

Você não vai mais querer comprar alimentos do mesmo jeito

ASCL - origem, conceito e adesão atual



Tão ancestral quanto inovadora

A **ASCL – Agricultura Sustentada pela Comunidade Local** - é um modelo de agricultura tão ancestral quanto inovador. **Renasceu no Japão** nos anos 1960, por iniciativa de um grupo de **mães**, preocupadas com:

- a **intoxicação** gerada pelo uso leviano e crescente de **pesticidas agrícolas**
- a relativa redução da população de agricultores locais
- a crescente importação de alimentos

Então elas fizeram uma proposta a um agricultor local: comprometiam-se a comprar toda produção dele, se ele não usasse insumos químicos. A experiência **deu certo**, e elas decidiram apoiar progressivamente **pequenas lavouras locais**. Assim nasceram os primeiros “**Teikei**”, que se pode traduzir por “colocar o rosto do camponês no alimento”, ou seja, enxergar quem produz o alimento, resgatar a dimensão humana da produção alimentar.

desenvolveram na Alemanha, Áustria e Suíça, lá geralmente denominadas **Grupos de Compra**. O conceito de **apoio coletivo à pequena agricultura** espalhou-se pelo mundo nas décadas de 1980 e 90, enriquecendo-se, adaptando-se e ganhando nomes diferentes. Em 1985, foi para os Estados Unidos e Canadá, lá batizado de **CSA - Community Supported Agriculture**. Em 2001, pequenos agricultores na França lançaram a primeira **AMAP - Association pour le Maintien de l’Agriculture Paysanne**.

Mercado de Produtores é outro dos nomes, usado, por exemplo, na África e Itália. Nos países de língua portuguesa, o nome mais específico é **ASCL – Agricultura Sustentada pela Comunidade Local**, mas há grupos de práticas semelhantes a essa sob o nome de cooperativas - de consumidores e agricultores, especificamente as voltadas à **agricultura familiar** e de métodos sustentáveis – como **ecológico, orgânico, biológico** ou **biodinâmico**.

Na mesma época, experiências similares se

Nomes diferentes, mesma intenção

Teikei: “Colocar o rosto do camponês no alimento”

GC, CS ou GCS: Grupos de Compra Solidária

AMAP: Association pour le Maintien de l’Agriculture Paysanne -
Associação para a Manutenção da Agricultura Familiar e/ou Artesanal

MP: Mercado de Produtores

CSA: Community Supported Agriculture

ASCL - Agricultura Sustentada pela Comunidade Local

Conceito: retornar à essência, resgatar o equilíbrio

A ASCL - Agricultura Sustentada pela Comunidade Local é um modelo de agricultura que se propõe a ser **saudável** ao **ser humano**, ao **meio-ambiente**, às **relações sociais** e à **economia**. Visa à relação responsável entre as pessoas, os alimentos e o solo. Visa à sobrevivência do solo e das espécies não só para esta, mas para as próximas gerações. Se optarmos por esta agricultura agora, haverá chance de **nossos netos** viverem melhor do que nós.

Diferenciais da ASCL:

- **comércio direto** entre produtores e consumidores **locais**
- **uso responsável** do solo e demais recursos naturais
- **autonomia** em relação à agricultura industrial, globalizada e monopolística

A ASCL é o retorno aos **princípios essenciais** da agricultura do tempo de nossos avós - quando os alimentos tinham **sabor** e **nutriam**, quando se respirava **ar**, bebia-se **água**, pisava-se a **terra**, vivia-se em **simbiose** com a **natureza**, tinha-se os **sentidos em harmonia e equilíbrio**. Aqueles agricultores **não tinham sofisticções** tecnológicas, mas observavam a natureza e, no que dependia dela, **não lhes faltava comida**. Mas aí chegou o império da **tecnologia**, vendendo a ilusão de bem-viver, criando dependência dele, difundindo a idéia de que a vida simples significava pobreza. Hoje, percebe-se que, na realidade, aquela simplicidade é a única riqueza possível.

Crise mundial de alimentos?

Mais uma razão para a ASCL

A solução para a atual e fabricada "**crise alimentar**" é, como sempre, a mais elementar e óbvia: voltar-se para a terra, seguindo o ritmo da natureza; libertar-se da dependência ao excesso de tecnologia. É nisso que se baseia a ASCL. Seria simples, mas a grande maioria das pessoas está **entorpecida**: acreditam em todas as **ilusões** que a **mídia dissemina**, sem questionarem nada.

Como funciona

Na prática, a ASCL se dá numa associação entre **consumidores e agricultores**, que formam uma cooperativa de **produção e distribuição de alimentos, pequena e local**, e estabelecem entre si um contrato de **economia solidária**.

- Os próprios **cooperados financiam** (pré-compram) a produção de alimentos anual (ou parte dela)
- Os **agricultores entre si** trocam saberes e produtos
- Os consumidores recebem regularmente uma **cesta de alimentos bem melhores** que os dos supermercados:
 - **mais puros, frescos e saborosos** - em função do manejo orgânico e/ou biodinâmico e da brusca simplificação logística (sem transportes longos, estocagens, câmaras frias etc.)
 - por preço mais **justo e acessível** - em função da redução de intermediários e insumos
- **Agroturismo**: os consumidores podem fazer **visitas** às propriedades agrícolas, e até trabalhar diretamente nas **lavouras**, eventual ou regularmente, como **lazer** ou **terapia** ocupacional, recebendo os produtos em **troca** das horas trabalhadas.

Como dá certo?

Como conseguem baixar os custos, se é agricultura artesanal?

- *Todo o produto cultivado é consumido - sem exigência de aparência perfeita*
- *Não se utiliza praticamente nenhuma embalagem*
- *Não há intermediário entre consumidores e produtores*

(Fonte: Alliance Paysans Ecologistes Consommateurs)

Adesão cresce em todo o mundo

*Por toda parte, surgem novas iniciativas para fortalecer a **agricultura regional**, que é a **única forma de tornar a agricultura mundial saudável e sustentável***

CSA - Community Supported Agriculture

ASCL – Agricultura Sustentada pela Comunidade Local

Estados Unidos: voltando para a pequena fazenda

A agricultura extensiva levou John Peterson* a endividar-se a ponto de perder grande parte de suas terras, no início dos anos oitenta. Só em 1990 ele encontrou a força para voltar ao campo, mas com intenções bem diferentes. Com muita paciência, começou a cultivar variedades diferentes de legumes segundo métodos biológicos e posteriormente biodinâmicos, mas sobretudo deu vida a uma atividade agrícola partilhada com toda a comunidade. John envolveu, no cuidado e colheita das verduras, aqueles que normalmente se limitam a comprá-las: os habitantes das cidades.

O número de pessoas que vinham de Chicago para ajudar a preparar os produtos que depois acabariam nos seus pratos foi aumentando continuamente. Famílias inteiras, inclusive crianças criadas em contextos urbanos, aos poucos adquiriam familiaridade com hortas e insetos. Sua pequena fazenda tornou-se uma CSA, na qual as pessoas que vivem na cidade recuperam algo perdido já há algumas décadas: o relacionamento com o campo e com aqueles que ali trabalham.

Para encorajar outros produtores **obrigados a enfrentar dificuldades** semelhantes, John contou a sua experiência no documentário *The Real Dirt on Farmer John (A suja verdade do agricultor John)*, realizado pelo amigo Taggart Siegel em 2005. Sítio do filme:

www.farmerjohnmovie.com.

Sítio da fazenda de John:

www.angelicorganics.com.

Nas CSA (em português, ASCL), os consumidores investem diretamente na agricultura, tornando-se uma espécie de “acionistas agrícolas”, na medida em que partilham os riscos e os benefícios da produção e participam nas atividades agrícolas. As diferentes formas de CSA têm por base uma vontade partilhada de construção de um **sistema agrícola mais justo e orientado ao local**, que permite aos produtores manterem **pequenas e vitais empresas produtivas**.

Uma lista de CSAs nos Estados Unidos você encontra em:

www.nal.usda.gov/afsic/pubs/csa/csa.shtml

Por que muitas pessoas estão mudando de hábito?

*Porque perceberam os **prejuízos do sistema alimentar global**, e que seus **hábitos de consumo** interferem nesse sistema.*

*Porque preferem participar de **outra prática agrícola-alimentar**:*

- **inovadora e revolucionária**, que não visa apenas resultados imediatos e financeiros

- **altamente responsável**, que restaura a dignidade de agricultores e consumidores, a qualidade dos alimentos e da natureza

- **inteligente e produtiva em curto e longo prazo**, que considera ao mesmo tempo tecnologias e sabedorias tradicionais e contemporâneas, bem como biodiversidade local

Mais sobre isso em: O que seu alimento tem a ver com a vida de todos no planeta



Pequena propriedade agrícola no Brasil

África: economia alimentar local e emancipatória

Mercados de Produtores são lugares de encontro e troca direta entre os pequenos agricultores, que muitas vezes têm dificuldade no acesso aos canais comerciais convencionais e aos consumidores. Os produtos à venda são fortemente ligados ao território (são típicos e cultivados em áreas próximas) e acompanham o ritmo das estações.

No **Mali**, a **Associação Yeelen** realiza o Mercado de Produtores no bairro Missira, de Bamako, capital do país. A iniciativa nasceu do Fórum Social africano, que propôs reestruturar um antigo mercado. Hoje ele é o orgulho dos produtores e visitantes, que vêm de toda a região. Oferece um ambiente saudável, onde eles ficam protegidos do sol e do vento, e os produtos são armazenados corretamente, ao abrigo dos insetos, das intempéries e outros fatores negativos. É um **local de referência** para a **troca, informação, educação** e distribuição de **produtos saudáveis e naturais**, e uma vitrine para as **tecnologias de baixo custo**: utilizando-se **recursos e técnicas locais**, a população pôde melhorar seu ambiente de vida com investimentos financeiros modestos.



AMAP - Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne
Associação para a Manutenção da Agricultura Familiar e/ou Artesanal

França: em Tolone, um oásis na periferia

As AMAPs são uma atividade de periferia urbana de pequena escala. Pequenos grupos de agricultores e consumidores locais estabelecem um contrato para uma estação (que geralmente são duas: primavera-verão e outono-inverno). Juntos, eles definem a diversidade e a quantidade de alimentos a serem produzidos (frutas, legumes, ovos, queijo, carne etc.), e escolhem também os métodos agrônômicos, inspirados na agricultura artesanal e biológica, baseados em regras e manuais. Os próprios consumidores fazem o controle da qualidade.

Durante a estação, periodicamente, o produtor põe os produtos frescos (colhidos no dia, amadurecidos naturalmente) à disposição dos parceiros da sua "cesta". Comprando sua parte com antecedência, os consumidores garantem uma renda ao camponês. E para viabilizar a

participação de consumidores de baixa renda, existem possibilidades como o pagamento mensal e a redução do preço em troca de ajuda na distribuição. O lugar de distribuição pode ser uma fazenda ou um ponto na cidade (casas de bairro, loja de alimentação especializada, pátio de imóvel etc).

Em 2001 Daniel e Denise Vuillon criaram na França a primeira AMAP - "Les Olivades", que apoiou a constituição de uma rede de experiências e a difusão do modelo em todo o país. A solução lhes permitiu **manter sua atividade** numa região que **perdeu, em cinco anos, 15 mil fazendas** - a maioria de pequeno porte (1/3 do total). Os dois falam da sua horta na periferia de Tolone como de um pequeno oásis envolto pela feroz urbanização contemporânea.

Pela diversidade das alimentações regionais

“O importante é restituir a **dimensão humana aos alimentos**, para que possam tornar-se, ou voltar a ser, **instrumentos ecológicos e de prazer, de resgate social e econômico** (...), começando sempre **devagar**, pelas nossas comunidades, por quem e **com quem está mais próximo**”. É o que salienta o **Slow Food**, um grande exemplo de prática e difusão de ASCL. O *Slow Food* é um movimento internacional de **ecogastronomia**, que visa a “**alimentação boa, limpa e justa**”, ou seja, alimento saboroso e saudável, a produção **local** e **sustentável** (incluindo o resgate da biodiversidade e **tradições culinárias locais**) e o **comércio justo** e direto (apoando principalmente a agricultura familiar).

Reúne consumidores, agricultores, criadores, pescadores, produtores artesanais, chefes de cozinha e universidades. Promove regularmente, e com foco sempre regional, nas mais diversas localidades do mundo, a formação de **Comunidades do Alimento**, os **Terra Madre** (encontros de ecogastronomia) e os **Mercados da Terra** (feiras regionais periódicas). Atua em mais de 140 países; no Brasil, trabalha desde 2004 em parceria com o MDA - Ministério do Desenvolvimento Agrário.

Consumidor = co-produtor

Um ativador decisivo dessa mudança é o consumidor. Ele pode estimular alterações determinantes no setor agro-alimentar. Certa disso, a Slow Food propõe um novo perfil pra ele: o de **co-produtor**. Bem diferente do consumidor passivo e desinformado, que predomina nas cidades e hipermercados, o co-produtor é um “**consumidor atento e informado**, que mantém relacionamento estreito com os agricultores, pescadores, criadores, produtores de vinho ou queijo, **de quem ele não apenas compra**, mas a quem pede informações e conselhos para poder reconhecer **diferenças qualitativas** e alimentar-se de forma mais saudável, saborosa e responsável”. Com essa atitude, são valorizados os pequenos produtores, especialmente os que trabalham com técnicas que garantem a **biodiversidade e qualidade dos produtos**.



Senegal: as tradições alimentares e as crianças

“Sou senegalesa e tenho um restaurante em Dakar que se chama **Le ?** (Ponto de Interrogação). É muito simples e discreto, uma exceção na capital do meu país, onde o modelo dos restaurantes é o internacional inspirado na cozinha europeia. No meu **Le ?**, decidi seguir outra via. Uso apenas ingredientes **comprados diretamente dos produtores locais** e sirvo unicamente pratos tradicionais. **Nossa cultura alimentar é rica e heterogênea**; é uma pena que **alimentos nutritivos e saborosos sejam esquecidos**. Tenho pena que os nossos filhos acabem por comer *fast food* igual em todo o mundo.

Por isso trago ao meu pequeno restaurante as crianças das escolas de Dakar. Elas vão para a cozinha com os cozinheiros e aprendem a **re-conhecer** as várias matérias-primas. Os jantares são degustações guiadas: explicamos as características dos produtos, os métodos de preparação e as tradições ligadas aos alimentos que elas estão comendo. Realizamos jogos interativos, em que elas põem todos os sentidos à prova. *Comer local, comer senegalês* não é um *slogan*; no **Le ?** é uma realidade; espero que se torne também nas casas dos meus pequenos clientes-cozinheiros.”

Para que os alimentos regionais não desapareçam

“O conceito de **economia local não tem uma única forma**. Adapta-se às várias realidades e áreas geográficas. Não se trata de construir uma entidade, mas de estreitar os laços e a colaboração entre todos aqueles que habitam determinada região e dão a ela sua especificidade. Isso não só é possível como necessário em qualquer lugar, porque **só assim os produtos regionais podem continuar a existir**. Na produção massiva, as vantagens competitivas passam rapidamente de um país a outro e não oferecem nenhuma garantia aos produtores, a longo prazo, além de gerarem altos custos ambientais e sociais.”

Associações locais, nos quatro cantos do mundo

Apesar de nem sempre denominarem sua prática como ASCL, milhões de associações formam-se mundo afora no intuito de resgatar e fortalecer a agricultura sustentável, a economia local, o comércio justo e direto, a inclusão. Algumas incluem intercâmbio ou pequenas exportações, mas sempre com o foco na sustentabilidade local e re-humanização da produção alimentar.

Estes são apenas alguns exemplos:

COOPERATIVAS DE PRODUTORES

Formadas por iniciativa de produtores como solução à sua própria situação de empobrecimento e/ou do solo:

• **CSF – Cooperativa sem Fronteiras** - América

Latina e Europa: Cooperativa de Cooperativas e Associações de Pequenos Produtores do Sul e Produtores Solidários do Norte [do Hemisfério].

Objetivos: conservação da biodiversidade e do meio ambiente, comércio justo, agroecologia, aproximação entre produtor e consumidor, planejamento da produção, **clareza na origem dos produtos**, protagonismo do pequeno agricultor, preservação da agricultura familiar e campesina (costumes, produtos e tradições), bem-estar social para as pessoas do campo, produtos de qualidade nutricional, cultural e ambiental para as pessoas da cidade. Formada atualmente por **12 mil sócios-produtores** de diferentes produtos e de diversos países:

- APPTA, ASOPRODULCE, La Alianza, COOPECANERA - Costa Rica
- PRODEDOOPE, APIBO - Nicarágua
- APRAINORES - El Salvador
- COPIASURO - Guatemala
- Cooperativa Tzaltal Tzotzil - México
- CONAPI, Cooperativa Placido Rizoto, Cooperativa Lavoro e Non Solo - Itália
- COCABO - Panamá
- COSAR, Del Norte - Argentina
- ECOCITRUS e COOPERAGREPA - Cooperativa dos Agricultores Ecológicos do Portal da Amazônia - Brasil
- Sócios não-produtores:
 - Etimos - Itália
 - Centro Ecológico e Consórcio Financeiro – Brasil
 - CEDECO - Corporación Educativa para el Desarrollo Costarricense - Costa Rica

• **Campanha Nacional pela Produção de**

Alimentos Saudáveis, do Movimento de Mulheres Camponesas (MMC): Atua em **19 estados** do Brasil

• **Cooperativa Ecológica EcoSerra – Brasil – Santa**

Catarina: Só de 2004 a 2006, envolveu 544 pequenos agricultores, 80 entidades e **23 mil beneficiários** indiretos.

• **Cooperativa Agrícola Mista do Projeto Onça –**

Brasil – Bahia - Taperoá: Organização do Núcleo de Comunidades Agrícolas. Início: **agricultura orgânica** em sistema agro-florestal, com apoio financeiro externo (*BMF - Bundesministerium für Wirtschaftliche Zusammenarbeit + Gemeinnützige Treuhandstelle*) e exportação. Depois, **modelo agroecológico** voltado para segurança alimentar, saúde, habitação, transporte, educação, lazer e renda, melhoria qualidade de vida dos agricultores, incluindo doações de produtos locais e hortaliças, com apoio do PAA - Programa de Aquisição da Agricultura Familiar. O início foi difícil, com perdas, mas depois que dominaram a técnica, fizeram **reaparecer culturas locais** esquecidas há tempo. Agora, o desafio é a criação de galinhas caipiras e peixes em policultivo, com apoio da AACAF – Agência de Assessoria e Comércio da Agricultura Familiar.

• **ACEVAM – Associação de Colonos Ecologistas**

do Vale Mampituba – Brasil – Santa Catarina – Praia Grande: Objetivos: desenvolvimento sustentável, **valorização do trabalho das mulheres e jovens**, valorização da cultura local, consumo responsável e solidário.

• **Cooperativa Grande Sertão – Brasil – Minas**

Gerais: Cooperativa de Agricultores Familiares e Agroextrativistas - Grande Sertão - Centro de Agricultura Alternativa do Norte de MG. Envolve **1.500 famílias** de 148 comunidades rurais, em 19 municípios.

COMÉRCIO JUSTO E SOLIDÁRIO (CJS) ou COMÉRCIO JUSTO ou COMÉRCIO ÉTICO E SOLIDÁRIO

Práticas alternativas de comercialização conjunta, que buscam relações mais equitativas entre produtores/as, suas organizações, distribuidores e consumidores/as. Princípios básicos: prioridade para produtores/as marginalizados (urbanos ou rurais), produção coletiva, autogestão, preço justo, relações comerciais as mais

diretas possíveis, respeito ao meio ambiente, segurança alimentar e nutricional, diversidade ecológica, cultural e social.

• **Cooperativa GiraSol – Comércio justo e consumo consciente** – Porto Alegre – RS

• **Agisol – Agência de Comércio Ético e Solidário** – São Paulo – SP

COOPERATIVAS DE CONSUMO ou CONSUMO RESPONSÁVEL ou GRUPOS DE COMPRA ou COMPRA SOLIDÁRIA

Princípios básicos: atenção à qualidade do alimento, responsabilidade de geração de trabalho e renda, produtos livres de agrotóxicos, produção local sustentável, apoio para que agricultores continuem tirando seu sustento do trabalho com a terra, soberania e segurança alimentar, preservação ambiental.

• **Cooperativas de Consumidores Ecológicos na**

Região Sul – Brasil - Rio Grande do Sul e Santa

Catarina. Início: Feira Ecológica em Porto Alegre (capital do RS) e ida de consumidores às propriedades agrícolas. Hoje:

- COOPET – Três Cachoeiras, RS – desde 1999

- ECOTORRES – Torres, RS – desde 1999

- Coopervida – Praia Grande, SC – desde 2000

- Aracooper – Araranguá, SC – desde 2003

Tem apoio da ACEVAM – Associação de Colonos

Ecologistas do Vale Mampituba - Praia Grande – SC

• **Seikatsu Club - Japão – União das cooperativas**

de consumidores: União de 30 cooperativas locais

que reúnem mais de **290 mil membros** (2007) - a maioria mulheres (é que a sociedade japonesa vem incentivando as mães a deixarem o mercado de trabalho). Princípios e práticas básicas: compra coletiva, segurança alimentar, agricultura sadia, desenvolvimento sustentável (por exemplo, o leite é distribuído em garrafas reutilizáveis).

Projetos paralelos:

- **agroturismo:** estimula consumidores urbanos a tornarem-se agricultores em parte do seu tempo

- **coletivos de trabalhadores:** são mais de 700 coletivos, que abrangem **20 mil membros** e realizam atividades diversas, como preparar refeições para pessoas da terceira idade, ajudar a domicílio, tomar conta de crianças, fazer artesanato ou reciclagem.

- incentivo à criação de **Conselhos Cooperativos Comunitários Locais:** conjunto das organizações de cada região - cooperativas, produtores, movimentos para a cidadania, sindicatos, coletivos de trabalhadores, associações, instituições de ensino etc.

- **engajamento político:** lançamento de candidatos próprios (da **"Rede dos moradores" – Seikatsusha**) aos Conselhos Locais; hoje, cerca de 140 deles têm à frente uma líder da Rede (espécie de vereadora)

- **visão "glocal":** visão transformadora da esfera pública, que vê os desafios econômicos e sociais interligados – entre o local e o global – e interage nessas duas instâncias. Desde a década de 1980, o Seikatsu Club estabelece relações com organizações semelhantes na Coreia e em Taiwan, e inscreve-se nas linhas de trabalho dos grandes desafios planetários.

Fontes desta seção "Adesão cresce em todo o mundo":

Slow Food e Terra Madre - www.slowfoodbrasil.com, www.terramadre.info, www.terramadre.slowfoodbrasil.com

Alliance Paysans Ecologistes Consommateurs - www.coordinationsud.org/Abong1/article.php3?id_article=134

Intelectuais da Terra - Boletim da Rede de Comunidades do Alimento do Brasil e dos associados ao movimento Slow Food Brasil – edição de setembro de 2006 - <http://terramadre.slowfoodbrasil.com/boletim/>

DPH - dialogues, proposals, stories for global citizenship. Relacionar o Global e o Local: visão da união das cooperativas de consumidores Seikatsu Club do Japão - <http://base.d-p-h.info/en/fiches/dph/fiche-dph-7048.html>

Projeto Casulo - Cooperativa de Alimentação Livre e Sustentável

Casulo é a cooperativa de ASCL da Dalbosco, que está sendo implantada no **Rio Grande do Sul**, Brasil.

Você pode conhecê-la melhor em www.dalbosco.org.br, no Menu **Projetos**.

Lá você encontra também muito mais informações sobre **ASCL** (Agricultura Sustentada pela Comunidade Local), no Menu **Projetos** e na seção **Artigos e Notícias**.

