Segurança alimentar

Demanda e necessidade

A luta mundial pela segurança alimentar se polariza hoje entre a qualidade e a quantidade de alimentos

Antonio Herminio Pinazza

As mudanças no planeta se aceleraram de um modo notável em nosso século. Quase entrando no terceiro milênio, vemos que no século XX as ciências foram rebocadas pela física e pela química. Mas como disse o Prêmio Nobel Robert F. Curl, "está claro que o século que vem será da biologia". Ainda nem chegamos no século XXI e já temos uma generosa amostra do que pode a biologia.

Polêmica questão

A questão da segurança alimentar abala os países ricos. A polêmica está diariamente na mídia. Mas *in loco* o que se vê é uma catarse generalizada, verdadeira psicose coletiva.

Há pouco tempo, a doença da vaca louca deu a partida na União Européia para a obsessão atual sobre a qualidade dos alimentos. Já no final do ano passado, era visível nas pessoas o pavor de consumir alimentos sanitariamente incorretos. Mais ou menos como a obsessão urbana por segurança pessoal – grades, alarmes, cães de guarda e seguranças armados ou não.

Recentemente na Europa um incidente de possível contaminação em um refrigerante mundialmente conceituado causou confusão, prejuízo e convulsão pública. Na Itália, páginas inteiras de importantes jornais traziam informes publicitários exortando os consumidores a procurarem na tampinha a indicação "engarrafado na Itália", onde o sistema de envasamento era seguro.

Um empresário brasileiro muito experiente vindo da Escócia comentava que a questão sobre qualidade de alimentos era assunto diário na TV. Outro relatou que chegara há poucos dias da Bélgica, onde teve que comer peixe no café da manhã, no almoço e no jantar por causa da dioxina. Algumas pessoas chegam a se mostrar incrédulas diante das notícias.

Problemas desse gênero estão fazendo os europeus fugirem como o diabo da cruz de alimentos de origem desconhecida ou modificados. Questionados sobre o porquê, não justificam: simplesmente são contra. É o Princípio da Precaução, de defesa ante o mal desconhecido. Exagerando, é o mesmo que dizer que não se voa de avião porque há chances de o avião cair.

Num recente congresso internacional, dirigente de um organismo europeu comentava que a Europa produz alimentos há dezenas de séculos sem esse tipo de problema e que portanto não há justificativa para mudar, pondo em risco a qualidade dos alimentos.

Nos Estados Unidos os alimentos geneticamente modificados estão à venda sem identificação nos supermercados. Mas entre os consumidores não há a unanimidade que se imagina. Existem grupos se mobilizando, pressões que culminaram em uma pesquisa segundo a qual boa parte da população desconhece que esteja comendo esse tipo de alimentos.

Enquanto durar esse estado de comoção, será difícil convencer as pessoas de que não há problemas com alimentos geneticamente modificados. E o pior é que a confusa condução dos debates tem aumentado as dúvidas sobre a competência das entidades regulamentadoras, a ética que regula a denominada Life Sciences, quem serão seus donos e o que pretendem. Tudo isso leva a Europa a reagir contra a *Frankenstein food*, como a chamou algumas semanas atrás a *Business Week*.

O outro lado

E os países pobres, como ficam? A celeuma sobre segurança alimentar favorecerá com certeza os argumentos dos países centrais na defesa do seu mercado com barreiras protecionistas não tarifárias, exigências de certificação de origem, mascaramento dos subsídios pelo argumento do caráter multifuncional da agricultura etc. Entre um produto certificado da região de Parma e um outro de uma região qualquer da América Latina ou Ásia, que chances sobrariam para este último no mercado, se o de lá é subsidiado até os dentes e a marca é tão forte?



Países com renda *per capita* de milhares de dólares anuais podem se preocupar com a segurança alimentar qualitativa e acabam por envolver o mundo todo nessa discussão.

Enquanto isso, os 800 milhões que buscam comida e que sonhariam com uma política de segurança alimentar quantitativa, pois têm fome, não chegam a chamar a atenção. O problema da qualidade dos alimentos é sério, mas sua discussão apaga uma realida-

de diametral que é a da fome mundial.

Para os países ricos, as migrações constantes constituem um problema de efeito retardado. Nas principais ruas de belas cidades européias já se podem observar ambulantes ou camelôs como os que conhecemos no Brasil. São africanos ou asiáticos que correm da polícia, recolhendo suas mercadorias.

O fenômeno tende a aumentar. Em grande escala os imigrantes vão perturbar a qualidade de vida da população dessas grandes cidades. Talvez cheguem a sensibilizar os governos e estes concedam alguns benefícios aos países periféricos, tentando estancar o fluxo na origem. Os Estados Unidos não estão isentos dessa contingência, pois a população latina e hispânica já faz sentir sua presença como massa populacional em regiões como a Flórida e a Califórnia.

Desafios do novo milênio

O grande desafio do início do terceiro milênio será a convivência dos interesses envolvidos com a segurança alimentar qualitativa, pois é nela que reside o capital, e a segurança alimentar quantitativa, que precisa ser bem conduzida, sob o risco de se tornar uma fonte de perturbações e movimentos sociais.

O regime democrático não abre espaço para medidas de força sobre as questões relativas a sanidade e proteção ao consumidor. Se tem de haver rotulagem, que seja usada não como obstáculo, mas como informação ao consumidor. Os direitos básicos contemplam medidas que protegem os cidadãos e sua saúde com base em princípios e fundamentos científicos

A biogenética possibilita a obtenção de mais alimentos, o que atenderia à necessidade de disponibilizar maiores quantidades. Mas terá primeiro de convencer os cidadãos de que é possível fazê-lo melhorando a sua qualidade de forma sustentável e segura. A biotecnologia está no âmago de uma questão que joga com povos bem alimentados, que demandam segurança e qualidade dos alimentos, e populações no limite da desnutrição que necessitam de qualquer alimento. É uma tarefa e tanto.

Antonio Herminio Pinazza é professor universitário e diretor da Abag.

Tendência

Os sem-fábrica

Produzir sem ter uma unidade produtiva é um fenômeno que está se generalizando na agroindústria brasileira

WALTER BELIK

Nos últimos anos, os sem-fábrica cresceram e se firmaram em diversos ramos da indústria, como confecções, calçados, gráficas, plásticos e móveis. Agora chegou a vez da agroindústria. Todas essas atividades têm em comum a utilização de mão-de-obra intensiva, baixo conteúdo tecnológico do produto e elevados volumes de vendas.

Barreiras eliminadas

No passado, o processamento de matérias-primas de origem agropecuária estava cercado de uma série de limitações que impunham elevadas barreiras aos novos concorrentes. Do conhecimento e acesso às fontes de suprimento até o segredo industrial, passando pelo alto custo dos equipamentos envolvidos na produção, tudo era inacessível aos que se aventuravam. Hoje as barreiras se reduziram ou foram eliminadas.

As fontes de matéria-prima estão cada vez mais próximas. Encurtou-se o tempo de transporte, intensificaram-se o comércio internacional e a criação de mercados regionais comuns. A tecnologia avançou também no processo produtivo, simplificando procedimentos e reduzindo escalas. Finalmente, o chamado segredo industrial na agroindústria só se mantém em algumas poucas especialidades e está ligado muito mais à tradição do fabricante ou da região produtora que a algum atributo tangível do produto.

Novo paradigma

Os antigos papéis representativos dos capitais ao longo da cadeia produtiva agroindustrial tendem a se misturar. Está cada vez mais difícil identificar quem são os produtores rurais, industriais, atacadistas e varejistas nos diferentes segmentos da agroindústria.

Alguns elos dessa cadeia simplesmente desapareceram enquanto outros surgiram assumindo novas funções que até então não tinham importância. É o caso das funções desempenhadas pelo que chamamos de "coordenador" da cadeia produtiva. O coordenador identifica nichos ou parcelas de demanda não atendidas, desenvolve fornecedores de matérias-primas e promove a fabricação e a logística da distribuição desses produtos. Pode ser um dos envolvidos na cadeia produtiva, como o atacadista ou o supermercadista. Mas pode ser também um agente externo, como é o caso da espécie – cada vez menos rara – conhecida como o sem-fábrica.

Cadeia ativada

O sem-fábrica já era bastante comum na indústria de conservas, doces e alimentos congelados mas tornou-se muito mais conhecido nos últimos anos no segmento de leite e laticínios.

No ano passado por exemplo, antes da desvalorização do real, importamos 14% do que se consome no mercado formal de leite no Brasil. Grande parte dessa matéria-prima entrava pela Argentina proveniente da Nova Zelândia ou da União Européia, onde se adquiria o produto a preços altamente subsidiados. No destino final, o produto era reprocessado e recebia a embalagem de uma marca local ou nacional. O processo era coordenado por um sem-fábrica que identifi-