



Estratégias para Segurança Alimentar em Cooperativa de Reciclagem *Strategies for Food Safety in a Recycling Cooperative*

RODRIGUES, Êmily Barbosa¹; BALBINO, Vinicius Luiz²

¹ CETAP, emily@cetap.org.br; ² Projeto Transformação, recibela.monitoria@transformacao.eco.br

RELATO DE EXPERIÊNCIA TÉCNICA

Eixo Temático: Agriculturas Urbanas

Resumo: Esse relato conta o processo de construção de uma horta e cozinha comunitária na Cooperativa de Reciclagem Recibela, situada no município de Passo Fundo no Rio Grande do Sul, em parceria com o Centro de Tecnologias Alternativas Populares (CETAP). O objetivo dessa experiência aponta caminhos possíveis para a garantia da soberania e segurança alimentar e nutricional para as catadoras e catadores. Os efeitos desse trabalho, que iniciou 2022 e segue até os dias atuais, já refletiu positivamente na saúde e na produtividade das cooperadas(os), impactando no aumento de renda e qualidade de vida.

Palavras-Chave: Horta Urbana; Cozinha solidária; Alimentação saudável.

Contexto

O presente relato pretende contar a experiência de Horta Comunitária que está sendo realizada na Cooperativa de reciclagem Recibela, responsável pela reciclagem dos resíduos sólidos urbanos da cidade de Passo Fundo na Central de Triagem e Transbordo de Resíduos Sólidos de Passo Fundo-RS, onde funcionava o já extinto lixão da referida cidade. A RECIBELA fica localizada no interior norte do Rio Grande do Sul e mantém uma relação de pouco mais de dois anos, porém, é forte a parceria com o Centro de Tecnologias Alternativas Populares (CETAP), nas realizações do que será discutido durante este breve trabalho.

O objetivo principal dessa experiência é garantir a estabilidade da cozinha na cooperativa através de alimentos produzidos no local, onde as catadoras e catadores acessem seu direito ao alimento e tenham mais qualidade de vida e dignidade de trabalho através da soberania e segurança alimentar e nutricional. Contudo, sabemos de outros benefícios que podem ser colhidos nessa construção: demonstração de que é possível produzir de forma ecológica, unindo os saberes tradicionais a novas tecnologias; a Central de Triagem e Transbordo como um ponto referência em Agroecologia e Educação, reciclando os resíduos, plantando o próprio alimento e fazendo a compostagem que pode servir de adubo. Além disso, uma horta urbana pode impulsionar outras iniciativas em bairros, escolas e quintais produtivos.

Descrição da Experiência

Lidar com o acúmulo crescente de resíduos gerados em nosso planeta, sejam eles orgânicos, recicláveis ou rejeitos, é uma emergência. A reciclagem tem sido foco de



ações promotoras da sustentabilidade há anos pois é uma alternativa para atenuar o impacto ambiental nocivo causado pelo ser humano sobre o planeta, focando na devolução dos resíduos recicláveis para cadeia produtiva, evitando ao máximo as excessivas extrações de matéria prima da natureza. No entanto, o processo de reciclagem e a viabilização desse trabalho ainda é um grande desafio, seja pela má separação dos resíduos nas cidades e no campo, bem como pelos fato de os municípios não possuírem coleta seletiva apropriada, ou pela falta de incentivo governamental que subsidie de forma justa as usinas de reciclagem e o trabalho de catadoras(es).

A Cooperativa Recibela é constituída atualmente por média de 70 pessoas pertencentes a famílias em vulnerabilidade social, sendo sua maioria mulheres. Uma pesquisa feita por discentes do curso de Nutrição da Universidade de Passo Fundo (UPF) no ano de 2022, com 54 cooperadas, apontou que 66,6% se autodeclararam pessoas de cor de pele não branca e 66,7% se encontravam em algum nível de insegurança alimentar (RIGO, Joana, p. 976-977). Além disso, “20,4% (n=11) estavam com sobrepeso e 38,9% (n=21) estavam com obesidade. Deste modo, percebe-se que grande parte dos recicladores apresentam sobrepeso ou obesidade e também, por conta dos valores e informações coletadas, maior propensão a outras doenças crônicas.” (SILVA, Júlia, p. 1081). Tendo em vista estes dados, visamos então entender alguns conceitos importantes, são eles, soberania e segurança alimentar e nutricional.

A soberania e segurança alimentar e nutricional são princípios suleadores dessa proposta, sendo bases da agroecologia, na busca de territórios autônomos que possam desfrutar e se abastecer do seu direito constitucional à alimentação. Aqui trata-se de uma alimentação para além da sobrevivência, é necessário que seja promotora de saúde, gerando qualidade de vida, e para isso é indissociável que este alimento provenha de uma agricultura ecológica que proporcione alimentos com valor biológico e nutricional de qualidade, em contrapartida ao processo de industrialização da agricultura e alimentação, que vem afetando cada vez mais a saúde e o meio ambiente.

Nesse caso, podemos destacar os alimentos ultraprocessados, responsáveis por grande poluição e resíduos de lixo no planeta, está diretamente associado à enfermidade da população, especialmente de baixa renda que não tem a possibilidade de acessar alimentos in natura. Essa categoria transforma alimento em mercadoria, e além de serem ofertados por um preço baixo, são encontrados com facilidade perto de todas as residências, disseminados pela mídia que estimula o consumo desses alimentos como suficientes para uma vida saudável, assim como a falta de informação sobre seus reais efeitos, tornando a população dependente desses produtos, dessa forma, “Não basta frear o consumo de ultraprocessados: precisamos de apoio, incentivos e instruções para que as pessoas de todas as classes sociais e gêneros possam preparar refeições a partir de alimentos frescos e saudáveis.” (GIL, 2023, p. 47).



No Brasil, a insegurança alimentar se agravou durante a pandemia da Covid-19 que acometeu o país, principalmente em 2020 e 2021 quando o Brasil voltou ao Mapa da Fome da Organização das Nações Unidas (ONU). A situação não foi diferente entre as cooperadas da Recibela, além disso, as condições de trabalho antes e durante a pandemia estavam precárias. As trabalhadoras(es) passam o dia na Central de Triagem, localizada distante de qualquer estabelecimento que ofereça comida e por muito tempo não tiveram um refeitório, por consequência, no calor as comidas azedavam, a geladeira compartilhada muitas vezes não supria a necessidade de todas. Muitas cooperadas não levavam almoço e passavam o dia sem comer por não ter condições e muitas vezes, quem levava, dividia a marmita com as demais. Nessa época as faltas por atestado de saúde, muitas vezes causadas por problemas estomacais eram frequentes, exemplo disso é que muitas cooperadas passavam o dia sem se alimentar apenas tomando chimarrão (bebida típica no Rio Grande do Sul, feita de erva-mate).

No ano de 2013 a cooperativa passou a ter uma cozinha com uma trabalhadora responsável pelo feitiço das refeições, porém foi interditada pouco tempo depois, voltando a funcionar legalmente em 2017 a partir de um contrato com a prefeitura da cidade. No entanto, foi somente em 2022 que o sonho de reativar a cozinha pode ser materializado, mesmo com a constante dificuldade de manter-se. Foi nesse contexto, quando as atividades presenciais voltaram aos poucos durante a pandemia, que iniciou-se um trabalho de construção conjunta entre o CETAP e a Cooperativa. A questão principal foi: Como assegurar esse aspecto essencial de soberania e segurança alimentar e nutricional para que outro serviço fundamental que é a reciclagem, beneficiando a todos, fosse desempenhado no município, proporcionando melhor qualidade de vida para as catadoras(es)?

Nessas circunstâncias pós pandêmicas o CETAP passou a realizar “Ações de abastecimento de alimentos agroecológicos para famílias em insegurança alimentar devido aos efeitos da Covid-19”, através do projeto MISEREOR. Acordou-se que a entidade realizaria doações de alimentos provenientes da agricultura familiar ecológica para ajudar a manter a cozinha ativa nesse ano e prestaria assistência técnica para que a cooperativa iniciasse sua própria produção.

Durante o ano de 2022 foram doados mais de 3.400 kg de alimentos, exceto a carne, todos provenientes da agricultura familiar de produção ecológica da região, entre feijão, arroz, farinhas, tubérculos e hortaliças diversas. A cozinha da cooperativa passou a oferecer três refeições diárias: café da manhã, almoço e lanche da tarde. As primeiras ações buscaram transformar o espaço, proporcionando um local de trabalho agradável e de lazer às cooperadas. Para isso foram feitas limpezas de pátio, poda de árvores, até resultar num ambiente mais agradável e possível de descanso no gramado e na sombra das árvores.

Após muito diálogo e reuniões com a RECIBELA optou-se por fazer o plantio de hortaliças e temperos em pneus e simultaneamente os resíduos orgânicos da cozinha passaram a ser compostados. O processo seguiu durante o mesmo ano,



quando se decidiu que a horta seria expandida para uma área maior (Figura 1), em torno de 688,27 m². Essa área possuía uma vegetação de “capoeirão”, composta por um solo siltoso contribuindo com a acumulação de água no local.

Figura 1- Primeiro manejo no terreno da horta em 2022.



Neste ano de 2023 foram delimitados os canteiros, adubados e iniciado o processo de plantio em alguns manejos coletivos com a equipe técnica do CETAP e com autonomia do cooperado responsável pela horta, que atualmente é um jovem de 26 anos que viveu até os 19 anos de idade em área rural quando precisou se mudar para o meio urbano. Nessa reconexão com a agricultura trabalha com o que gosta e pode exercer seus saberes.

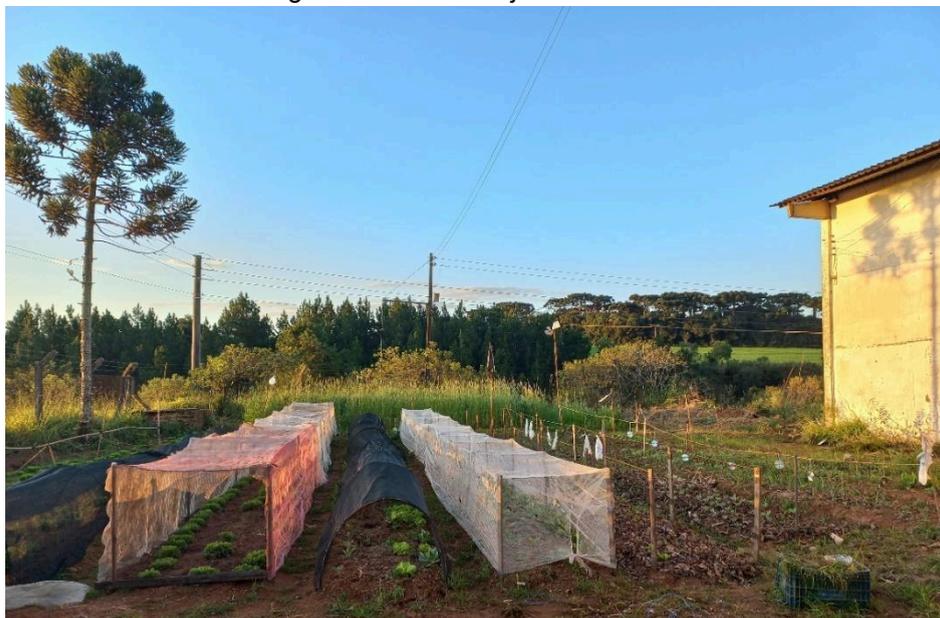
Aos poucos o solo está melhorando e as plantas crescendo com mais vigor. Algumas técnicas essenciais para um manejo agroecológico como a capina seletiva, cobertura de solo com matéria orgânica e consórcios também estão sendo apropriadas com o tempo.

No momento presente estão sendo cultivadas uma diversidade de hortaliças, espécies medicinais, adubação verde em algumas áreas, além de árvores de espécies nativas que foram plantadas ao redor da horta que em breve será cercada para evitar o acesso de animais, assim como será feita instalação de uma cisterna para coleta de água da chuva acompanhada de um sistema de irrigação (Figura 2).

Há pouco tempo outra área de 940,66 m² foi limpada e semeada com um mix de adubação verde. O intuito nesse terreno é expandir o plantio para culturas de ciclos mais longos que contribuam e assegurem de forma significativa as refeições preparadas na cozinha.



Figura 2 – Horta em junho de 2023.



Porquanto, quando falamos de uma parcela da população que sofre de insegurança alimentar e sobrepeso, botamos em cheque a segurança alimentar e nutricional desta. O caminho perpassa pela reeducação alimentar, integração de diversidade de alimentos na dieta (Figura 3), junto ao processo de desenvolvimento da horta e geração de frutos. Isso poderá estabilizar a busca incessante da cooperativa atrás de alimentos para que a cozinha não feche.

Figura 3 – Catarina da Rosa, presidenta da cooperativa com colheita de pés de mostarda.





Resultados

Resultados já podem ser analisados desde a reativação da cozinha, como o aumento da produção de resíduos separados que resultou no aumento da renda das cooperadas, assim como a diminuição dos problemas de saúde recorrentes.

A experiência tem ensinado e convidado cada vez mais ao diálogo, a resgatar a importância do trabalho coletivo que resulta num impacto positivo na vida das envolvidas. O processo vem despertando aos poucos mudanças graduais e a valorização de todas as funções do coletivo, de quem trabalha na esteira, quem cuida do pátio e da horta e de quem prepara o alimento e harmoniza o espaço. Reavivando saberes íntimos e esquecidos: agricultura e alimentação, da horta para o prato.

Referências bibliográficas

GIL, Bela. **Quem vai fazer essa comida? mulheres, trabalho doméstico e alimentação saudável**. São Paulo: Elefante, 2023.

RIGO, J. H. et al. Insegurança alimentar em famílias de recicladores de resíduos de uma cooperativa de Passo Fundo-RS. In: IX SEMANA DO CONHECIMENTO UPF, 2022, Passo Fundo. **Insegurança alimentar em famílias de recicladores de resíduos de uma cooperativa de Passo Fundo-RS**. Passo Fundo: UPF Editora, 2022. p. 976-978.

SILVA, J. Z. et al. Prevalência de obesidade em adultos recicladores de resíduos organizados em cooperativa em Passo Fundo-RS. IX SEMANA DO CONHECIMENTO UPF, 2022, Passo Fundo. **Prevalência de obesidade em adultos recicladores de resíduos organizados em cooperativa em Passo Fundo-RS**. Passo Fundo: UPF Editora, 2022. p. 1081-1082.