



INSERÇÃO DE PRODUTOS ORGÂNICOS NAS ESCOLAS É TEMA NA BIOFACH AMÉRICA LATINA/EXPOSUSTENTAT 2008



Por Ana Flávia Borges Badue (*)

A possibilidade de inserção de produtos orgânicos nas escolas, tema estratégico para o setor, será apresentada no PAINEL ORGÂNICOS & MERENDA ESCOLAR que acontecerá no dia 25 de outubro durante as Feiras BioFach América Latina e ExpoSustentat, que ocorrerão no Transamérica Expo Center em São Paulo, SP. (entre 23 e 25 de outubro)

O evento propiciará uma visão dos diversos atores envolvidos neste processo, num contexto de segurança alimentar e nutricional, desde a produção até o consumo final. Visando, em especial, focar a possibilidade que a agricultura familiar produtora de orgânicos tem para acessar o mercado da alimentação escolar.

Como convidado especial do PAINEL ORGÂNICOS & MERENDA ESCOLAR, o Dr. Bent Egberg Mikkelsen, professor e membro da Royal Agricultural University, professor na Copenhagen University, e autor de mais de 150 trabalhos publicados sobre saúde pública e políticas de alimentos saudáveis, dará um testemunho de práticas de inserção de orgânicos nas escolas da Dinamarca e da União Européia. (Tema da palestra: "*Learning and lifeskills through organic and healthy foods at school - The Scandinavian experience*".)

O contexto da política pública federal é oportuno para a realização deste painel, pois está em tramitação no Congresso o Projeto de Lei da Alimentação Escolar (PL nº 2.877/2008) em que se prevê que "no mínimo trinta por cento dos recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar deverá ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar, priorizando os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas"(art. 13). O que, certamente, representará um grande estímulo para o movimento da agroecologia no País.

No âmbito da política pública municipal (São Paulo), o Vereador Goulart falará da Lei nº 14.249, de 8 dezembro de 2006, de sua autoria, que criou o Programa de Merenda Escolar Ecológica. Essa lei prevê a inclusão gradual na merenda escolar de produtos hortifrutigranjeiros produzidos no município, seguindo procedimentos baseados em normas orgânicas. A implantação da mesma ainda demanda estudos de adequação ao sistema atual de atendimento à merenda das escolas municipais, que é preponderantemente terceirizado. A lei também prevê "*treinamento e capacitação de merendeiras para utilização de receitas e estratégias para acostumar as crianças e adolescentes a comerem hortaliças, e a discussão nas aulas voltadas à educação ambiental, dos benefícios do cultivo orgânico para o meio ambiente e para alimentação humana*".

Para apresentar atividades que complementam e potencializam o abastecimento de orgânicos na merenda escolar, o Dr. Fernando Augusto de Souza da Fundação Mokiti Okada apontará os resultados do Projeto Horta Escolar que está sendo implementado em escolas estaduais da região de Parelheiras de São Paulo.

Dr.Fernando abordará a importância da horta pedagógica como suporte da educação alimentar e como suplementação da merenda.



Escola Estadual Paulino Nunes Esposo- Parelheiros São Paulo, Projeto Horta Escolar - Fundação Mokiti Okada

Haverá também uma mesa redonda com experiências de escolas e merendeiras. A Diretora Maria Aparecida dos Santos, da Escola Estadual Reverendo Erodice, que fica na mesma região, apresentará o resultado do projeto coordenado pela FSP- Faculdade de Saúde Pública da USP, com recurso do CNPq, e em parceria com a Secretaria Municipal do Verde e do Meio Ambiente /Casa da Agricultura Ecológica, a Subprefeitura de Parelheiros, a Associação de Agricultura Orgânica, e apoio do Departamento de Suprimento Escolar e da Diretoria Sul 3 da Secretaria de Estado da Educação. O projeto demonstrou que no sistema de compra estadual, que é escolarizado, a compra direta de um agricultor familiar em processo de conversão para o sistema orgânico é viável, além de ter possibilitado, um aumento de 30% no consumo de hortaliças na merenda.



Projeto na Escola Estadual Reverendo Erodice, Parelheiros, São Paulo: pesquisa de representação social, sensibilização e capacitação dos diversos atores envolvidos, planejamento participativo, horta escolar e interação com agricultor que abastece a merenda e aproveitamento integral de hortaliças sem agrotóxico.

Também uma merendeira do Programa de Alimentação Escolar do município de Jundiá (SP) relatará a experiência das merendeiras que passaram a ser auxiliares de serviço educacional. Essa condição tem possibilitado garantir a qualidade do alimento orgânico na elaboração de pratos saborosos que estimulem o consumo das crianças e também a educação alimentar realizada em parceria com os professores. O programa tem servido de referência, entre outras ações, pela valorização que propiciou às merendeiras, condição inédita no Brasil.



Programa de Alimentação Escolar de Jundiá (SP): Sistema de gestão da qualidade da alimentação escolar do município; Sistema informatizado de alimentação e nutrição escolar; Capacitação continuada de auxiliares de serviços educacionais; Self-service; Vale Verde e Projeto horta escolar; Aproveitamento Integral dos Alimentos e Coleta seletiva; Programa de Educação Alimentar "Saúde no Prato" e Seminário anual de interação e apresentação de resultados

Integrando o Projeto Cultivando Água Boa e Escolas da Hidroelétrica de Itaipu no Paraná, o Linha Ecológica é um projeto criado em parceria com a Itaipu Binacional, Conselho dos Municípios Lindeiros ao Lago de Itaipu e 29 prefeituras da região, pelo qual seus monitores atuam nas áreas de Agricultura Orgânica, Plantas Medicinais, Coleta Solidária e Educação Ambiental, por meio de cursos e visitas técnicas, envolvendo as escolas. O projeto tem como material de apoio a cartilha "Mundo Orgânico" destinada a alunos de 2ª e 3ª série do ensino fundamental, que aborda os temas de educação ambiental, agroecologia, hábitos saudáveis de alimentação, plantas medicinais e reciclagem, associada à peça de teatro "Matita- Uma aventura orgânica".

Após o encerramento da mesa, haverá um Workshop Gastronômico de interação entre chefs de cozinha e merendeiras, como experimentação de novas possibilidades de se cozinhar alimentos orgânicos a baixo custo para atender a demanda da merenda escolar.

Na mediação da mesa redonda, terei a oportunidade de rever a pertinência do modelo que apurei em minha dissertação de mestrado sobre a sustentabilidade do abastecimento e consumo de hortaliças e frutas orgânicas nas escolas, conforme representando no esquema a seguir.

CONCLUSÃO: A SUSTENTABILIDADE DO ARASTECIMENTO E CONSUMO DE HORTALIÇAS E FRUTAS ORGÂNICAS NAS ESCOLAS



PAINEL Orgânicos, Escolas e Compras Governamentais / ExpoSustentat 2008

Data: 25 de outubro

Horário: 11h30 – 13.30

Local: Transamérica Expo Center, nas Feiras BioFach América Latina e ExpoSustentat.

11h30-12h00: Experiência na Dinamarca e na União Européia- Dr. Bent Egberg Mikkelsen - " Learning and lifeskills through organic and healthy foods at school - The Scandinavian experience".

12h00 - 12h30 - Caso da Escola Estadual Paulino Nunes Esposito em Parelheiros
Parceria Fundação Mokiti Okada e Subprefeitura de Parelheiros - Dr.Fernando Augusto de Souza (Fundação Mokiti Okada) e Vereador Goulart- Legislação de apoio- Política Pública Municipal (Vereador)

MESA REDONDA

12h30 - 13h30 - Experiências de escolas e merendeiras

Participação:

- Diretora Maria Aparecida dos Santos - Escola Estadual Reverendo Erodice- Parelheiros, São Paulo- Projeto FSP/CNPq em parceria com a Secretaria Municipal do Verde e do Meio Ambiente /Casa da Agricultura Ecológica, a Subprefeitura de Parelheiros e a Associação de Agricultura Orgânica, e apoio do Departamento de Suprimento Escolar e da Diretoria Sul 3 da Secretaria de Estado da Educação, e seus desdobramentos na escola (Compra direta do agricultor, entre outros)
- Merendeira de Jundiaí (a confirmar nome) (capacitações, reconhecimento auxiliar de serviços educacionais)
- Projeto Cultivando Água Boa e Escolas – ITAIPU – Paraná

Moderação - Mediadora: Ana Flávia Borges Badue (mestre em Saúde Pública/ FSP-USP, Diretora do Instituto Kairós)

14h00 - Workshop Gastronomia – Parceria Chefes de Cozinha e Merendeiras – Participação da Chef Claudia Matos – Restaurante ZYN

Para saber mais:

- Sobre o palestrante Dr. Bent Egberg Mikkelsen: <http://www.planetaorganico.com.br/bent08.htm>.
- Mais informações sobre a BioFach América Latina e ExpoSustentat, acesse: www.biofach-americalatina.com.br.

Sobre o Projeto de Lei da Alimentação Escolar (PL nº 2.877/2008) em tramitação na Câmara, acesse: <http://www2.camara.gov.br/proposicoes>

(*) Ana Flávia Borges Badue: Mestre em Saúde Pública na área de Promoção da Saúde (Faculdade de Saúde Pública da USP) com dissertação sobre inserção de orgânicos na merenda escolar (Tema: Inserção de Hortaliças e Frutas

Orgânicas na Merenda Escolar: as potencialidades da participação e as representações sociais de agricultores de Parelheiros, São Paulo, 2007). Diretora do Instituto Kairós (educação para o Consumo Responsável). Há mais de 15 anos atua em educação ambiental.

Confira abaixo a programação completa da Conferência BioFach América Latina/ExpoSustentat 2008

23 de outubro - 5ª feira

11.30h / 12.30h- Cerimônia de Abertura

14.00h / 15h30 – Mercados Orgânicos e Rastreabilidade

O Mercado de Orgânicos nos Estados Unidos

Thereza Marquez - Organic Valley

O Mercado de Orgânicos na Itália

Roberto Pinton - ASSO BIO

Oportunidades e Desafios no Mercado de Frutas Orgânicas

Carla Salomão - IBRAF (Instituto Brasileiro de Frutas)

Programa de Rastreabilidade do Supermercado Pão de Açúcar

Sandra Caires - Gerente/ Orgânicos Pão de Açúcar

15.30/16.00 - Orgânicos & Embalagens

Caso Biomater - João Carlos Godoy

16.00h / 17h30 – Orgânicos e o Mercado de Cosméticos

Tendências do mercado mundial de cosméticos orgânicos e naturais

Udo Censkowsky - Organic Services

Beraca e parceria com L'Occitane

Weleda e o mercado Wellness

Suframa – Indústria, Pesquisa e Cosméticos

17h30h / 19h30 – Algodão Orgânico e Têxtil Sustentável

Design Sustentável: O Novo Luxo- Oskar Metsavaht - Osklen

Mesa Redonda: Oportunidades e Desafios para o Mercado de Algodão Orgânico Representantes dos setores público e privado Participação - Natural Fashion - Maysa Gadelha

19h30-20.00- VÍDEO - JUSTA TRAMA - REDE XIQUE-XIQUE



24 de outubro - 6ª feira

11h30 / 12h30 – Orgânicos e Legislação

Legislação de Orgânicos na Mundo e na América Latina

IFOAM - Roberto Ugás

A Regulamentação do Setor Orgânico no Brasil

Ministério da Agricultura - Rogério Dias

12h30 / 13h30 – O Mercado Não Transgênico / The Non GMO Market

ABRANGE - Associação Brasileira de produtores de Soja Não Geneticamente Modificada

César Borges - Presidente da ABRANGE

The NonGMO Project

André Elkind - FoodChain Global Advisors - Brazil

14h30/15.00 - Aquicultura Orgânica e Pesca Sustentável
SEAP - Secretaria Especial de Aquicultura e Pesca

15.00h / 18.00 – Biodiversidade e Cadeias de Valor
BioTrade Initiative

Sala Andes-Amazonia

Sala Caatinga Cerrado

América Central e Caribe – CATIE

Business and Biodiversity Initiative-on the way to Nagoya- CoP 10 in 2010

Silja Dressel - GTZ



18.00h / 19.00 – Workshop de Gastronomia Latino Americana

25 de outubro - Sábado

11h30 / 13.30 - Orgânicos& Escolas : Uma parceria saudável

11h30-12h00: Experiência de Orgânicos em Cantinas na Dinamarca e na União Européia

Dr. Bent Egberg Mikkelsen - " Learning and lifeskills through organic and healthy foods at school - The Scandinavian experience".

12h00 - 12h30 - Caso da Escola Estadual Paulino Nunes Esposo em Parelheiros

Parceria Fundação Mokiti Okada e Subprefeitura de Parelheiros - Dr.Fernando Augusto de Souza (Fundação Mokiti Okada) e Vereador Goulart- Legislação de apoio- Política Pública Municipal (Vereador)



12h30 - 13h30 - MESA REDONDA - Experiências de escolas e merendeiras

Participação:

-Diretora Maria Aparecida dos Santos - Escola Estadual Reverendo Erodice- Parelheiros, São Paulo- Projeto FSP/CNPq em parceria com a Secretaria Municipal do Verde e do Meio Ambiente /Casa da Agricultura Ecológica, a Subprefeitura de Parelheiros e a Associação de Agricultura Orgânica, e apoio do Departamento de Suprimento Escolar e da Diretoria Sul 3 da Secretaria de Estado da Educação, e seus desdobramentos na escola (Compra direta do agricultor, entre outros)

-Merendeira de Jundiaí (a confirmar nome) (capacitações, reconhecimento auxiliar de serviços educacionais)

-Projeto Cultivando Água Boa e Escolas – ITAIPU – Paraná

Moderação - Mediadora: Ana Flávia Borges Badue (mestre em Saúde Pública/ FSP-USP, Diretora do Instituto Kairós)

14.00 – Workshop de Gastronomia – Parceria Merendeiras e Chefs com a participação da Chef Claudia Mattos (ZYM Café)

15.30h – 17h.30h - O Valor Agregado da Indicação Geográfica e do Comércio Justo

Experiências de sucesso de Indicação Geográfica
SEBRAE

Parceria Sebrae e Comércio Justo
Raissa Rossiter

FLO – Fair Trade
Darana Souza

IFAT - Comércio Justo na América Latina
Ana Asti

23 a 25 de outubro de 2008 - Transamerica Expo Center - São Paulo - SP

