



Mulheres da Articulação de Agroecologia Serramar: Compartilhando Receitas para a Soberania Alimentar

Women from the Serramar Agroecology Network: Sharing recipes towards Food Sovereignty.

SCHOTTZ, Vanessa¹; MAYA, Tadzia de Oliva²; OLIVEIRA, Aparecida Conceição³; MACHADO, Maria Coelho Moraes⁴; DINIZ, Juliana Medeiros⁵; VILLASECA, Yasmin Alves⁶

¹ UFRJ Macaé/GT Mulheres da Articulação de Agroecologia Serramar, vanessaschottz32@gmail.com; ² Articulação de Agroecologia do Rio de Janeiro, tadziamaya@gmail.com; ³ GT Mulheres da Articulação de Agroecologia Serramar; ⁴ GT Mulheres da Articulação de Agroecologia Serramar; ⁵ Cozinha Colher de Pau/GT Mulheres da Articulação de Agroecologia do Rio de Janeiro, jujumedeirosdiniz@gmail.com; ⁶ UFRJ Macaé/GT Mulheres da Articulação de Agroecologia Serramar, villasecayasmin5@gmail.com

Eixo temático: Mulheres, Feminismos e Agroecologia

Resumo: O Grupo de Trabalho de Mulheres (GT Mulheres) da Articulação de Agroecologia Serramar (AASM), formado por agricultoras rurais e urbanas, viveiristas, artesãs, feirantes, técnicas, professoras e estudantes se configura enquanto um espaço de auto organização das mulheres do campo agroecológico nos municípios de Casimiro de Abreu, Silva Jardim, Araruama e Rio das Ostras. Trata-se de um coletivo que se articula em torno da defesa da agroecologia, dos direitos das mulheres, da soberania e segurança alimentar e nutricional (SSAN) e da luta contra os agrotóxicos. Este trabalho visa refletir sobre a experiência de formação política desenvolvida a partir da oficina “Mulheres em defesa da Soberania Alimentar: compartilhando receitas” realizada em setembro de 2018. Pautada nos princípios da educação popular, a oficina combinou o preparo e a degustação de receitas culinárias com uma roda de conversa, resultando em um rico debate sobre o sistema alimentar hegemônico e o papel das mulheres na defesa da soberania alimentar.

Palavras-Chave: Educação popular; Sistema alimentar; Culinária; Mulheres e Agroecologia.
Keywords: Popular education; Food system; Culinary; Women and agroecology. Tradução das palavras-chave para o inglês.

Contexto

O Grupo de Trabalho de Mulheres (GT Mulheres) da Articulação de Agroecologia Serramar (AASM) é formado por vinte mulheres, agricultoras rurais e urbanas, viveiristas, artesãs, feirantes, técnicas, professoras e estudantes dos municípios de Casimiro de Abreu, Silva Jardim, Araruama e Rio das Ostras. Trata-se de um coletivo que se articula em torno da defesa da agroecologia, dos direitos das mulheres, da soberania e segurança alimentar e nutricional (SSAN) e da luta contra os agrotóxicos.

Criado em 2017, o GT se afirma enquanto um espaço de auto organização de mulheres da AASM, atuando de forma articulada e em consonância com os Grupos de Trabalho de Mulheres da Articulação Nacional de Agroecologia (GT Mulheres da ANA) e da Articulação de Agroecologia do Rio de Janeiro (GT Mulheres AARJ). Em função de sua recente criação, o GT definiu a formação em agroecologia, soberania

Cadernos de Agroecologia – ISSN 2236-7934 - Anais do XI Congresso Brasileiro de Agroecologia, São Cristóvão, Sergipe - v. 15, no 2, 2020.



alimentar e feminismo como parte importante da sua ação política. Nessa perspectiva, foi realizada, em setembro de 2018, a oficina “Mulheres em defesa da Soberania Alimentar: compartilhando receitas”.

Ao relatar essa oficina, este trabalho visa refletir sobre a contribuição dessa experiência de educação popular para promover uma reflexão crítica sobre soberania e segurança alimentar e nutricional a partir do olhar das mulheres da Articulação de Agroecologia Serramar.

Descrição da Experiência

O processo de elaboração da oficina “Mulheres em defesa da Soberania Alimentar: compartilhando receitas” se deu de forma coletiva e muito participativa, por meio de reuniões presenciais e discussões no grupo de aplicativo de celular. A construção da metodologia baseou-se nos princípios da educação popular, dentre os quais: horizontalidade; construção coletiva do conhecimento; diálogo de saberes; formação de consciência crítica e aprendizagem criativa (BRASIL, 2014a).

A oficina combinou o preparo e a degustação de receitas culinárias com uma roda de conversa. Tendo como referência a metodologia de educação popular campesino-campesino (MENDONZA et al, 2010), a oficina culinária foi facilitada por uma agricultora urbana que coordena uma experiência de cozinha comunitária agroecológica na região metropolitana do Rio de Janeiro e foi realizada dentro de um sítio de uma agricultora assentada que integra o GT. As receitas foram definidas coletivamente pelo GT em diálogo com a agricultora facilitadora. Foram preparadas as seguintes receitas: cacau em pó, nibs de cacau, bolo de cacau e empadão de biomassa de banana verde com recheio do umbigo da banana. O propósito foi preparar receitas que utilizassem ingredientes disponíveis no sítio agroecológico aonde foi realizada a oficina e que pudessem ser, posteriormente, comercializado pelas mulheres nas feiras.

Foi disponibilizado para todas as participantes da oficina um folheto contendo os ingredientes e o passo a passo das receitas. Após o preparo, as receitas foram degustadas, ao mesmo tempo em que foi realizada uma roda de conversa. Nesta roda, foi feita uma fala introdutória sobre a forma como se estrutura o sistema alimentar hegemônico e as ameaças à soberania alimentar e os impactos sobre a vida das mulheres. Também foi apresentado brevemente o manifesto comida de verdade elaborado pela V Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. A partir da problematização, as participantes foram estimuladas a refletir sobre os caminhos que levam a “comida de verdade” e qual a contribuição das mulheres.



Figura 1. Imagem do cartaz de divulgação da oficina



Figura 2. Início da oficina com as sementes de cacau

Resultados

A oficina propiciou um rico debate sobre o sistema alimentar hegemônico e o papel das mulheres na defesa da soberania alimentar. O atual sistema alimentar se estrutura a partir do controle monopólico de grupos transnacionais, pelo avanço das monoculturas sobre os territórios, pela dependência de insumos químicos e pela oferta crescente dos alimentos ultraprocessados de baixo valor nutricional (PLOEG, 2008; SCHOTTZ, 2014).

Tendo como base o “Guia Alimentar para a População Brasileira”, publicado em 2014 pelo Ministério da Saúde, discutiu-se o conceito de “alimentos ultraprocessados” como “formulações industriais” altamente lucrativas e controladas pelas corporações transnacionais que dominam o sistema alimentar. Refletiu-se criticamente acerca das estratégias dessas corporações em desconectar, cada vez mais, a produção e o consumo, tornando a “comida” uma mercadoria, distanciada da sua origem e da sua identidade, comprometendo seriamente a soberania alimentar.

No mundo criado e estruturado pelos impérios Alimentares, tudo perde sua identidade. (...) os alimentos estão se tornando uma espécie de não-produtos, cuja origem já não importa, nem tão pouco sua viagem ao longo do tempo e do espaço (PLOEG, 2008)



As participantes da oficina também destacaram que essa dinâmica é ainda mais perversa com as mulheres camponesas e agricultoras urbanas, uma vez que se estrutura na exploração e invisibilização do seu trabalho tanto na esfera produtiva quanto reprodutiva (NOBRE, 2013). Por outro lado, enfatizou-se o papel estratégico desempenhado pelas mulheres na defesa da soberania alimentar, uma vez que estão fortemente envolvidas com as lutas em defesa dos territórios, das sementes e no enfrentamento ao agronegócio e às multinacionais. São as mulheres, que muitas vezes, iniciam a transição agroecológica, principalmente a partir dos seus quintais (hortas, pequenos animais, experimentação de variedade de sementes, plantas medicinais) (CARDOSO & SCHOTTZ, 2009). Foi ressaltado, ainda, que a cozinha também se constitui em um importante espaço de resistência das mulheres frente às iniciativas de mercantilização, padronização e desterritorialização da comida à medida que resgata e preserva o nosso rico patrimônio alimentar, salvaguardando as memórias, os saberes e as identidades.

Todavia, ao mesmo tempo em que é fundamental reconhecer o papel estratégico das mulheres, é necessário denunciar que a ausência de compartilhamento dos trabalhos domésticos, incluindo o ato de cozinhar, resulta em enorme sobrecarga das mesmas (NOBRE, 2015). Dessa forma, a luta pela soberania alimentar passa, necessariamente, pelo enfrentamento dessa dinâmica perversa e pela desnaturalização do cozinhar como um “ato de amor” das mulheres, devendo ser compartilhado por todos enquanto um ato de autocuidado, resistência e autonomia.



Figura 3. As agricultoras mostram o bolo de cacau e o empadão.



Figura 4. As mulheres do GT reunidas na roda de conversa.

Menezes & Maldonado (2015) destacam o potencial das oficinas culinárias como ferramenta metodológica capaz de promover o diálogo de saberes e de práticas sociais e fomentar reflexões críticas sobre alimentação a partir de uma perspectiva ampliada que considera os aspectos culturais, econômicos, sociais e ambientais.



A oficina também gerou outros desdobramentos, dentre os quais: a replicação das receitas de forma autônoma, pelas agricultoras para fazerem alguns dos pratos para comercializar em feiras e encontros. Essa experiência também inspirou o GT Mulheres da Articulação de Agroecologia do Rio de Janeiro (AARJ) a adotar a troca de receitas como uma ferramenta metodológica de formação política. No âmbito do GT Mulheres da AARJ vem sendo planejada a construção coletiva de um livro com receitas tradicionais das mulheres do GT, utilizando alimentos de suas lavouras e quintais, com especial destaque para os “matos de comer”, forma como as agricultoras optaram por chamar as PANCS, Plantas Alimentícias Não-Convencionais.

Referências bibliográficas

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

BRASIL. Secretaria Geral da Presidência da República. Departamento de Educação Popular e Mobilização Cidadã. **Marco de Referência da Educação Popular para as Políticas Públicas**. Brasília, 2014a, 70p.

CARDOSO, Elisabeth Maria e SCHOTTZ, Vanessa. Mulheres construindo a Agroecologia no Brasil. **Revista Agriculturas**. v. 6. n. 4. Dezembro de 2009.

MENEZES, Maria Fátima; MALDONADO, Luciana. Do nutricionismo à comida: a culinária como estratégia metodológica de educação alimentar e nutricional. **Revista Hospital Universitário Pedro Ernesto**. Rio de Janeiro:UERJ. v. 14, n. 3, jul-set/2015.

MENDONZA, Felix Zenén Martínez et al. Herramientas para la Metodología Campesino a Campesino innovación pedagógica para construir saberes agroecológicos. **LEISA revista de agroecología**. V. 26 n. 4. Diciembre de 2010.

NOBRE, Miriam. La perspectiva feminista sobre la soberanía alimentaria. In: Sempre Viva Organização Feminista - SOF. **En busca de la igualdad: textos para la acción feminista**. São Paulo: SOF, 2013.

NOBRE, Miriam. Uma visão feminista do cozinhar. **Revista Ideias na Mesa** nº 6 - Cozinha: lugar de todos. Brasília:UNB, 2015.

PLOEG, J.D. Van der. **Camponeses e Impérios Alimentares**. Porto Alegre: UFRGS, 2008.

SCHOTTZ, Vanessa. Em defesa da Alimentação Adequada e Saudável. **Revista Agriculturas**. v. 11. n. 4. Dezembro, 2014.

Cadernos de Agroecologia – ISSN 2236-7934 - Anais do XI Congresso Brasileiro de Agroecologia, São Cristóvão, Sergipe - v. 15, no 2, 2020.