



UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
FACULDADE DE COMUNICAÇÃO
DEPARTAMENTO DE JORNALISMO
MEMORIAL DESCRITIVO DE PRODUTO

LAURA QUARIGUAZY DA FROTA FREESZ DE ALMEIDA

SÉRIE DE REPORTAGENS RADIOFÔNICAS EXPANDIDAS:
A comercialização dos frutos do Cerrado no contexto da economia colaborativa

BRASÍLIA – DF
NOVEMBRO DE 2018

LAURA QUARIGUAZY DA FROTA FREESZ DE ALMEIDA

**SÉRIE DE REPORTAGENS RADIOFÔNICAS EXPANDIDAS:
A comercialização dos frutos do Cerrado no contexto da economia colaborativa**

Memorial descritivo do produto apresentado à Faculdade de Comunicação da Universidade de Brasília como requisito parcial para obtenção do título de bacharel em Jornalismo.

Orientador: Prof. M.e. Elton Bruno Pinheiro.

BRASÍLIA – DF
NOVEMBRO DE 2018

LAURA QUARIGUAZY DA FROTA FREESZ DE ALMEIDA

SÉRIE DE REPORTAGENS RADIOFÔNICAS EXPANDIDAS:

A comercialização dos frutos do Cerrado no contexto da economia colaborativa

Memorial descritivo do produto apresentado à Faculdade de Comunicação da Universidade de Brasília como requisito parcial para obtenção do título de bacharel em Jornalismo.

Orientador: Prof. M.e. Elton Bruno Pinheiro.

BRASÍLIA – DF

NOVEMBRO DE 2018

BANCA EXAMINADORA

PROF. ELTON BRUNO PINHEIRO
ORIENTADOR

PROF^a. ELLIS REGINA ARAÚJO DA SILVA
EXAMINADORA

PROF. MAURO CELSO FEITOSA MAIA
EXAMINADOR

PROF. SÉRGIO RIBEIRO
SUPLENTE

Para Almiro Archimedes Friesz de Almeida.

AGRADECIMENTOS

Ao Criador que com graça derramou seu amor sobre minha vida, e me redimiu.

A todos os filhos e netos de Maria de Lourdes Alvares Quariguazy e Rubens Cohim Quariguazy que poderão ver a primeira diplomada em Universidade Federal da família.

A Claudia, Isabel e Isis.

A Rosualdo, Luiz Humberto, Sarah, Andrea, Gustavo, Jorge, e Marcela, profissionais que me abriram as portas e, de bom grado, me ofereceram tantos ensinamentos.

A meu grande orientador, Elton, por ser um ser professor e um ser humano fantástico. Eu não poderia ter escolhido orientador melhor em todo o mundo – até porque não haveria.

A todas as pessoas que me confiaram seu conhecimento e sua paixão pelo maior bioma do país. Em especial à Eliane Régis, Denise Barbosa, Ana Paula Boquadi, Tainá Zaneti e Flávio do Carmo – seres humanos iluminados.

Aos brasileiros que contribuíram para minha formação dentro de uma universidade pública: o mérito é de todos.

Aos técnicos do NTA, especialmente à Daniel e Letícia. Aos técnicos do Laboratório de Áudio, Glauber e André: pela dedicação, paciência e competência.

Aos professores que aceitaram compor minha banca como avaliadores para contribuir nesse importante processo de finalização da minha formação em nível de graduação em Jornalismo: Ellis, Mauro e Sérgio.

“Conheçamos o Senhor, esforcemo-nos por conhecê-lo. Tão certo como nasce o sol, Ele aparecerá; virá para nós como as chuvas de inverno, como as chuvas de primavera que regam a terra.”

Oséias 6:3

Resumo: Este é o memorial descritivo da produção “Série de reportagens radiofônicas expandidas: a comercialização dos frutos do Cerrado no contexto da economia colaborativa”, uma série com cinco reportagens produzida para ser veiculada em rádios públicas propagada na internet, como estratégia de convergência, memória e expansão do conteúdo produzido. Esta pesquisa se propõe a registrar avanços e desafios presentes no universo das associações de economia colaborativa que trabalham com a extração dos frutos do Cerrado e as potencialidades desse bioma para a economia local. A partir de entrevistas, sistematiza-se e apresenta-se histórias e pontos de vista, de pessoas que, em comunidades rurais, garantem o sustento próprio e/ou de suas famílias a partir do cultivo de frutos do Cerrado.

Palavras-chave: Radiojornalismo. Série Radiofônica. Reportagem Expandida. Economia Colaborativa. Frutos do Cerrado.

Abstract: This memorial is a description of the production “Series of expanded radio news reports: the commercialization of Cerrado’s fruits within a context of collaborative economy”, a series of five radio news reports produced to be broadcasted on public radios and propagated on the internet, as a strategy of convergence, memory and expansion of the produced content. This research refers to a registry advantages and challenges in the universe of collaborative economy associations that work with the extraction of Cerrado’s fruits and the potentialities of this biome for the local economy. Through interviews, It is systematized and presented histories and points of view of people who, in rural communities, guarantee their own and/or their families livelihoods from the cultivation of Cerrado’s fruits.

Keywords: Frutos do Cerrado. Economia Colaborativa. Radiojornalismo. Série Radiofônica. Reportagem Expandida.

LISTA DE ABREVIATURAS

CSA – Comunidade que Sustenta a Agricultura

WWF – World Wide Fund for Nature

SAN – Segurança Alimentar e Nutricional

OCB – Organização das Cooperativas Brasileiras

SAF – Sistema Agroflorestal

PSL – Partido Social Liberal

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Mapa das Comunidades que Sustentam a Agricultura no Distrito Federal.....	19
Figura 2: Principais temas inquiridos pela reportagem.....	25
Figura 3: Quatro frutos do Cerrado encontrados nas propriedades visitadas.....	29
Figura 4: Dimensões atuais do Cerrado brasileiro.....	30
Figura 5: Página do Episódio 1 no site do LabAudio.....	52
Figura 6: Página do Episódio 2 no site do LabAudio.....	53
Figura 7: Página do Episódio 3 no site do LabAudio.....	54
Figura 8: Página do Episódio 4 no site do LabAudio.....	55
Figura 9: Página do Episódio 5 no site do LabAudio.....	56
Figura 10: CSA's e cooperativas: fins e meios.....	57

LISTA DE QUADROS

Quadro 1: Proposta de quadro dos principais valores-notícia para a série “A comercialização dos frutos do Cerrado no contexto da economia colaborativa”.....	20
Quadro 2: Perfil dos consumidores majoritários de rádio no Brasil.....	21
Quadro 3: Quadro síntese dos episódios.....	43
Quadro 4: Conteúdo expandido por episódio, tipo de conteúdo e tema extra abordado.....	50

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	11
2 PROBLEMA DE PESQUISA.....	14
3 OBJETIVOS	16
4 JUSTIFICATIVA.....	17
4.1 Do objeto jornalístico.....	17
4.2 O meio e a comunicação radiofônica.....	20
4.3 A linguagem	23
4.4 Série de Reportagens	24
4.5 Conteúdo expandido	26
5 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA	28
5.1 Frutos do Cerrado	28
5.2 Economia Colaborativa.....	32
5.2.1 Cooperativismo	34
5.2.2 Comunidades que Sustentam a Agricultura	37
6 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS.....	41
6.1 Pauta.....	41
6.2 Apuração	45
6.3 Roteirização e Edição	47
6.4 Conteúdo expandido	49
7 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	57
8 REFERÊNCIAS.....	59
9 APÊNDICES	63
9.1 Roteiro dos Episódios	63
9.1.1 Primeiro Episódio.....	63
9.1.2 Segundo Episódio.....	71
9.1.3 Terceiro Episódio	80
9.1.4. Quarto Episódio.....	89
9.1.5. Quinto Episódio	97
9.2 Lista de fontes	106

1 INTRODUÇÃO

Eles são empacotados, limpos, descascados e beneficiados. A cadeia produtiva tem se certificado de adequá-los ao consumo. As formas de escoamento tradicionais, como feiras e mercados, e entrepostos alternativos, como cooperativas e Comunidades que Sustentam a Agricultura (CSA's) os põem a disposição. Mas, por mais consolidado que pareça, o caminho que leva os frutos nativos do bioma Cerrado até a mesa dos brasilienses é árduo, tortuoso e estreito.

Incluir os frutos do Cerrado na alimentação da população urbana é uma demanda urgente e de interesse público. Eles estão aqui, são disponíveis. Fazem parte de nossa vida – todos os dias. Mas continuam sendo tratados como mato, sendo arrancados da terra com violência e desprezados ao paladar da maioria das pessoas.

“A comercialização dos frutos do Cerrado no contexto da economia colaborativa” é um apelo para que os olhos dos brasilienses se voltem para as tradições alimentares do Centro-Oeste, para sua vegetação nativa e para a solidariedade que pode ser estendida às relações de consumo. Fazendo alusão à tríade lema do movimento *Slow Food*, a reportagem foca no “Bom, [no] limpo e [no] justo”. Os episódios munem o público de informação sobre como, onde, o que e porque comprar.

Foram acompanhadas histórias de agricultores, como a dos casais dona Ana Romeiro e Zilas e Paula Capone e José Kubitschek, que trabalham com motivações que perpassam a ideia do produto e seguem para a consciência da importância da valorização ambiental.

Esta reportagem radiofônica, estruturada em cinco episódios – e expandida para o ambiente da internet – se propõe a apresentar um panorama da comercialização dos frutos do Cerrado no Distrito Federal a partir de perspectivas da economia colaborativa representadas pelo cooperativismo e pelas Comunidades que Sustentam a Agricultura (CSA's).

O formato escolhido, que combina a produção radiofônica convencional aos conteúdos propagados na internet, foi adotado pela possibilidade de se atingir um público semelhante ao dos entrevistados por meio do rádio, e de apresentar conteúdo para discussão, reflexão e aprendizado. Além disso, a reportagem, conforme apontam Ferrareto e Klöckner (2010, p. 319), é uma forma de trabalhar os critérios de noticiabilidade por meio das escolhas jornalísticas, que os combinarão em diferentes vozes, gerando caminhos interpretativos.

[...] o jornalismo interpretativo busca compreender e trabalhar com dados em aprofundamento, mais elaborados e com ampliação das vozes atribuídas às fontes de informação. [...] Observa-se, ao pensar a conceituação da reportagem que, embora ela se origine de uma notícia, ambas não podem ser consideradas como sinônimos. Isso porque quando uma determinada notícia possui complexidade e variedade de informações contextuais necessárias para demandar uma reportagem, assume outro caráter, específico e não necessariamente vinculado à factualidade, que lhe atribui outro papel como informação. (FERRARETO; KLÖCKNER, 2010, p. 319).

A abordagem trabalha com a discussão econômica, ambiental, social, gastronômica, nutricional, e se sustenta e se faz necessária também pelo atual cenário de poder. No contexto de um país, em 2018/2019, com projetos como a “PL do Veneno”¹, que facilita a compra de agrotóxicos no Brasil; bem como o risco iminente apresentado pelo presidente eleito Jair Messias Bolsonaro (PSL) de acabar – ou ao menos alterar as formas de atuação – de importantes órgãos de controle ambiental como o Ibama e o ICMBio; falar sobre sustentabilidade e mercados eco sociais, que aliam o desenvolvimento econômico à preservação dos recursos naturais, torna-se ainda mais urgente.

Além disso, pode-se dizer que todos os habitantes do Distrito Federal se relacionam, de alguma forma, com o bioma Cerrado – sendo assim, todos são afetados por seu estado de conservação. O Cerrado e seus frutos são um bem público. É preciso lutar por sua popularização e democratização. Não é apenas de quem extrai a responsabilidade de buscar essa democratização. O público deve incentivar e fiscalizar. No exercício do jornalismo, então, o comprometimento com o interesse público deve andar ao lado de todo o processo de produção desse ofício.

Quais os avanços e desafios presentes no universo das associações e dos associados que trabalham com a extração e comercialização dos frutos do Cerrado? Essa e outras questões são o principal ponto de partida para a elaboração das reportagens. Nos cinco episódios, apresenta-se, respectivamente, a história de valorização dos subprodutos do Cerrado, e o caminho que os fez chegar até o atual panorama de comércio vivenciado no momento; uma explicação técnica e análise crítica sobre o trabalho das cooperativas e CSA's que trabalham com os frutos do referido bioma no Distrito Federal, e a visão dos agricultores sobre o modelo; os aspectos gastronômico e nutricional desses insumos; e, por último, quais

¹ O projeto de Lei, nº 6.299, de 2002, foi criado pelo parlamentar Blairo Maggi (PP), atual ministro da Agricultura, no governo de Michel Temer. O projeto, apelidado de “PL do Veneno”, é defendido pela conhecida “bancada ruralista” do Congresso Nacional, favorecendo o uso e a liberação de agrotóxicos. Engloba outros 28 projetos apresentados anteriormente, e, até novembro de 2018, já havia sido aprovado em comissão.

os desafios no processo de expansão dos mercados eco sociais representados pela economia colaborativa.

O caminho é longo – e árduo. Conforme exemplificado pela entrevistada Ana Paula Boquadi, *chef* de cozinha, “Com certeza é uma questão de educação. E questão de referência. De cultura. Eu só consigo amar o que eu conheço. O que me ensinaram a amar. Então eu aprendi a amar porque me apresentaram de forma amável”.

Assim, a produção de uma série de reportagens radiofônicas expandida, tomada enquanto objeto comunicacional de estudo, me auxiliou a des(en)cobrir, compreender e elucidar melhor a economia colaborativa, e as relações expressadas pelas duas formas apresentadas (as Comunidades que Sustentam a Agricultura e o cooperativismo), tanto entre si, quanto com os compradores e com seus agricultores. Contribuiu para isso, além de todo o saber científico, a forma amável como cada um dos entrevistados tratou seu ofício e os frutos nativos do bioma.

Na primeira parte deste memorial de produção, apresento, de modo analítico-reflexivo, o problema e os objetivos desta produção. Em seguida, justifico a relevância da produção da série de reportagens “A comercialização dos frutos do Cerrado no contexto da economia colaborativa” a partir da reflexão sobre a delimitação do objeto jornalístico; a compreensão a respeito do meio e a comunicação radiofônica; o entendimento e opções acerca da linguagem sonora; a escolha pelo formato da série de reportagens; e apontamentos sobre a importância do conteúdo expandido.

Em seguida, apresento conteúdos que ilustram e esclarecem o que são os frutos do Cerrado, a economia colaborativa, as cooperativas e as Comunidades que Sustentam a Agricultura (CSA). Então, descrevo todo o processo de produção das reportagens, partindo da elaboração da pauta e aproximação com o tema, até as metodologias adotadas durante a elaboração das entrevistas, roteirização e edição, partes importantes que dão corpo à reportagem. Por fim, manifesto os aprendizados obtidos com a produção deste trabalho. Os roteiros de todas as reportagens, também com fichas técnicas e a lista dos entrevistados encontram-se logo ao final deste documento.

2 PROBLEMA DE PESQUISA

Quais os avanços e desafios presentes no universo das associações e dos associados que trabalham com a extração e comercialização dos frutos do Cerrado? A seguinte questão guia a reportagem a apresentar pontos de vista complementares: o ponto de vista dos representantes, graduados sobre o tema, como professores, pesquisadores e presidentes de associações, e o ponto de vista dos agricultores e extrativistas; buscando compreender como se relacionam com as associações que fazem parte.

Por que, ao se falar em frutos do Cerrado, ouve-se sempre a voz do chef de cozinha que interpreta e processa aquele ingrediente e muito raramente a voz dos agroextrativistas que escolhem se dedicar a esse ofício?

Na maioria das vezes, os espaços midiáticos são ocupados pelos mesmos atores, apresentando sempre uma visão semelhante de um assunto, causando uma sensação de falso esgotamento do tema. No caso dos frutos do Cerrado, o crescente aparecimento na mídia a partir de iniciativas como o movimento *Slow Food*, festivais gastronômicos e até pesquisas deixa um importante ator de lado – o produtor. Encontrar uma justificativa para essas vozes obliteradas, de pessoas com menos instrução e menos renda, serem mantidas dessa forma é um trabalho complexo, que deveria analisar um histórico de opressão estrutural.

No caso da reportagem, parte-se do princípio de que essas pessoas têm o direito de se expressar, e que o ambiente universitário e experimental é o cenário ideal para que esse movimento de trazer luz a seus questionamentos tome forma. Apesar de os frutos serem abordados em diversos trabalhos nutricionais, sentimos a necessidade de apresentar quem trabalha com eles, dando voz e nome às pessoas, evocar identidades a esse trabalho.

Ainda sobre o Cerrado e seus produtos com potencial econômico e alimentício, cabe destrinchar e procurar compreender as potencialidades desse bioma para a economia local dentro de um contexto de economia colaborativa, que inclui associações de filosofia cooperativista e Comunidades que Sustentam a Agricultura (CSA's) – expondo como o contexto de venda pode alterar na quantidade de retorno financeiro aos agricultores.

Um dos questionamentos dessa pesquisa transpassa o pensamento econômico e o social. Seria a relação agroecológica desses insumos com as redes alternativas de escoamento. Se os frutos do Cerrado crescem naturalmente, por que vivemos num contexto de agricultura que

prioriza as importações e não valoriza o que temos de nativo? Por que esses frutos são considerados exóticos se eles estão em sua casa, em seu bioma? Como as redes alternativas de escoamento fortalecem ambientalmente e economicamente o extrativismo dos subprodutos do Cerrado?

Esses questionamentos, abrangendo ao menos três esferas macro sociais (economia, ecologia e relações sociais), guiaram a produção de uma série de reportagens que busca, além de expor dúvidas, criar cenários para reflexão e análise de perspectivas futuras.

3 OBJETIVOS

Este trabalho teve como objetivo principal a produção de uma série de reportagens radiofônicas expandidas, em cinco episódios, feitas para registrar quais avanços e desafios presentes no universo das associações que trabalham com a extração e comercialização dos frutos do Cerrado e como se apresentam potencialidades desse bioma para a economia local dentro de um contexto de diferentes modalidades de economia colaborativa, que inclui associações de filosofia cooperativista e Comunidades que Sustentam a Agricultura.

Para isso, a reportagem visa também sistematizar e apresentar histórias e pontos de vista de pessoas que, em comunidades rurais, garantem o sustento próprio e/ou de suas famílias a partir do cultivo de frutos do Cerrado e da inserção em cooperativas e Comunidades que Sustentam a Agricultura.

Também têm-se a finalidade de compreender como a inserção de insumos do Cerrado, que é o segundo maior bioma da América do Sul e ocupa uma área de cerca de 23% do território brasileiro, pode auxiliar o desenvolvimento econômico do Distrito Federal.

Pesquisas das universidades USP e UNESP divulgaram que 200 espécies de plantas do Cerrado podem ter potencial econômico na área da indústria farmacêutica, na alimentação, na área de indústrias madeireiras e em inúmeras outras. As árvores protegem o solo, evitam erosões, protegem os mananciais hídricos, melhoram o clima e purificam o ar. (BORGES, 2004, p. 2).

Por fim, o produto permitirá contribuir com o necessário processo de propagação de conhecimentos sobre dois tipos de economia colaborativa, bem como para o debate sobre as riquezas do bioma Cerrado. Além disso, fomentará a percepção do radiojornalismo expandido como instrumento de aprofundamento e circulação de informações de interesse público.

A escolha de se sistematizar esses pontos de vista vai fornecer informações, como um banco de dados, para futuros estudos sobre as formas de economia colaborativa que ainda estão se concretizando. A facilidade de acesso a conteúdos publicados na internet permite ainda mais a propagação do conteúdo, uma vez que a *web* desenha-se como um grande banco de dados.

4 JUSTIFICATIVA

4.1 Do objeto jornalístico

Em se tratando especificamente de Cerrado, pode-se dizer que todos os habitantes do Distrito Federal se relacionam, de alguma forma, com o bioma – seja para desmata-lo e construir sua habitação, seja utilizando-se dele como sombra... Sendo assim, todos são afetados, direta ou indiretamente pelo estado de conservação do referido bioma. Onze dos vinte e sete estados do Brasil são ocupados pelo Cerrado. O Distrito Federal, local em que se concentra a pesquisa, é totalmente ocupado pelo bioma. Sendo assim, o Cerrado converge para o DF e o DF converge necessariamente para o Cerrado.

Para se pensar em desmatamento, por exemplo, dados divulgados pelo Ministério do Meio Ambiente (MMA) em junho de 2018, em parceria com o Instituto Nacional de Pesquisas Espaciais (Inpe)², apontam que a perda da cobertura vegetal no Cerrado chega a 51%. Além disso, os resultados apontam que nos últimos quinze anos o bioma Cerrado sofreu degradações com mais intensidade do que a Amazônia.

Os efeitos negativos da ausência de cobertura vegetal já são amplamente discutidos em todos âmbitos da sociedade. A devastação do Cerrado acarreta em perda da biodiversidade, que gera desequilíbrio ambiental; prejudica o abastecimento das principais bacias hidrográficas do Brasil, que têm seu ponto de reposição no Cerrado³, e afeta no clima, causando instabilidades, como longos períodos de estiagem ou chuvas fortes.

Um agravante a esse cenário é o uso exagerado de defensivos agrícolas em monocultivos para exportação, representados principalmente pela soja. Um estudo da WWF (*World Wide Fund for Nature*) divulgado em 2010 aponta que “o Cerrado responde por quatro em cada dez cabeças do rebanho bovino brasileiro e por um quarto da produção nacional de grãos, especialmente de soja (GLYCINE *apud* WWF, 2010, p.10).

Com o problema do uso de agrotóxicos e seus já comprovados efeitos negativos à saúde, além da relação íntima das grandes indústrias agropecuárias com o desmatamento,

² Os dados da referida pesquisa podem ser acessados em: <<http://www.obt.inpe.br/OBT/noticias/inpe-divulgados-sobre-o-desmatamento-do-bioma-cerrado>>.

³ Sem mata virgem, ou com solo coberto por monocultivos, o solo fica impermeável e pobre, dificultando a absorção de água.

construir notícias que produzam um caminho de solução ou alternativo à atual forma de produção é um chamado para a consciência e responsabilidade social das pessoas: fornecendo a elas conhecimentos para uma atuação mais ativa em sua alimentação e no planeta.

Tudo isso faz parte de um processo de *accountability*, termo referente à prestação de contas. Quando o jornalismo pega esses dados cientificamente apurados e os “traduz”, principalmente em se tratando de linguagem econômica, está prestando seu principal serviço social.

Porém, é impossível mensurar até que ponto as vidas das pessoas são afetadas graças a esse cenário. Isso porque há muitos fatores envolvidos dentro de uma sociedade altamente complexa. O teórico social Ulrich Bech aborda esse ponto de dilema, chamado por ele de sociedade de risco. Guivant aborda como esses riscos tornam-se ainda mais irreversíveis no contexto de uma sociedade globalizada:

O desenvolvimento da ciência e da técnica não poderiam mais dar conta da predição e controle dos riscos que contribuiu decisivamente para criar e que geram consequências de alta gravidade para a saúde humana e para o meio ambiente, desconhecidas a longo prazo e que, quando descobertas, tendem a ser irreversíveis. O conceito de sociedade de risco se cruza diretamente com o de globalização: os riscos são democráticos, afetando nações e classes sociais sem respeitar fronteiras de nenhum tipo. (GUIVANT, 2001, p. 95).

No exercício jornalístico, o maior compromisso do ator da notícia é com seu público: é com ele que a notícia deve se relacionar, e, se possível, é dele que ela deve partir. A quanto mais pessoas isso afetar, e de formas mais profundas na construção da responsabilidade social, e de maneira mais urgente e emergente, maior o critério de noticiabilidade da abrangência.

Fechando o espectro da produção da notícia e seguindo especificamente para os frutos do Cerrado, os usos e a existência desses insumos não são largamente difundidos pela grande mídia. Produzir uma reportagem sobre o tema, e ainda bonificar o processo com conteúdo expandido, é como quebrar esse ciclo, e fomentar produções sobre o tema.

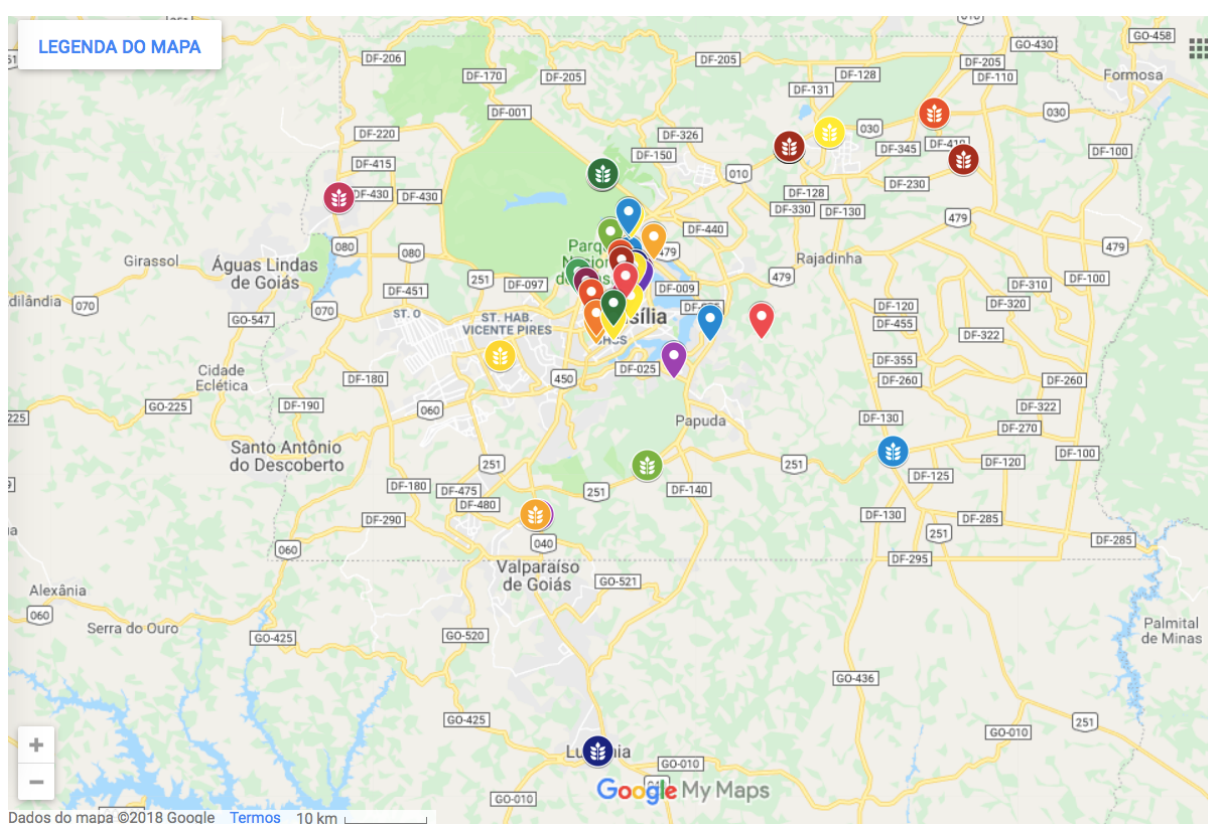
Além disso, quando se fala em mercados alternativos, ou redes alternativas de escoamento, que no caso desta reportagem serão termos tratados como sinônimo, apresenta-se possibilidade de mais autonomia nas escolhas alimentares do público.

Relativo às Comunidades que Sustentam a Agricultura, também é pertinente

apresentar dados. Apesar de não haver levantamentos oficiais ou muitos estudos divulgados sobre o tema, com base em informações do site oficial da CSA Brasil, é possível afirmar que o Distrito Federal é a unidade da federação no país com o maior número de CSA's – são mais de 20. O modelo é tendência em Brasília, apresentando crescimento pertinente em todos os anos.

No mapa abaixo, é possível observar que tanto os pontos de convivência, onde é feita a retirada das cestas, quanto os locais de cultivo, são espalhados por diversos pontos do DF:

Figura 1: Mapa das Comunidades que Sustentam a Agricultura no Distrito Federal



Fonte: <<https://csabrasilia.wordpress.com/csabrasilia/comunidades/>>. Acesso em: ago. 2018

Gislene Silva aponta que os critérios de noticiabilidade que justificam o fazer jornalístico não são conceitos engessados. Para a referida pesquisadora, “a demarcação do conceito de valores-notícia se dá, então, dentro da larga compreensão de que a notícia é uma construção social, ou como prefere Schudson, a notícia é um produto cultural”. (SILVA, 2005, p. 100).

Além disso, Silva cria tabelas que classificam os critérios de noticiabilidade de acordo com vários fatores, que podem estar inseridos nos mais diversos momentos da produção da notícia:

[...] desde características do fato, julgamentos pessoais do jornalista, cultura profissional da categoria, condições favorecedoras ou limitantes da empresa de mídia, qualidade do material (imagem e texto), relação com as fontes e com o público, fatores éticos e ainda circunstâncias históricas, políticas, econômicas e sociais. (SILVA, 2005, p. 96).

Para facilitar o entendimento de como funciona o *newsworthiness*⁴ no caso da reportagem, foi elaborada um esquema, com adaptação do que é apresentado por Gislene Silva. Esses critérios se estendem para além do processo de pauta, sendo levados ao tratamento dos fatos, seleção hierárquica, organização do produto, entre outros (SILVA, 2005, p. 96).

Quadro 1: Proposta de quadro dos principais valores-notícia para a série “A comercialização dos frutos do Cerrado no contexto da economia colaborativa”

Conhecimento/ Cultura	Proximidade	Impacto	Raridade
Pesquisas Progresso Atividades e valores culturais	Geográfica Cultural	Número de pessoas envolvidas (no fato) Número de pessoas afetadas (pelo fato)	Incomum Original Inusitado

Elaboração própria.

Fonte: SILVA (2005, p. 96).

4.2 O meio e a comunicação radiofônica

“O rádio é um meio de comunicação, difusão e expressão”. A frase de Armand Balsebre (in MEDITSCH, 2005, p. 327) exemplifica e engloba muito bem os objetivos desta série de reportagens radiofônicas expandidas. Foram definidos, nos objetivos do trabalho, sistematizar histórias (expressão), propagar conhecimento (comunicação) e multiplicar as possibilidades de acesso à informação por meio da internet (difusão).

⁴ Termo de origem norte-americana para critério de noticiabilidade.

Para se pensar em dados, a Pesquisa Brasileira de Mídia mais recente, divulgada no ano de 2016⁵, revela que o rádio é o terceiro meio de comunicação mais utilizado pelos brasileiros, atrás apenas da internet (cujas potencialidades também são contextualmente exploradas por esse estudo/produto) e televisão.

Os dados, se considerados alguns aspectos qualitativos que diferenciam os entrevistados, revelam padrões interessantes, exemplificados na tabela abaixo. As percentagens se referem ao total de usuários de rádio no país.

Quadro 2: Perfil dos consumidores majoritários de rádio no Brasil

Idade	65 anos ou mais
Ocupação	Agricultura
Porte do município	Até 5.000 habitantes
Renda	Até R\$ 880,00
Escolaridade	Analfabeto

Fonte: Pesquisa Brasileira de Mídia 2016. Adaptado.

Os dados revelam que o enfoque pretendido para o tratamento das informações atinge de forma positiva o público que potencialmente receberia as reportagens em caso de possibilidade de veiculação em rádio. Considerando que, recortes significativos da população consumidora do rádio estão inseridos em trabalhos com a agricultura, o tema pode apresentar maior identificação com os ouvintes. Outra informação que salta aos olhos é a baixa escolaridade dos usuários de rádio. Enquanto que, para entrevistados com ensino superior completo, o rádio aparece em apenas 4% das falas, para analfabetos e ensino fundamental incompleto, o percentual salta para 11% e 10%, respectivamente. Esses dados reforçam o caráter de consumo espontâneo dessa mídia, que não exige do consumidor conhecimentos demasiadamente complexos além da fluência na língua portuguesa para que os signos tenham potencial de decodificação por parte do ouvinte. De todo modo, é preciso que se levante uma crítica à referida pesquisa, no sentido de que ela não deixa totalmente claro o que entende por “rádio”. O meio de comunicação radiofônica tem se reconfigurado e passa a ter a sua função

⁵ Fonte: <<http://pesquisademidia.gov.br/>>. Acesso: nov. 2018.

presente em diferentes suportes e plataformas sociodigitais, por exemplo, nas quais diferentes públicos o acessam de maneira reconfigurada. Também por esta razão nosso produto radiojornalístico se expande para internet, ambiente onde considerável parte de jovens, adultos e também idosos possivelmente não alcançados pela referida pesquisa do IbopeMedia, acessam e se informam a partir de conteúdos radiofônicos, tendo ali a possibilidade de complementá-los de propagá-los.

Todavia, levando em conta apenas os dados da Pesquisa Brasileira de Mídia, um questionamento fica mais que evidente: por que não utilizar-se da televisão, uma vez que a mesma segue, imaculada, como o meio de comunicação mais consumido por brasileiros de todas as faixas etárias e de renda?

A resposta para essa questão passa por percepções e desafios pessoais. Quando se pensa em frutos do Cerrado, os sentidos que primeiro são aguçados são a visão, o paladar e o olfato... Pouco se associa comida à audição. Inicialmente, pode-se considerar a unisensorialidade do rádio frente à comida, de modo geral, como um fator limitante de seu poder comunicativo. Todavia, tudo depende da forma como a mensagem é apresentada. KAPLÚN (2017, p. 56) lembra que “o rádio é sugestão: Lançamos a mensagem no ar [...] e a imaginação do rádio-ouvinte passa a voar”. A partir daí entram os elementos da linguagem sonora, a serem discutidos posteriormente, que têm potencial de criar paisagens sonoras e direcionar o sentido da reportagem.

Além disso, a escolha de não focar apenas no aspecto gastronômico, algo crescentemente divulgado em outros meios, apresenta também resultados inesperados sobre o tema. Realizar uma reportagem sobre pessoas que muitas vezes são tão desvalorizadas e deixar em um meio inalcançável é perpetuar o ciclo de obliteração. Por isso, ainda é muito importante que a ideia da valorização alcance seu público – entra aí o reforço da internet, abordada na produção de conteúdo expandido.

Do ponto de vista do jornalismo, cabe ressaltar que camada expressiva da população brasileira afirma, na referida Pesquisa de Mídia (2016), que busca no meio de comunicação radiofônica, prioritariamente, a informação, assim como a prestação de serviço. Além disso, também no campo da pesquisa, Feitosa Maia endossa a importância que meio radiofônico e a sua relevante contribuição para a Comunicação:

Embora compreenda elementos parciais e dispersos em diferentes temáticas, a comunicação radiofônica constitui uma das primeiras subáreas que fundam a disciplina Comunicação. E ainda hoje, o interesse pela produção de conhecimento sobre o rádio no Brasil revela-se em estágio crescente. (FEITOSA MAIA, 2017, p. 01).

Nesse sentido, é possível afirmar que também contribui para compreensão desse crescente interesse pela comunicação radiofônica fatores intrínsecos à peculiar técnica de difusão do meio. Reis (2011, p. 13), por exemplo, lembra: “(...) rádio é um meio efêmero, fugaz, volátil, imediato, instantâneo, irrepitível, de fluxo contínuo, um meio do presente com linguagem no presente, o meio da informação do aqui e agora, do direto”.

4.3 A linguagem

A “comunicação radiofônica” (FEITOSA MAIA, 2017), que se refere a todo o prisma da produção de rádio, oferece infinitas possibilidades de linguagem. Para uma produção radiojornalística satisfatória, por exemplo, é necessário que a devida atenção seja dada a cada uma das unidades que compõem a mensagem.

Balsebre (*apud* Meditsch, 2005) e Ferrareto (2014) categorizam a mensagem radiofônica em quatro principais unidades: a voz (ou a palavra, para Balsebre), a música, os efeitos sonoros e o silêncio. É a conjunção desses elementos, divididos e equilibrados a partir da atividade jornalística que garante o resultado final da reportagem.

Ferrareto (2014, p. 30) lembra que é reducionista comparar a mensagem radiofônica apenas à voz. Ainda assim, esse é um importante elemento na construção dos signos. Para que a decodificação desses signos seja facilitada, “quem produz o conteúdo radiofônico e quem está apto a recebê-lo precisam compartilhar um campo de experiências comuns” (FERRARETO, 2014, p. 31). Nesse campo de experiências comuns, a reportagem busca incluir palavras já conhecidas da maior parte do público a quem o produto se dirige: cooperativismo, insumo, escoamento, agrofloresta, entre outros.

Essa história é contada, em grande parte, por meio das sonoras que demonstram depoimentos reais de agricultores que tiveram suas vidas transformadas por meio da inserção nas redes alternativas de comércio. Esses depoimentos são uma importante ferramenta de identificação por meio das informações repassadas e por meio da emoção transmitida pela

voz. Ferrareto (2014, p. 32) ressalta que a expressividade pode “ganhar ainda mais força quando associada a outras manifestações da voz, como o choro, o grito e o riso”. Parte desses recursos, como o riso, sincero ou irônico, foram mantidos nas sonoras, para endossar o sentido de expressão pessoal dos emissores e humanizar relatos.

Sendo assim, toda a construção das mensagens e memórias na série de reportagens radiofônicas expandidas “A comercialização dos frutos do Cerrado no contexto da economia colaborativa” leva em conta os quatro átomos da linguagem que, juntos, combinados e ajustados, formam a comunicação radiofônica. Nesse processo, inserido num contexto social de constante exposição à imagens, que pouco permitem ao receptor imaginar o que não foi mostrado e fazer suas próprias referências, a mensagem precisa ser simples e direta, mas sem perder a emoção.

Junto ao ato de perceber, no rádio, se impõe também o ato de imaginar. E a imaginação é um sentido interno que nos permite evocar e reproduzir as impressões sensoriais e perceptivas na ausência de seus objetos. A imaginação no processo de percepção radiofônica é este sentido interno que, a partir das sensações auditivas e do conhecimento da realidade referencial que o ouvinte tem por sua capacidade de percepção multi sensorial permite construir uma imagem a partir do objeto sonoro percebido: a imagem auditiva. (BALSEBRE *apud* MEDITSCH, 2005, p. 336).

4.4 Série de Reportagens

Em busca na Biblioteca Digital de Monografias (BDM) da Universidade de Brasília (UnB) não foi possível encontrar trabalhos acadêmicos que abordassem o tema de forma conjunta, seja trazendo a perspectiva econômica da comercialização dos frutos do Cerrado, seja trazendo o ponto de vista dos agricultores que fazem de tais produtos seu sustento. Tudo que se encontrou trazia ora a visão técnica sobre o cooperativismo, ora a visão gastronômica e nutricional dos frutos do Cerrado. Sendo assim, foi encontrado uma lacuna na produção de conhecimentos sobre o tema, que pôde ser preenchida por meio da produção da série de reportagens radiofônicas expandidas “A comercialização dos frutos do Cerrado no contexto da economia colaborativa”⁶.

A partir dessa possibilidade de produção jornalística, após imersão no tema,

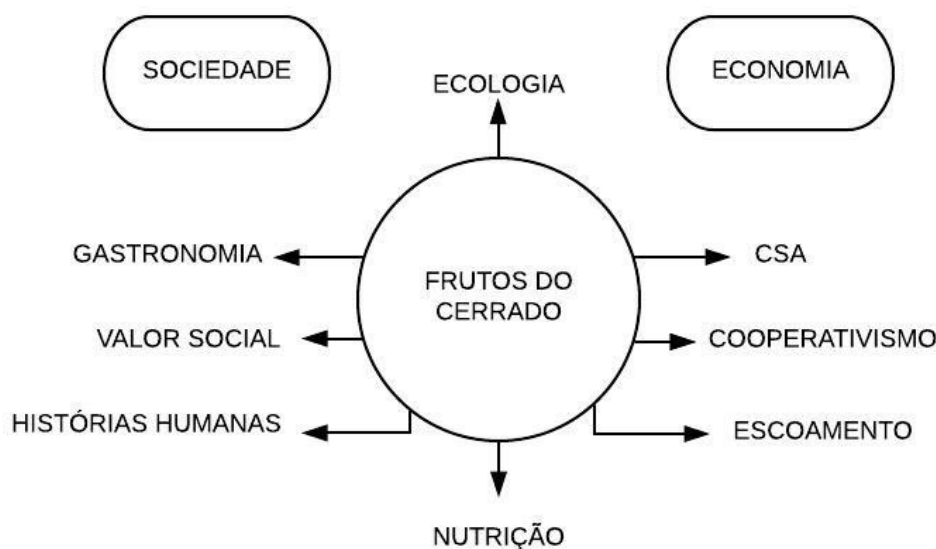
⁶ A série "A comercialização dos frutos do Cerrado no contexto da economia colaborativa" pode ser diretamente acessada por meio do link: <http://labaudio.unb.br/index.php?option=com_content&view=article&id=198&Itemid=933>.

concordou-se que a melhor forma de encaixar suas várias facetas seria por meio de reportagens. Ferrareto (2014, p. 158) aponta que a reportagem é ampliação qualitativa com relação à notícia (notas e sínteses noticiosas). O gênero tem dois caminhos principais a seguir: explora os mais diversos contextos de um fato e interpreta-os de forma crítica.

[...] carregando em si uma grande carga das impressões pessoais de quem a realiza e/ou explorando o contexto do fato, a reportagem pode adentrar o terreno do jornalismo interpretativo. Dependendo do assunto ou do enfoque, pende ainda para o utilitário – no serviço à população, por exemplo – ou para o diversional – nas histórias de vida daquela fonte que é nela abordada. (FERRARETO, 2014, p. 158).

O esquema a seguir demonstra os diversos caminhos abordados pela reportagem. Essa variedade não necessariamente fica explícita na divisão dos episódios, que, em alguns casos, abordam um ou mais temas; ou, ao contrário, um mesmo tema pode ser resgatado ao decorrer de novos episódios, como é o caso da importância ecológica, que permeia os cinco capítulos da produção. Já o quarto episódio aglutina dois temas em um: aspectos gastronômico e nutricional.

Figura 2: Principais temas inquiridos pela reportagem



Fonte: Elaboração da autora.

Durante a construção da reportagem, é importante que hajam visões diferentes para que o espaço de crítica e participação do público como formador de sua própria opinião seja respeitada. Como uma parte considerável do que é abordado tem caráter positivo, com indicadores em sua defesa, mostrando a importância desses sistemas de escoamento, a reportagem valida, até certo ponto, esses discursos. Mas, isso não significa calar outras vozes. Para garantir a imparcialidade e oferecer o direito à contestação, foram incluídos, em todos os episódios, argumentações contrárias. Questionou-se a veracidade de um suposto crescimento da valorização dos frutos, questionou-se a segurança econômica dada pelas cooperativas e Comunidades que Sustentam a Agricultura, entre outros.

Pontua-se ainda que as informações contidas na série de reportagens traz um híbrido entre *soft news*, ou seja, o que o público gostaria de saber, uma informação agradável de se ter conhecimento, e as *hard news*, apresentadas principalmente por dados (GOMIS *apud* SILVA, 2005, p. 103).

4.5 Conteúdo expandido

O rádio, meio de comunicação escolhido para a realização da série de reportagens “A comercialização dos frutos do Cerrado no contexto da economia colaborativa” é um meio vivo, e em constante transformação. Porém, mesmo com todas as atualizações surgidas com os adventos das novas tecnologias, como o digital, os aparelhos mais modernos, e a internet; o rádio continua sendo um meio de comunicação unisensorial.

Antonio Adami (2016 *apud* FEITOSA MAIA, 2017) trabalha com atualizações do conceito de rádio a partir das novidades técnicas, e levanta a possibilidade de expansão do conteúdo por meio de diferentes plataformas – o que não invalida a existência de uma linguagem própria.

Nesta nova era, não devemos esquecer alguns conceitos clássicos sobre o meio, por exemplo, do rádio enquanto linguagem, ou seja, linguagem radiofônica é o conjunto de formas sonoras e não sonoras representadas pelos sistemas expressivos da palavra. A música, os efeitos sonoros e o silêncio compõem um universo de significação determinado pelo conjunto dos recursos técnico-expressivos da produção sonora e o conjunto de fatores que caracterizam o processo de percepção sonora e imaginativo-visual dos radiouvintes. Não cremos que isto tenha mudado com o advento das tecnologias, o que foi alterado foi a maneira de consumir sons e, sem dúvida,

as possibilidades de produção de conteúdos sonoros, em diferentes plataformas. (ADAMI, 2016 *apud* FEITOSA MAIA, 2017, p. 09).

Pensando nisso, e também sem ignorar um contexto de convergência midiática expressado com maior força na última década e impulsionado pela internet, levar a reportagem para o suporte digital é aumentar as possibilidades de se pensar produção em rádio. Considerando também o espaço disponível para o consumo do meio para além do analógico, a própria linguagem do rádio é aglutinada em outras formas de comunicação – tornando cada vez mais complexa sua expressividade.

Circunscrever o rádio às ondas eletromagnéticas é condená-lo a um papel cada vez mais secundário diante do crescimento da internet comercial e do processo de convergência de mídias. No início do século 21, escuta-se rádio em ondas médias, tropicais e curtas ou em frequência modulada, mas também na TV por assinatura, via cabo, micro-ondas ou satélite, em serviços digitais abertos e por assinatura, e via internet, de múltiplas formas. (KISCHINHEVSKY, 2012, p. 48).

Araújo Silva e Bastos (2018, p. 1) lembram que “o jornalismo cidadão é uma das principais formas de democratizar a comunicação”. E a internet, ainda segundo a autora (*idem*, p. 14), é um terreno adequado para o compartilhamento de novas visões, novas experiências e diferentes narrativas. Nesse sentido, – e compreendendo também que, em alguma medida, a série de reportagens produzida e refletida nessa memória dialoga com aspectos do jornalismo cidadão, seja porque se trata da adoção de um formato que dialoga com um cenário de mudanças proporcionadas sobretudo pela web, seja pelo espaço de produção laboratorial e experimental no qual a série foi realizada –, a disponibilização de reportagens na *web* e conteúdo extra, incentiva a possibilidade de novos usos e interações com o que foi produzido. Uma vez on-line, onde não há “esquecimento⁷”, cidadãos podem acessar o tema, reverberá-lo, discuti-lo, amplia-lo, utiliza-lo como material educativo, e o que mais for viável.

⁷ O conceito foi exposto por Viktor Mayer-Schonberer em 2007, dizendo respeito à impossibilidade de se apagarem rastros digitais como dados, que são armazenados em inúmeros servidores, e não permitem ao usuário ter controle de quais informações suas são mantidas on-line.

5 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

5.1 Frutos do Cerrado

“O Cerrado é um bioma rico e globalmente significativo por sua extensão, diversidade ecológica, estoques de carbono e função hidrológica no continente sul-americano, além de sua diversidade sócio cultural”. (CARRAZZA; CRUZ E ÁVILA, 2010, p. 07).

O bioma representa 23,92% da área total do Brasil, abrigando nascentes das principais bacias hidrográficas brasileiras (Amazônica, Tocantins-Araguaia, Atlântico Norte-Nordeste, São Francisco, Atlântico-Leste e Paraná-Paraguai) e biodiversidade única (RIBEIRO, 1998 *apud* ZANETI, 2012, p. 62).

Sua flora abrange entre 6 e 10 mil espécies e sua fauna apresenta 837 espécies de aves, 161 espécies de mamíferos, 150 espécies de anfíbios e 120 espécies de répteis e aproximadamente 58 espécies frutíferas comestíveis catalogadas. (Silva *et al.* 2001) Essas espécies frutíferas, destacam-se por produzirem frutos com cores chamativas, formas diferenciadas e sabores peculiares e característicos, que servem de alimento tanto para a espécie humana, com inúmeras utilizações gastronômicas, quanto para os animais, que acabam sendo dispersores naturais das sementes, permitindo a perpetuação e co-evolução entre espécies vegetais e animais. (ZANETI, 2012, p. 63).

Dentro desse contexto de biodiversidade, algumas espécies em específico têm demonstrado maior potencial de interação com a economia e alimentação: os frutos do Cerrado. Podem ser considerados como frutos ou subprodutos do Cerrado todas as espécies que, originárias e brotando naturalmente neste bioma, tem potencial econômico, gastronômico, ecológico ou nutricional tanto para exploração quanto para extração. Os pesquisadores Victor Vinícius F. de Lima, Priscila Albertasse Dutra da Silva e Aldicir Scariot, na cartilha “Boas Práticas de Manejo Para o Extrativismo Sustentável do Coquinho Azedo” (2010, p. 11), ressaltam que o potencial extrativista desses insumos abrange sementes, flores, frutas, folhas, raízes, cascas, látex, óleos e resinas. Sendo assim, a denominação de “frutos do Cerrado” serve como referência para integração desses diferentes elementos.

Em quantidade, a biodiversidade do Cerrado se expressa a partir de centenas de espécies. Cabe citar, entre os mais famosos, pequi, jatobá, babaçu, buriti, a cagaita, o cajuzinho... Mas há também muitas outras espécies, mais adotadas por populações

tradicionais, como indígenas e quilombolas, e ainda não tão difundidas em estudos ou ao público urbano, como a mama cadela, pêra do Cerrado, lobeira, fruta da ema, entre outros.

Figura 3: Quatro frutos do Cerrado encontrados nas propriedades visitadas



Legenda: Lobeira, cajú, pimenta de macaco e jatobá.

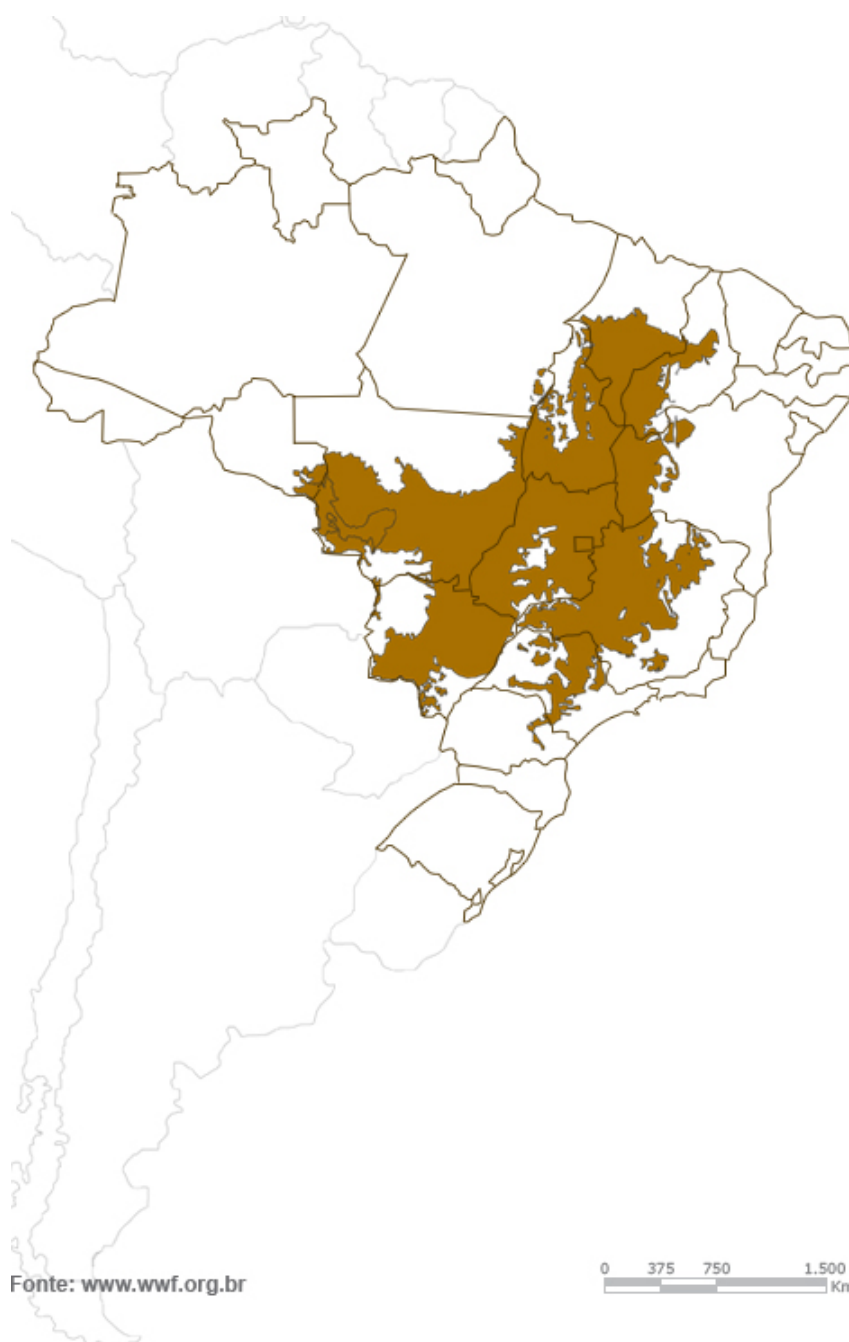
Foto: Arquivo Pessoal

Todavia, nos últimos trinta anos, de acordo com artigo divulgado pela revista científica *Nature*⁸, o Cerrado já perdeu 46% de sua vegetação nativa, e só cerca de 20% permanece completamente intocado. Sabe-se que grande parte das áreas descampadas são ocupadas por pastagens e monoculturas, como a da soja, que é utilizada como matéria-prima para rações de gado, sendo exportada em grande escala para Estados Unidos e União Europeia.

A partir desse cenário, em que há um alto risco de perda da biodiversidade, ameaçada por interesses econômicos do agronegócio, o consumo e o extrativismo dos frutos do Cerrado têm papel importante para contribuição da preservação das áreas remanescentes de savana.

⁸ Trata-se de um artigo de autoria de pesquisadores do Instituto Internacional para a Sustentabilidade (IIS) e de outras instituições nacionais e internacionais da área que está disponível em: <<http://ipam.org.br/cerrado-e-desmatado-cinco-vezes-mais-rapidoque-amazonia/>>. Acesso em: 01 out. 2018.

Figura 4: Dimensões atuais do Cerrado brasileiro



Legenda: Mesmo com o desmatamento, que só nos últimos dois anos ceifou área equivalente a duas vezes o tamanho do DF em Cerrado, o bioma ainda se mostra expressivo no território brasileiro.

Fonte: <https://www.wwf.org.br/natureza_brasileira/questoes_ambientais/biomas/bioma_cerrado/mapa_bioma_cerrado/>.

Algumas políticas de promoção da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) do Governo Federal já estimulam os brasileiros a consumir produtos do Cerrado. O Guia Alimentar para a População Brasileira⁹ incentiva e aborda o uso de ingredientes tradicionais e preferências regionais na alimentação saudável e adequada, que é um direito humano básico. Nesse sentido, é abordado o aspecto da variabilidade. Para o documento, a variabilidade, garantida pela oferta de diferentes ingredientes, contribui para maior aporte de nutrientes.

Variações em torno das combinações mostradas são essenciais. essas alterações, feitas com substituições entre tipos de alimentos com composição nutricional e uso culinário semelhantes (por exemplo, feijões substituídos por lentilhas ou grão-de-bico; batata por mandioca ou cará; quiabo por jiló ou abóbora), tornam a alimentação ainda mais saudável, pois as variedades dentro de um mesmo grupo de alimentos implicam maior diversidade no aporte de nutrientes. (GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA, 2014, p. 56).

Ainda em se tratando de vias oficiais, a Lei nº 11.947/2009, referente à Alimentação Escolar, também traz como diretriz a promoção da compra de alimentos tradicionais. Em seu artigo segundo, é possível notar que:

São diretrizes da alimentação escolar: I - o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, (...) V - o apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais, priorizando as comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos. (BRASIL, 2009).

Uma outra iniciativa que louva o Cerrado é o projeto Arca do Gosto, do movimento Slow Food¹⁰, que cataloga e divulga sabores ameaçados de extinção. Entre eles, há mais de 10 subprodutos do Cerrado, como o pequi, buriti, jatobá, pera do Cerrado, entre outros. *Chefs* de cozinha e pesquisadores utilizam o catálogo como fonte de pesquisa para seus trabalhos, tanto no âmbito dos saberes científicos quanto na criação de receitas.

Sendo assim, essas iniciativas que reivindicam e promovem a Segurança Alimentar e

⁹ O Guia é um documento oficial do Ministério da Saúde, publicado pela primeira vez em 2006, que aborda os princípios e as recomendações de uma alimentação adequada e saudável para a população brasileira.

¹⁰ O *Slow Food* é um movimento internacional que se baseia no preceito de uma alimentação boa, limpa e justa. Realiza movimentos anti-padronização da cultura alimentar e valorização e preservação dos saberes e sabores tradicionais de cada território.

Nutricional dos brasileiros inseridos no bioma Cerrado, sejam elas públicas, oficiais ou não, acabam diretamente influenciando em questões de preservação ambiental.

Tainá Zaneti (2012, p. 14) cita Chalita (2008), ao discorrer sobre as relações de valor e preço das mercadorias. A pesquisadora aponta que produtos tradicionais, beneficiados, que não sejam *commodities*, ou seja, normalmente adquiridos de forma diferente do comércio tradicional, “não respondem a relações do tipo necessidade-utilidade-preferência-qualidade objetiva, mas sim a relação necessidade-gosto-preferência-qualidade subjetiva que correspondem a valores e não a preços”. Sendo assim, comer frutos do Cerrado é mais do que preencher uma necessidade básica de alimentação. É preencher uma série de noções subjetivas de relação com a terra, com o campo e com as tradições ao longo da construção da história da região.

5.2 Economia Colaborativa

O conceito de economia colaborativa diz respeito à todas as séries de empreendimentos que partam do compartilhamento como princípio básico e norteador. Esse compartilhamento não precisa ter como convergência o tipo de interesse. Sendo assim, no processo de economia colaborativa, podem-se compartilhar lucros, aparelhagem, usos etc.

Os autores Juliano Domingues Silva, Laís Ruiz Fuchs Tilton, Hugo Minoru Kitazawa, Larissa Ruiz Golemba Britto citam Ganski (2011) ao defenderem que um importante aspecto na criação desse tipo de relação de mercado é a racionalização do valor do bem que pretendem compartilhar ou adquirir. Ou seja, é preciso compreender além da noção de preço – e pensar nas diferentes formas de percepção e recepção do que será dado como troca.

Pensando nos frutos do Cerrado, este trabalho aborda dois sistemas de escoamento que, em seu delinear, já possuem bases de economia colaborativa: o cooperativismo e as Comunidades que Sustentam a Agricultura (CSA's). No caso do cooperativismo, por exemplo, produtores se unem para comercializar suas mercadorias e, em troca, não recebem apenas o lucro daquela venda. Isso porque a associação de filosofia cooperativista também promove, entre outros valores, a integração e melhor convivência entre produtores que, no capitalismo tradicional, seriam considerados concorrentes.

Já no caso das CSA's, a troca se dá, além do valor da cota pela cesta de ingredientes, em forma de interação com a natureza e de, em conjunto, recuperação do meio ambiente em

áreas degradadas por meio do plantio agroecológico. O agricultor doa sua mão de obra, e é recompensado de forma dupla: com a contribuição financeira dos co-agricultores e com os impactos positivos ao meio-ambiente. Já os co-agricultores também são duplamente recompensados: doam seus recursos financeiros ao produtor e, além da cesta, também são beneficiados com a contribuição para preservação da natureza.

É importante ressaltar motivos pelos quais as duas formas de economia colaborativa foram escolhidas para a elaboração das reportagens, em detrimento de outras. Para isso, optou-se por classificar o cooperativismo e as CSA's como perspectivas opostas, dentro de um mesmo tipo de “fazer econômico”, mas que se completam. A cooperativa, então, é considerada organização meio, e a CSA é considerada uma organização fim.

A cooperativa busca ser um meio, um atravessador, um facilitador, que conecta o agricultor, ou o agroextrativista (no caso dos frutos) ao consumidor, seja ele um mercado, uma feira, uma empresa de cosméticos... Sendo assim, seu trabalho se dá em integração e organização de espaços de escoamento. Já a Comunidade que Sustenta a Agricultura parte de uma ideia muito mais revolucionária – no sentido de subversão dos caminhos mercadológicos. O cerne da CSA é a conexão e a eliminação de todo e qualquer intermediário entre quem produz e quem consome, fazendo dessa forma de organização um fim: sem intermediários.

Mesmo com as CSA's sendo apresentadas como um tipo de “anti-comércio”, pois buscam reinventar a relação agricultor-comprador, uma vez que há circulação de dinheiro nesse processo, essa pode ser considerada uma forma de mercado.

Em sua dissertação de mestrado, Tainá Zaneti aponta um aspecto importante da construção dos mercados de produtos do Cerrado, que, assim como outros mercados sustentam seus produtos, esses sustentam o extrativismo dos frutos.

Os mercados são produtos sociais construídos socialmente e, portanto, sofrem pressões sociais e são influenciados pelas mesmas. Os mercados, então, estão contextualizados socialmente e, por isso, pode-se dizer que proveem das convenções entre os indivíduos de um dado grupo. (ZANETI, 2012, p. 47).

Tratando de aspectos quantitativos e qualitativos relativos à cidade, Brasília pode ser considerada um expoente nessa área de economia colaborativa devido a todo seu capital intelectual, sua formação social. A cidade concentra uma alta renda per-capita, muitos

funcionários públicos, estudiosos etc¹¹. Para essas pessoas, alvos desses modelos de comercialização, já há algum tipo de consciência de que o processo de desenvolvimento urbano-industrial mais justo e mais preocupado com o meio ambiente necessariamente vai passar pela ideia de economia colaborativa. Isso não afeta somente na visão de processos ecológicos – todas as dimensões de valor e preço dos mais diversos insumos consumidos no dia a dia são vistos de maneira diferentes.

Ainda em sua dissertação, em que aborda os processos sociais de valorização de produtos agroalimentares tradicionais, a professora Tainá Zaneti explica como se relacionam as ideias de valor e preço dentro dos mercados alimentícios, incluindo as alternativas emergentes, que, no caso deste estudo, são consideradas como CSA e cooperativas.

O valor possui dimensões estéticas (simbólicas), sociais (morais) e econômicas que se inter-relacionam formando escalas de avaliação que resultam no sistema de gosto, preferências e escolhas do indivíduo. O valor moral alia-se aos direitos humanos, dos animais e do meio ambiente, podendo motivar ações e formar bases de avaliação para os bens, bem como barrar ações que infrinjam esses direitos, tendo como exemplo o emergente mercado de orgânicos. Finalmente, o valor econômico está conectado com valores sociais e é diferente de preço, pois pode ser estabelecido mesmo se não houver intenção de comercialização. (ASPERS E BECKERT, 2011, *apud* ZANETI, 2012, p. 15 e 16).

5.2.1 Cooperativismo

De acordo com o site oficial do Ministério da Agricultura, cooperativas são entidades associativas que “manejam as correlações entre capital humano, social e empresarial. As cooperativas apresentam a afinidade como conceito de capital empresarial. Em sua essência, caracteriza-se por uma forma de produção e distribuição de riquezas baseada em princípios como ajuda mútua, igualdade, democracia e equidade.”¹²

O cooperativismo não é uma filosofia. É uma doutrina aplicada, que existe há mais de 100 anos. Para a Organização das Cooperativas Brasileiras (OCB), o cooperativismo é uma doutrina socioeconômica, que se fundamenta nas liberdades humanas. Em seu processo de desenvolvimento, a cultura cooperativista incentiva as pessoas – acima do capital. “Os seus

¹¹ Por Brasília, neste caso, considerar-se-á a região do Plano Piloto, que abrange as Asas Sul e Norte.

¹² Fonte: <<http://www.agricultura.gov.br/assuntos/cooperativismo-associativismo/cooperativismo-brasil>>. Acesso: out. 2018.

princípios buscam, pelo resultado econômico o desenvolvimento social, ou seja, a melhoria da qualidade de vida” (OCB, 2007, p. 21).

No cooperativismo, o interessado deve aderir o modelo de forma voluntária. Além disso, em sua relação com a entidade, ele fornece seus produtos, participa ativamente da tomada de decisões e relaciona-se de forma construtiva com os outros cooperados. Também é papel da entidade associativa garantir atualização e formação educacional de seus sócios, e cuidar para que todas as condutas e propósitos da entidade impulsionem a comunidade ao redor de forma positiva e desenvolvimentista.

Um breve histórico indica que as primeiras experiências cooperativistas no mundo se deram entre o final do século XVIII início do século XIX em países europeus em processo de primeira revolução industrial. A ideia da associação buscava reduzir a má qualidade de vida dos trabalhadores. Experiências rudimentares não obtiveram tanto sucesso até que, em 1840, surgiu a cooperativa de consumo Rochdale.

Depois de muitas tentativas, a experiência mais exitosa foi a Cooperativa de consumo do ‘Pobros Pioneiros de Rochdale’, constituída em 21 de dezembro de 1844, na cidade de Rochdale. Esta cooperativa foi fruto da iniciativa de 28 operários do setor têxtil, que buscavam melhorar suas vidas. Então em 24 de outubro de 1844 foi fundada ‘Rochdale Society Equitable Pioneers Limited’. Em 21 de dezembro do mesmo ano começou a funcionar como armazém cooperativo. Iniciou com um capital de 28 libras, o suficiente apenas para comprar uma pequena quantidade de manteiga, farinha de trigo, aveia e vela. A sociedade cresceu rapidamente. Em 1845 eram 80 associados, enquanto o capital atingia 180 libras. Em 1851 já contava com 630 associados. Em 1857 atingiu 1850 associados. Depois de dez anos atingiu um número impressionante de 5.300 associados. (PINHO, 1966 *apud* MELO, 2013).

Após o sucesso de Rochdale, as associações de filosofia cooperativista seguindo valores que lembram a Revolução Francesa se espalharam pelo mundo.

A universalidade dos princípios cooperativistas faz com que seja plenamente possível sua aplicabilidade em diversos fins e em várias épocas diferentes. No Brasil, o sistema OCB optou por segmentar os tipos de cooperativas em treze ramos: (i) agropecuário; (ii) consumo; (iii) crédito; (iv) educacional; (v) especial; (vi) infraestrutura; (vii) habitacional; (viii) produção; (ix) mineral; (x) trabalho; (xi) saúde; (xii) turismo e lazer e (xiii) transporte.

Dentro das treze, a cooperativa agropecuária é composta de produtores rurais (tanto de manejo animal quanto vegetal) cujos meios de produção sejam próprios, e não emprestados/

alugados por meio da cooperativa; que desejem se unir para aumentar os ganhos financeiros e de capital intelectual/qualidade de vida bem como segurança comercial a partir do conjunto com outras pessoas. Não existe uma legislação que diga exatamente onde a cooperativa atua: ela pode estar inserida desde a produção, envasamento, beneficiamento, depósito, manejo e distribuição.

No caso dos frutos do Cerrado, muitos agroextrativistas aderem ao cooperativismo principalmente porque juntos podem ter um número maior de quilos de determinado fruto para distribuir. Além disso, como os frutos do Cerrado ainda tratam-se de produtos considerados alternativos, os espaços de escoamento organizados pelas cooperativas trazem mais segurança. Um produtor sozinho, atomizado, nem sempre conseguirá descobrir qual a melhor feira para expor sua colheita.

Como não existem plantações de frutos do Cerrado, e todos são extraídos um a um, à mão, e sempre da mata, é muito difícil ao produtor determinar um planejamento de quanto irá colher dos insumos que estão disponíveis em sua propriedade. Sendo assim, devido à essa imprevisibilidade, o agroextrativista não consegue estabelecer-se sozinho como um agente próprio e fixo de mercado. Juntos, cooperados podem arcar com transporte dividindo valores, podem organizar feiras próprias com os vários frutos produzidos pelos membros das cooperativas, investir em equipamentos para transformar frutas em polpa...

Cabe destacar o impacto econômico desse modelo: de acordo com estimativa do Ministério da Agricultura, o cooperativismo agropecuário é responsável por quase 50% do PIB agrícola do país. Essa também é uma importante fonte de geração de empregos. No Brasil, de acordo com reportagem da Empresa Brasil de Comunicação (EBC)¹³, as cooperativas empregam mais de 350 mil pessoas. Os dados divulgados pela EBC foram atribuídos à Organização das Nações Unidas (ONU).

É possível afirmar que a cooperativa é um instrumento completo de transformação e consequência social. Em plena atividade, sua característica econômica promove mudanças significativas na configuração social de quem a integra. A recíproca é verdadeira, pois a partir de uma ideia de cooperação social e empatia, há transformação econômica. Sendo assim, ela nunca será apenas mais uma empresa.

¹³ Tais dados estão disponíveis em: <<http://radios.ebc.com.br/em-conta/2017/07/cooperativas-empregam-350-mil-pessoas-no-brasil>>. Acesso em: 05 out. 2018.

A prática da cooperação educa e socializa a pessoa, expande as fronteiras culturais do ser humano, tornando-o mais aberto, flexível, participativo e solidário. Tais práticas, quanto mais cedo se instalarem no convívio em sociedade, mais cedo os ideais do cooperativismo se enraizarão na consciência da comunidade. (RIOS, 1989, *apud* MELO, 2013).

Legalmente já há respaldo, desde 1971, para a criação e administração das cooperativas no Brasil. A Lei federal nº 5.764, conhecida como Estatuto das Cooperativas, garante que as cooperativas só podem ser formadas com um número mínimo de 20 pessoas físicas, sendo admitida a presença de pessoas jurídicas apenas que comprovadamente tenham como objetivos lucrativos as mesmas atividades econômicas das pessoas físicas.

5.2.2 Comunidades que Sustentam a Agricultura

A CSA, sigla para Comunidade que Sustenta a Agricultura, é uma idéia nova, ainda pouco explorada no Brasil. Conforme o nome já explicita, consiste em uma união de pessoas que opta por financiar a produção agrícola local, de uma determinada comunidade. Não existe um conceito ou uma regra fechada sobre o que é uma CSA e como funciona.

Camila Lombardi Torres (2017, p.12) descreve a Comunidade que Sustenta a Agricultura como um movimento social, que valoriza práticas solidárias, relações interpessoais saudáveis, conscientização nutricional e conscientização socioambiental.

Torres (2017, p. 14) cita Bashford (et al., 2013) abordando quatro características principais que norteiam a atuação das CSA's em todo o mundo. Esses conceitos foram definidos no Primeiro Simpósio Internacional de CSA's:

1. Parceria: acordo entre consumidores e produtores caracterizado pelo comprometimento mútuo com a produção. Legitima o suporte financeiro e condições de bem-estar necessárias para a produção e distribuição de alimentos.
2. Local: incentivo à economia local, integrando produtores a comunidades beneficiadas próximas ao local de cultivo.
3. Solidariedade: a comunidade que se forma é corresponsável pelos riscos e benefícios associados à produção, sendo flexível às características naturais da bio-região, que afetam no ritmo e na diversidade de produtos cultivados. Comprometimento em oferecer o suporte necessário aos agricultores para que tenham uma vida digna e que possibilite a manutenção do local de produção dos alimentos.
4. Relação produtor-consumidor: é contato direto e confiança mútua, sem a presença de intermediários ou hierarquia. (BASHFORD et al., 2013 *apud* TORRES 2017, p. 14).

Um grupo de consumidores se une a um produtor agroecológico. Juntos, abrem planilhas e fazem uma estimativa do custo da produção agrícola durante um determinado período. O valor final é dividido em cotas. Cada consumidor se compromete, por meio de contrato¹⁴, a assumir uma cota. A partir de então, ele é chamado de co-agricultor. Em “troca”, recebe, semanalmente, ou quinzenalmente, uma cesta, com um número determinado de frutas, legumes e verduras, todos cultivados de forma agroecológica e em sistemas agroflorestais. Como a relação não se baseia unicamente no consumo, é esperado que o co-agricultor auxilie o agricultor a expandir canteiros, que sejam realizados mutirões ocasionais nas roças, e que, em caso de compra de maquinário, sementes ou insumos, os co-agricultores entrem com maior aporte financeiro para que o produtor não seja sobrecarregado.

Uma vez que o agricultor sabe para quem vai seus produtos e possui uma rede de escoamento sólida e definitiva, a sujeição à flutuações de preço e relações de mercado não o atinge. Isso traz uma segurança econômica que não é vista em nenhum outro modelo.

É importante ressaltar que a CSA não funciona de forma similar à compra coletiva de alimentos ou *delivery* de cestas. Isso porque não há um cardápio. Toda semana, os insumos da cesta são uma surpresa. Isso ocorre graças à forma como é executado o manejo – por Sistemas Agroflorestais (SAF).

Os sistemas agroflorestais constituem uma alternativa de produção agropecuária que minimiza o efeito da intervenção humana. Imitando o ambiente natural pela consorciação de várias espécies dentro de uma área, eleva-se a diversidade do ecossistema e são aproveitadas as interações benéficas entre as plantas de diferentes ciclos, portes e funções (SANCHEZ, 1995; YOUNG, 1997 apud CARVALHO et al., 2004).

Como em SAF's não há uso de defensivos, fica praticamente impossível para o produtor determinar qual ingrediente estará bom para colheita e em que época – são inúmeros os fatores que influenciam nessa conta.

As primeiras experiências de Comunidades que Sustentam a Agricultura no mundo foram registradas a partir da década de 1970, com projetos rudimentares no Japão, na Alemanha e na Suíça. Apesar de apresentarem algumas diferenças entre si; o que é normal, já que a CSA não tem um programa fixo; a proposta era a mesma: uma rede de escoamento,

¹⁴ O tempo de contrato mais comum é de um ano. Todavia, não há consenso ou regulamentação sobre o período de comprometimento do co-agricultor.

produção e consumo alternativa ao mercado capitalista convencional.

No Brasil, a iniciativa começou a tomar força a partir de 2011, com o trabalho de Hermann Pohlmann. Mas, apenas em 2013, houve a criação de uma entidade que centralizasse ações administrativas relativas ao modelo, mas ainda sem caráter oficial: a CSA Brasil. O Distrito Federal é a unidade da federação com o maior número de CSA's no país – mais de 20, de acordo com o site oficial da CSA Brasília¹⁵.

Isso se deve, em parte, ao fato de que o capital intelectual e o nível de escolaridade de Brasília é muito alto em comparação ao resto do país, o que confere à cidade a maior capacidade de compreender e investir em formas alternativas de comércio.

Apesar de uma experiência nova, ainda em processo de absorção e reconhecimento por parte da máquina pública, cabe ressaltar que, mesmo que de forma indireta, a CSA já é incentivada por algumas práticas oficiais de promoção da emancipação alimentar. A exemplo disso, cabe citar o Guia Alimentar Para a População Brasileira, que diz:

[...] a participação em grupos de compras coletivas, formados com vizinhos ou colegas de trabalho, pode ser uma boa opção para a compra de alimentos orgânicos da agricultura de base agroecológica. dando preferência aos produtores e comerciantes que vendem alimentos *in natura* ou minimamente processados e, mais ainda, àqueles que comercializam alimentos orgânicos e de base agroecológica, você estará contribuindo para a sobrevivência e expansão deste setor da economia. (GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA, 2014, p. 106).

Em se tratando especificamente de frutos do Cerrado, não há um consenso. Nem toda CSA do Distrito Federal trabalha com frutos do Cerrado. Algumas comunidades não incluem esses subprodutos nas cestas, e não há uma exigência para que isso aconteça. O que ocorre é uma inclinação natural para o relacionamento com esse tipo de produto devido à forma de manejo das roças em uma Comunidade que Sustenta a Agricultura. Isso porque, uma vez que no sistema agroflorestal a intenção é reproduzir as paisagens naturais, é esperado que as árvores típicas presentes nos terrenos não sejam cortadas, e a mata nativa seja preservada.

Então, tendo muitos dos frutos como parte dos estratos nos canteiros de Sistema Agroflorestal (SAF), ou mesmo entre ou em volta das áreas de plantio, o agricultor pode aproveitá-los para a composição das cestas. Dessa forma, a comercialização dos frutos do Cerrado a partir da perspectiva de uma Comunidade que Sustenta a Agricultura está

¹⁵ Disponível em: <<https://csabrasilia.wordpress.com/participe/>>. Acesso em outubro de 2018.

intimamente ligada à ideia de variabilidade, disponibilidade natural e respeito à biodiversidade do bioma.

6 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

6.1 Pauta

O processo de produção desde sua gênese se dá há três anos. A partir dos primeiros contatos com a editoria de Gastronomia dentro do fazer jornalístico, que ocorreram durante estágios, ocorreu uma identificação imediata com a importância da promoção da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). É possível fazer, em alguma maneira, justiça social através do acesso à comida de qualidade. Em 2016, o contato com movimentos como o *Slow Food* Cerrado se intensificaram. O resultado disso foi a produção de matérias como “Conheça restaurantes que trabalham com produtos agroecológicos e do DF”¹⁶, “Entenda por que frutos do Cerrado não são vendidos nos supermercados”¹⁷ e até um dossiê sobre um dos ingredientes nativos, “Você conhece a baunilha do Cerrado? Especiaria floresce em Brasília”¹⁸.

Para o processo de produção das reportagens citadas, assim como outras relacionadas ao tema, a consulta à especialistas em desenvolvimento sustentável, articuladores do *Slow Food* e *chefs* de cozinha engajados nesses movimentos tornou-se mais intensa. Com isso, os aprendizados e questionamentos que norteiam esta série de reportagens foram começando a surgir, ainda de forma desconexa uns dos outros.

Então, o processo de definição do tema foi relativamente rápido. Durante duas conversas, em duas orientações, ainda nos primeiros meses de 2018, acordou-se em trabalhar com a relação entre os frutos do Cerrado e redes alternativas de escoamento que, no momento, eram representadas apenas pelo cooperativismo, principalmente pela Central do Cerrado. Porém, ao longo do semestre, a partir de trabalhos de campo da disciplina Comunicação e Sustentabilidade, cursada no 1º semestre de 2018, ministrada pelo professor Carlos Potiara, a ideia de Comunidade que Sustenta a Agricultura me foi apresentada. Visitando a CSA na qual o docente da disciplina é co-agricultor, a Gaspar Martins, em Brazlândia, já foi possível perceber a íntima relação do modelo com os frutos do Cerrado.

¹⁶ Disponível em: <<https://www.metropoles.com/gastronomia/comer/conheca-restaurantes-que-trabalham-com-produtos-agroecologicos-e-do-df>>. Acesso em: out. 2018.

¹⁷ Disponível em: <<https://www.metropoles.com/gastronomia/comer/entenda-por-que-frutos-do-cerrado-nao-sao-vendidos-nos-supermercados>>. Acesso em: out. 2018.

¹⁸ Disponível em: <<https://www.metropoles.com/gastronomia/comer/voce-conhece-a-baunilha-do-cerrado-especiaria-floresce-em-brasilia>>. Acesso em: out. 2018.

Isso incentivou, nos primeiros dois meses de apuração, a começarem as tentativas de inserir a CSA nas reportagens. Porém, somente quando a apuração já estava na metade, é que foi possível com plena certeza compreender exatamente qual o “lugar de fala” das Comunidades que Sustentam a Agricultura. Essa dificuldade se deu principalmente devido ao fato de que não são todas as CSA’s que buscam relacionar-se com os frutos do Cerrado. Inicialmente, isso trouxe a sensação de invalidação dessa faceta da pesquisa. Porém, como o que é abordado nas reportagens tem um tom de processo, de dinamismo, e de evolução, optou-se por manter a presença das Comunidades que Sustentam a Agricultura nas reportagens, sendo também elas parte de um organismo em transformação, sendo redes ainda em desenvolvimento.

A partir da inserção das CSA’s na pauta, o processo de aproximação do objeto foi ganhando outros pontos de vista. No começo, pensava-se em canais de escoamento focados nos representantes das cooperativas e nos restaurantes e *chefs* de cozinha – uma visão macroeconômica. Porém, foi possível notar que um holofote no uso gastronômico não era tão forte no sentido jornalístico e social. Além disso, não seria o único. Não é novidade que cozinheiros utilizam produtos do Cerrado em suas preparações. Festivais como Panela Candanga divulgam essas iniciativas, e as próprias cooperativas responsáveis por organizar a venda já são reconhecidas por vias oficiais em todo o país.

A sustentação da reportagem como algo de interesse público exigiu novas deliberações para esse projeto. O que se pode notar, então, é que falta – e sempre faltou – a voz de quem escolheu trabalhar com isso. Não se ouve o agricultor, ele é constantemente obliterado. Não se questiona o porque, na visão dessas pessoas, é lucrativo trabalhar com os frutos do Cerrado. Essa tornou-se, então, uma das questões mais importantes para a produção das reportagens. “Por que quem trabalha com CSA ou cooperativismo escolheu esses modelos? Houve melhora na condição social? Há algum tipo de pensamento de responsabilidade sobre o meio-ambiente?”. Essas perguntas, inclusive, foram constantemente feitas aos agroextrativistas entrevistados.

É importante ressaltar que a reportagem é como um organismo vivo. Ao longo de sua produção, ela vai se revelando ao repórter, mostrando quais caminhos devem ser seguidos. Sendo assim, apenas após o fim de todas as entrevistas e durante o processo de escrita do roteiro, é que o martelo foi batido sobre títulos, enfoques e resultado final.

Dessa forma, para a construção da narrativa, imperou a forma de apresentação como um meio termo entre discussão, documentação e instrução. Uma vez que a CSA ainda é uma experiência nova no país, e foi criado um conceito (a ideia de economia colaborativa fim e meio) para deixar precisa a relação entre cooperativismo e CSA, foi preciso explicar, de forma didática, como essas relações se constroem, o surgimento dos modelos, qual seu objetivo, entre outros aspectos. Só então foi possível, após “preparar o terreno”, partir para a humanização dos agricultores, por meio de suas vozes, e, por último, analisar as perspectivas futuras dessas relações de comércio.

Antes da apuração, foi elaborado um quadro síntese, com a definição dos cinco episódios, seus objetivos e possíveis fontes a serem contatadas. Esse quadro foi mudando, conforme a apuração ocorreu, chegando ao resultado final demonstrado abaixo.

Quadro 3: Quadro síntese dos episódios

Episódio	Objetivos principais	Possíveis entrevistados	Questões básicas
Episódio 1: Cerrado, tesouro econômico e biodiverso	<ul style="list-style-type: none"> - Apresentar o Bioma Cerrado como segundo maior bioma da América do Sul e que ocupa uma área de cerca de 22% do território brasileiro - Registrar que o Cerrado brasileiro é reconhecido como a savana mais rica do mundo - Apresentar os frutos do Cerrado - Pontuar o cooperativismo como estratégia que fortalece o desenvolvimento econômico da região - Assinalar como essas duas formas se relacionam com os frutos do Cerrado 	<ul style="list-style-type: none"> - Pesquisador do bioma Cerrado na UnB - Líder de entidade de cooperativas - Especialista em economia colaborativa - Representante da CSA Brasília 	<ul style="list-style-type: none"> - Como se caracteriza o cerrado? - Quais as maiores vantagens, desafios, limites e possibilidades desse bioma? - O cooperativismo é uma boa estratégia para o desenvolvimento econômico? Por que? - Como o bioma vem sendo tratado pelo agronegócio? Como novas formas de se fazer economia preservam o Cerrado?

<p>Episódio 2: Cooperativismo</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Mapear a presença do cooperativismo no Brasil e em Brasília - Demonstrar o diferencial das cooperativas para a produção tradicional - Pontuar como funciona o esquema de oferta e demanda dentro das cooperativas - Reunir depoimentos de quem trabalha com isso demonstrando qual impacto isso teve na vida da pessoa – se positivo e se negativo 	<ul style="list-style-type: none"> - Representante de entidade de cooperativas - Especialista em economia colaborativa - Representante da Central do Cerrado - Quatro agricultores que tiveram suas vidas transformadas 	<ul style="list-style-type: none"> - Como a pessoa sobrevive fora da época de safra daquilo que produz: a cooperativa ajuda? - Os cooperados sentem-se protegidos de ofertas ruins dos atravessadores? - O que é trabalhar em uma cooperativa? - Por que os frutos do Cerrado são melhor aglutinados em cooperativas?
<p>Episódio 3: Comunidades que Sustentam a Agricultura</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Mapear a presença das CSA's em Brasília - Demonstrar o diferencial das CSA's da produção tradicional - Explicar como se inserem os frutos do Cerrado nesse modelo - Registrar como funciona a ideia de sazonalidade atrelada aos produtos da cesta - Reunir depoimentos de quem trabalha com isso demonstrando qual impacto isso teve na vida da pessoa – se positivo e se negativo 	<ul style="list-style-type: none"> - Representante da CSA Brasília - Quatro agricultores que tiveram suas vidas transformadas - Especialista em CSA - Co-agricultor 	<ul style="list-style-type: none"> - De onde vem essa ideia? - Como funciona e qual a diferença de compra coletiva para CSA? - Por que escolheram trabalhar com isso? - Como é a relação com os co-agricultores? - Por que a CSA inclui frutos do Cerrado na cesta?

Episódio 4: Aspecto gastronômico e nutricional	<ul style="list-style-type: none"> - Destacar a visão do chef de cozinha sobre esses insumos - Nomear as propriedades nutricionais dos frutos - Trabalhar com a ideia de consumo em casa e consumo em restaurantes - Registrar o processo de compra dos restaurantes 	<ul style="list-style-type: none"> - Nutricionista - Chef de cozinha - Especialista em redes de escoamento 	<ul style="list-style-type: none"> - Trabalhar com o Cerrado virou moda? - Como incluir esses insumos na alimentação? - Como o chef faz para compra-los? - Quais as principais propriedades nutricionais dos frutos?
Episódio 5: Perspectivas futuras	<ul style="list-style-type: none"> - Retomar a importância ecológica dos frutos do Cerrado - Citar a relação dos frutos do Cerrado com as grandes empresas - Pontuar como essas formas de economia colaborativa auxiliam na criação de redes ecológicas de distribuição - Apresentar que o objetivo final é trazer independência econômica para os agricultores 	<ul style="list-style-type: none"> - Chef de cozinha - Especialista em redes de escoamento - Especialista em economia colaborativa - Agricultores de cooperativas e de CSA's 	<ul style="list-style-type: none"> - Quais as consequências sociais do trabalho com redes alternativas de alimentos? - Por que esses sistemas devem ser incentivados? - Quem ganha com o desenvolvimento das CSA's e cooperativas?

Fonte: Elaboração da autora.

6.2 Apuração

A percepção, a partir das vivências profissionais, permitiu o acúmulo de fontes ao longo do tempo, que foram muito úteis à pesquisa. Com boa parte das fontes aquele não seria o primeiro contato. Inicialmente, foram selecionados os articuladores já conhecidos.

Todos os entrevistados indicaram novas fontes para que a pesquisa continuasse. Agradeço em especial à Eliane Régis, que, por amor aos frutos do Cerrado, esteve presente em todas as etapas de elaboração das reportagens, indicando novas fontes e auxiliando nos contatos.

A maior parte das entrevistas foi feita pessoalmente. A autorização do uso da voz foi gravada, e não escrita, pois nas primeiras tentativas gerou estranhamento nos entrevistados. No caso dos agricultores, o deslocamento foi mais trabalhoso, pois muitos se localizam em áreas rurais, de difícil acesso, como é o caso dos acampamentos do Movimento dos Sem Terra, em que estavam Agostinho Reis e Flávio do Carmo.

Como tratam-se de áreas afastadas dos grandes centros urbanos, muitas vezes as entrevistas eram feitas em áreas não tão silenciosas. No caso de Flávio do Carmo, que estava, durante as duas visitas, atrasado com a colheita dos insumos para a cesta, a entrevista acabou sendo feita no meio da lavoura, enquanto ele mexia com seus insumos.

Antes do contato efetivo, sempre que possível, houve o envio das perguntas que seriam realizadas, principalmente no caso dos especialistas, para que os mesmos pudessem se preparar para o que lhes seria questionado. Ferrareto (2014, p. 179) destaca a importância de um preparo também do jornalista antes de contatar as fontes.

A entrevista envolve um contato planejado com a pessoa caracterizada como fonte de informação. O profissional, portanto, prepara-se para tal e segue um roteiro de indagação com dose variável de improviso, dependendo do tempo disponível e da própria interação com o entrevistado e o assunto. (FERRARETO, 2014, p. 179).

O autor também destaca que (idem, p. 183), antes que uma gravação seja feita, é necessário que o repórter converse com a fonte anteriormente, acordando com ela previamente quais perguntas podem ou não ser feitas e em que sequência. Sendo assim, para cada entrevistado foram feitas perguntas diferentes, pois cada um dispõe de um tipo de conhecimento específico e possui uma bagagem de vivência diferenciada. As perguntas base foram elaboradas, mas, durante as conversas, a partir das indagações feitas e da própria percepção da repórter, a conversa, em alguns casos, convergia para outros pensamentos.

Um aspecto importante que merece atenção é a parcialidade. Não é um erro que o jornalista parta de certos princípios que norteiem a realização da reportagem, mas é preciso saber canalizar as energias. A dúvida e a paixão pelo tema, além da ciência da emergência devido ao atual cenário político brasileiro não podem engessar a produção. Para evitar que isso acontecesse, ocasionalmente as perguntas eram sujeitadas à análise de algumas das fontes, especialmente os professores e pesquisadores, que trouxeram várias orientações para contribuir com a lisura das entrevistas.

Em alguns casos, principalmente mais ao final do prazo para a realização das entrevistas, o contato se deu por telefone. Porém, seguiu-se o mesmo processo de envio com antecedência das perguntas e solicitação de autorização por voz. O problema maior, no caso do telefone, principalmente para os especialistas e professores, é que, devido ao fato de os mesmos terem agenda cheia, não foi possível fazer as gravações na híbrida, do Laboratório de Áudio da Faculdade de Comunicação (FAC). No equipamento, a qualidade da gravação é altíssima. Já no telefone, por meio de aplicativo, como foi o caso, algumas vezes ficaram distantes e levemente abafadas. Ainda assim, todo o material gravado pôde ser utilizado.

O que mais trouxe preocupação para a edição foram as entrevistas de Thaisa Aragão, Sara Campos e Flávio do Carmo. Por coincidência, nas duas últimas semanas da produção, os entrevistados em questão estariam em viagens, o que impossibilitaria regravação do conteúdo conversado. Sendo assim, optou-se por manter o uso do material original, mesmo que isso resultasse em diminuição da quantidade de falas dos entrevistados, devido, principalmente, ao forte vento captado.

6.3 Roteirização e Edição

Os processos de edição e roteirização são cruciais para a forma final do trabalho. É a partir das escolhas feitas nessas etapas que todas as arestas são aparadas, o caminho interpretativo é delineado e que se pode ver, em prática, no formato do produto, o que foi pesquisado e serviu de norteador ao longo da execução das ideias.

A escrita dos roteiros, que já possuíam questões básicas a serem seguidas, foi guiada pelas sonoras. Houve, mais precisamente, um encaixe. Primeiro, por meio das locuções, buscava-se responder os objetivos. Então, por meio das sonoras, buscava-se responder às questões base.

Uma das especificidades do meio radiofônico se diz respeito ao ritmo de leitura. O texto lido é diferente do texto escrito, pois a palavra na boca depende de critérios de sonoridade, musicalidade, ritmo e efeito. E, só é possível perceber esses aspectos por meio da leitura. Sendo assim, a escrita dos roteiros foi sendo ajustada conforme a gravação era executada e avaliada. Os textos também foram revisados pelo professor-orientador Elton Bruno Pinheiro. Para esse processo, foi feita a leitura em voz alta, tanto das locuções quanto

das sonoras selecionadas. Isso permitiu decidir quais trechos poderiam ou não ser descartados os realocados.

Na montagem e na escrita dos roteiros, é preciso tomar cuidado com tudo que pretende ser subentendido. Uma das especificidades desta série de reportagens, que parte do princípio de também servir como cartilha, ou seja, como material informativo e educativo, é que não se deve desprezar as afirmações simples. Cada roteiro busca explicar e ensinar. Sendo assim, fora termos técnicos absolutamente necessários, palavras muito rebuscadas foram eliminadas dos roteiros.

No tocante às sonoras, os cortes e tratamentos, além de agregarem precisão técnica ao processo de montagem, também revelam, na construção do roteiro, a hierarquização dos espaços de fala. Para Ellis Regina Araújo da Silva, “a sonora utilizada, representada pela fala do entrevistado, é um importante espaço de expressão jornalística, no qual os tempos de fala e trechos da edição denotam a importância dos personagens nos contextos demonstrados”. (ARAÚJO DA SILVA, 2017, p. 12).

A escolha das trilhas, todas em regime de uso autorizado, e disponíveis na biblioteca de trilhas do Youtube, se deram com o objetivo de trazer cor, ritmo e auxiliar no processo de humanização da reportagem. Como algumas personagens e alguns temas se repetem, a partir de diferentes perspectivas, ao longo dos episódios, algumas trilhas foram repetidas, também com o objetivo de criar a sensação de uma paisagem sonora familiar, que relacionasse os episódios entre si também a partir de efeitos sonoros.

Para o processo de montagem, foram levadas em conta as orientações de Armand Balsebre, que trabalha as unidades responsáveis pela harmonia, nexos e sequência.

A montagem é ainda responsável pela construção de um repertório de possibilidades significativas que define o nexo ou a união entre as sequências. Temos também que considerar o ritmo, assim como a dialética da originalidade e da redundância tão necessárias para produzir entendimento e interesse sobre a mensagem. Outro questão a ser pensada durante a montagem é o número de planos acontecimentos e fontes sonoras por unidade de tempo”. (BALSEBRE *apud* MEDITSCH, 2005, p. 335).

A edição das sonoras foi realizada no programa *SoundForge*, onde se pôde fazer os cortes, ajustes de volume, seleção dos trechos necessários etc. Já para a montagem, o *software* utilizado foi o *Sony Vegas*. O processo de ajuste fino foi cuidadosamente acompanhado pelos técnicos do laboratório, André Araújo e Glauber Oliveira, que deram todo suporte e auxílio

durante o período de edição e montagem.

6.4 Conteúdo expandido

O conteúdo expandido reuniu sonoras extras, fotografias, vídeos, hiperlinks e documentos que, de alguma forma, se relacionam com os temas abordados na reportagem, que foram explicitados na Figura 04 (cf. p. 44). O conteúdo também trouxe, em cada uma das cinco páginas, relativas aos cinco episódios, os áudios das reportagens na íntegra.

Os critérios para a seleção dos materiais foram a (i) completude das informações disponíveis, então no caso de uma sonora extra, analisou-se o quão clara e completa estava sobre o tema adicional; (ii) o caráter formativo dos dados de documentos, (iii) a possibilidade de imagens ilustrarem e clarificarem algumas das ideias expostas nas reportagens, situando o ouvinte-leitor geograficamente e até visualmente.

No primeiro episódio, o conteúdo dos Kisêdjê traz uma visão dura sobre os efeitos negativos do agronegócio na prática. As histórias coletadas da visita à tribo, em que participaram as entrevistadas Ana Paula Boquadi, Denise Barbosa, Eliane Régis e Tainá Zaneti, têm muito a dizer sobre a saúde dos povos indígenas – que, no caso dos Kisêdjê, estão em um espaço considerado como “fortaleza do pequi” pelo movimento *Slow Food*.

No segundo episódio, ressaltou-se o trabalho da Central do Cerrado. Para a produção do conteúdo expandido, um vídeo-reportagem da TV Senado, do ano de 2014, foi utilizado, por entrevistar em vídeo uma das personagens da série “A comercialização dos frutos do Cerrado no contexto da economia colaborativa”, Ildete Sousa.

No terceiro episódio, duas visões foram combinadas: a de uma produtora de conteúdo (ocupação comumente chamada de *youtuber*), Sabrina Fernandes, e a da professora e doutora Tainá Zaneti. As duas visões, em conjunto, apresentam pontos de quem vive a CSA na prática em Brasília.

No quarto episódio, além de receitas com frutos do Cerrado e um quadro de propriedades nutricionais, o conteúdo expandido aborda o problema dos atravessadores na perspectiva da professora Janaína Diniz, da Universidade de Brasília, na Faculdade de Planaltina. Para ela, a relação de agricultores atomizados, sem a presença de cooperativas,

com os atravessadores, pode ser um dos principais entraves para que o processo de valorização dos frutos do Cerrado aumente ainda mais.

No quinto e último episódio, o público é convidado a participar de forma ativa com relação às iniciativas que ouviu. São apresentadas quatro principais iniciativas: a filiação ao movimento *Slow Food*, o centro multidisciplinar UnB Cerrado, o repositório de receitas Embarque na Cozinha e o mapa com todas as Comunidades que Sustentam a Agricultura no DF. A idéia é que a propagação de conteúdos se estenda para além do âmbito de pesquisa e informacional, e dê a possibilidade de mudança prática na relação que as pessoas têm com os alimentos e com o bioma Cerrado.

Ainda no processo de produção do conteúdo expandido, para cada um dos episódios foram selecionadas três linguagens (além do texto escrito para a página), que puderam ser fotos, vídeos, outros áudios, *hiperlinks*, GIF's, documentos e até mapas interativos. A relação de cada episódio e tema extra com as linguagem escolhidas para representá-los está exemplificada a seguir.

Quadro 4: Conteúdo expandido por episódio, tipo de conteúdo e tema extra abordado

EPISÓDIO	TIPO DE CONTEÚDO	TEMAS ABORDADOS
1 – Cerrado: tesouro econômico e biodiverso	FOTO, VÍDEO, ÁUDIO	Kisêdjê
2 – Cooperativismo	FOTO, VÍDEO, ÁUDIO	Atuação da Central do Cerrado na distribuição dos frutos, artesanidade do processo de extração
3 – Comunidades que Sustentam a Agricultura	HIPERLINK, Vídeo, ÁUDIO	A realidade das CSA's na visão de co-agricultores
4 – Aspectos gastronômico e nutricional	GIF, DOCUMENTO, áudio	Receitas com produtos do Cerrado, atravessadores
5 – Potencial econômico	FOTO, HIPERLINK, MAPA INTERATIVO	Participação ativa do ouvinte

Fonte: Elaboração da autora.

Neste processo de propagação das informações por meio da internet, o uso de outras linguagens como as dos vídeos, fotos, documentos etc; dá-se como uma maneira de mediar a absorção do conhecimento, sempre relacionando-o diretamente com a produção tradicional radiofônica. As novas rotinas de produção e a hiper disponibilidade de informação também facilitam o surgimento de materiais extras para a produção de conteúdo expandido.

As diversas formas de apreensão informativa por meio das mediações (...), proporcionam pensar o rádio para além de uma linguagem única ou unidirecional, ou até mesmo defini-lo a partir da transmissão em tempo real ou não. Dessa forma, pretende-se aqui pensar o rádio como um meio que extrapola as ondas hertzianas e, expandido, está presente no aparelho tradicional, mas também nos dispositivos móveis, TV por assinatura, nos inúmeros portais da internet, nas redes sociais, entre outros espaços de escuta ao vivo ou sob demanda. (CHAGAS, 2017, p. 01).

O conteúdo expandido foi publicado em uma aba, chamada “Conteúdo Expandido”, do site do Laboratório de Áudio da UnB (LabAudio). Cada um dos seus episódios recebeu uma página própria, com layout definido pela plataforma *Joomla*, que compõe a linguagem do site. A divisão dos episódios em abas, bem como uma visão geral do conteúdo disponível na *web* pode ser observada nas imagens a seguir:

Figura 5: Página do Episódio 1 no site do LabAudio

LabAudio | FAC

Sobre | O NEPLIS | Central de Auidios | Conteúdo Expandido | TOC | Extensão | Prêmios | Pauta Musical

A comercialização dos frutos do Cerrado no contexto da economia colaborativa

Série de reportagens, radiofônicas expandidas por Laura Queriquazy

- Episódio 01 - Cerrado: tesouro econômico e biodiverso
- Episódio 02 - Cooperativismo
- Episódio 03 - Comunidades que Sustentam a Agricultura
- Episódio 04 - Aspecto gastronômico e nutricional
- Episódio 05 - Potencial econômico

FICHA TÉCNICA

Reportagem: Laura Queriquazy
Cerrado: Prof. Dr. Sérgio Bragança
Técnicos em Audio: André Luis e Cleuber Othman

Cerrado: tesouro econômico e biodiverso

Áudio do Cerrado
Episódio 01 - Cerrado: tesouro econômico e biodiverso

Foto de Christo

Esses estranhos de comercialização tem um lado mais calmo de encontrar que visitam os frutos e o bioma Cerrado no Distrito Federal. Alguns deles, agricultores e cooperados estão sendo acesso à diversidade e empoderamento. São suas formas de economia colaborativa, diferentes, mas que se completam: a CSA, sigla que significa Comunidade que Sustenta a Agricultura, e o Cooperativismo.

Esta série apresenta um panorama da comercialização dos frutos do Cerrado no Distrito Federal a partir de perspectivas de economia colaborativa representadas pelo cooperativismo e pelas Comunidades que Sustentam a Agricultura. Essas são redes alternativas que se consolidam principalmente devido à suas características de flexibilidade voltadas ao respeito ao tempo da natureza.

Diversidade de Cerrado no Brasil. Fonte: IBGE

O Cerrado, em terceiro, é o segundo maior bioma do Brasil. Mais de 20% do território brasileiro é coberto por esta vegetação, que está presente em onze estados como Minas Gerais, Mato Grosso, Goiás e Bahia. De lá, abundante em espécies animais e vegetais, o Cerrado é considerado oficialmente como a savana mais rica do mundo.

Você conhece o Cerrado?

Assistir mais tarde Compartilhar

Infelizmente, todo esse potencial vem sendo destruído. Pesquisas do IBGE de 2010 apontam que mais de 40% do Cerrado já foi cortado. Quatro aos animais mortos e o restante calculado anualmente quartos. Mas de espécies em extinção, o bioma aponta que o Cerrado tem mais de 100.

O agronegócio não deixa nada de pé. Para plantar soja e algodão pastagens, tudo que há de original e nativo é retirado do campo. Falou-se muito do desmatamento na Amazônia, mas em número, o Cerrado sofre mais. Bioma e espécies em extinção pela Universidade de Brasília, a professora Isabel Belton alerta para esse perigo.

O desmatamento do Cerrado é entre quatro e seis vezes mais rápido que o da Amazônia. E o mundo inteiro fica atento para a Amazônia, mas não tem o mesmo cuidado com o Cerrado, nem tão perto, mesmo cinco vezes maior.

Imagens recolhidas sua casa, sua Mãe e mudar de地址 por causa do impacto dos agricultores no rio e no ar e consequentemente na saúde de uma comunidade inteira? Cadei, produtores rurais e agricultores. Se mudar as pessoas, distar suas casas, plantações e sair com sua família sem recursos para se ligar em pontos mais próximos dos agricultores que se movimentam constantemente. As motocrulturas vão se aproximando do parque do Xingu e existe uma fazenda chamada que fazenda tem, são técnicas que quem desmatam em direção produtores? Produção que não alimenta brasileiros, alimenta o bolso de poucos e grandes indústrias agropecuárias, indústrias e multinacionais. Grande indústria nacional que não respeita os povos tradicionais e ainda quer eleger candidato Facista. Ah, mas como se colocar no lugar de indígenas e quem sabe todos privilegiados como pessoa branca nessa sociedade? O indúcio é previsto e quando entra na mente, mas estranho de poder faz bem difícil tudo isso e fazer mais pouco, muita gente pra educar, um país inteiro para ideologar e o grilo começa na floresta nas periferias, nos cantinhos e nas aldeias. A revolução de baixo para cima que queremos vir aqui desde este sistema agropecuário

Uma publicação compartilhada por Ana Paula Boquadi (@anaboquadi) em 4 de...

Kaijé: um povo ameaçado pelo agronegócio

Ox Kaijé são um povo indígena da família linguística Je que atualmente habitam o Parque Indígena do Xingu, mais precisamente nas regiões conhecidas como Alto Xingu.

Desenvolvendo para dois Kaijé que se movem: Uma delas, chamada mais à banda da memória em que se encontram, foi atingida de forma direta pelo avanço do agronegócio (Grandes plantações e o uso de agrotóxicos pulverizados para, obviamente, promover a alta de alguns, alguns dos indígenas évidentes.

Alimentado pela situação, os Kaijé decidiram se mudar. Na nova aldeia, estão reconstruindo suas casas e habitações. Nessa processo, se afastar do movimento. São Prof. Cerrado Ana Paula Boquadi, Elaine Rêgo e Tainá Zanetti passaram alguns dias com os indígenas ministrando cursos de ecologia/botânica, para aprender com eles, e ensinar novas formas de consumo e se relacionar com os frutos do Cerrado.

Entrevista - Elaine Rêgo Sobre Ox Kaijé

Foto de Christo

Ana Paula Boquadi, chef de cozinha, também reforça a importância de resgatar os saberes tradicionais representados por esses povos, e resalta uma curiosidade: ninguém queria a castanha de bico-de-onça no Kaijé, devido a uma tecnologia impressionante.

Entrevista - Ana Paula Boquadi Sobre ...

Foto de Christo

Acessibilidade:
Leia o roteiro do episódio 1

Fonte: Reprodução do site do LabAudio.

Figura 6: Página do Episódio 2 no site do LabAudio

BRASIL Serviços Simplifique! Participe Acesso à informação Legislação Canais

Universidade de Brasília Menu

LabAudio | FAC

SOBRE | O NEPLIS | CENTRAL DE ÁUDIOS | CONTEÚDO EXPANDIDO | TCC | EXTENSÃO | PRÊMIOS | PAUTA MUSICAL

A comercialização dos frutos do Cerrado no contexto da economia colaborativa
Série de reportagens radiofônicas expandidas por Laura Quariguazú

Episódio 01 - Cerrado: tesouro econômico e biodiverso

Episódio 02 - Cooperativismo

Episódio 03 - Comunidades que Sustentam a Agricultura

Episódio 04 - Aspecto gastronômico e nutricional

Episódio 05 - Potencial econômico

FICHA TÉCNICA
Reportagem: Laura Quariguazú
Orientação: Prof. Elton Bruno Pinheiro
Técnicos em Áudio: André Luz e Glauber Oliveira

Cooperativismo

Frutos do Cerrado
Episódio 02 - Cooperativismo

Neste segundo episódio, entendemos melhor o trabalho das cooperativas que beneficiam e comercializam os frutos do Cerrado, representadas pela gigante local "Central do Cerrado", bem como histórias de quem se relaciona com esse modelo.

No Distrito Federal, não há um levantamento oficial por parte da Organização das Cooperativas Brasileiras (OCB) de quantas cooperativas trabalham com frutos do Cerrado. Mas, uma delas, a Central do Cerrado, que funciona como uma união de cooperativas, é a gigante do mercado local. A Central do Cerrado funciona há pelo menos 14 anos, e atua concentrando excedentes de produção de 21 cooperativas, influencia na vida de mais de oito mil famílias cooperadas.

Em 2014, o programa Ecosenado, da TV Senado, esteve na cooperativa, e falou sobre o trabalho ecoocical que é realizado. Confira na reportagem.

Ecosenado - Central do Cerrado

Na produção tradicional, todos os ônus ficam por conta do trabalhador. Ele é quem planta sozinho, colhe, limpa, transporta e vai até quem busca comprar seus produtos. Mas, em se tratando de frutos do Cerrado, devido à sua sazonalidade e pelas características extrativistas dessa produção, nem sempre é possível e viável economicamente um produtor fazer isso tudo sozinho.

Aliado à isso, há o fato artesanal do processo. Para quebrar o baru, por exemplo, as ferramentas são todas manuais. Engenhocas criadas sob medida para a extração. Um quitô de castanha de baru tem pelo menos 900 frutos, que precisam ser colhidos, quebrados um a um, separados, torrados e descascados.

Equipamento para quebra manual do baru, na casa de dona Ana Romero e Seu Zilas, em Padre Bernardo - GO

Uma importante organização que trabalha com a cooperativa Central do Cerrado e defende a utilização dos sabores locais na mesa do brasileiro é o Slow Food Cerrado. Esse movimento cria estratégias para a proteção dos ingredientes locais e promoção da alimentação saudável e consciente.

Eliane Régis, líder da Aliança de Cozinheiros do Slow Food Cerrado, explica como é o trabalho por meio da entidade com os extrativistas, tudo aliado à Central do Cerrado, onde também prestou serviços por dois anos.

Frutos do Cerrado
Entrevista - Eliane Régis Sobre Slow F...

Acessibilidade:
Leia o roteiro do episódio 2

Fonte: Reprodução do site do LabAudio.

Figura 7: Página do Episódio 3 no site do LabAudio

BRASIL Serviços Simplifique! Participe Acesso à Informação Legislação Canais Universidade de Brasília Menu

LabAudio | FAC Pesquisar...

SOBRE | O NEPLIS | CENTRAL DE ÁUDIOS | CONTEÚDO EXPANDIDO | TCC | EXTENSÃO | PRÊMIOS | PAUTA MUSICAL

A comercialização dos frutos do Cerrado no contexto da economia colaborativa

Série de reportagens radiofônicas expandidas por Laura Quariguazú

Episódio 01 - Cerrado: tesouro econômico e biodiverso

Episódio 02 - Cooperativismo

Episódio 03 - Comunidades que Sustentam a Agricultura

Episódio 04 - Aspecto gastronômico e nutricional

Episódio 05 - Potencial econômico

Comunidades que Sustentam a Agricultura

Frutos do Cerrado

Episódio 03 - Comunidades Que Sustentam a Agricultura

Política de Cookies

Neste terceiro episódio, apresentamos o universo das Comunidades Que Sustentam a Agricultura e como, em sua base, já está inserida a ideia de valorização dos insumos do Cerrado.

O mundo do comércio alimentício é recheado de intermediários. Para comprar, para vender... Eles transportam o alimento, empacotam, levam aos mercados, os põem em gôndolas. Mas... essa relação nem sempre é justa. Produtores e consumidores cansados desse ciclo vicioso têm se unido contra o sistema de uma forma simples – e revolucionária. A CSA, sigla para Comunidade que Sustenta a Agricultura.

O modelo é novo – e ligado à ideias eco-socialistas e de esquerda, uma vez que seu foco não é no comércio, e as relações não se baseiam unicamente no capital. A produtora de conteúdo Sabrina Fernandes, do Tese Onze, esteve no assentamento Nova Canaã, em Brasília, onde o agricultor Flávio do Carmo mantém as roças de sua CSA. Sabrina registrou, de acordo com a visão dela, que também é ligada ao eco-socialismo, a visita:

Alimentos sem veneno com o MST | ...

Assistir mais tarde Compartilhar

COMUNIDADES QUE SUSTENTAM A AGRICULTURA

Da cultura do preço para a cultura do apreço

A dinâmica é bem diferente. O consumidor é chamado de co-agricultor, uma vez que não compra produtos, mas paga, por mês, um valor fixo, chamado de cota. Com o valor pago, ele recebe toda semana uma cesta com produtos vegetais, e as vezes até ovos, todos sempre orgânicos e agroecológicos. Também é cobrado que, ocasionalmente, o co-agricultor ponha a mão na massa, e ajude aquele trabalhador a expandir os canteiros, beneficiar sementes, entre outras atividades.

A professora e doutora em desenvolvimento rural Tainá Zaneti aponta como é sua relação com a CSA em que é co-agricultora, a JK Agrosustentável. Para ela, o processo de coleta das cestas com os ingredientes não é mais complicado do que seria comprar hortifruti em um supermercado:

Frutos do Cerrado

Entrevista - Tainá Zaneti

Política de Cookies

Os frutos do Cerrado se inserem nesse contexto de CSA pois o plantio é sempre feito de forma agroecológica, preservando as formações naturais daquela terra. Em muitos casos, o produtor opta por não cortar as árvores nativas, e aproveita seus insumos.

Mesmo com todos os desafios, um mercado vem sendo criado e consolidado no DF. Essa situação alia teoria à prática, e garante o sustento de grupos de pessoas e maior educação ambiental e contato com a terra. A CSA é, acima de tudo, um movimento de resgate às origens.

A reportagem da coluna Consumo Consciente, no portal Brasília de Fato, fez um panorama das CSA's em Brasília, apresentando a história do modelo e participando de reuniões. Confira a reportagem para saber mais:

<https://brasiliadefato.com.br/colunas/consumo-consciente/2017/01/csa-comunidade-que-sustenta-agricultura/>

Acessibilidade:
Leia o roteiro do episódio 3

Fonte: Reprodução do site do LabAudio.

Figura 8: Página do Episódio 4 no site do LabAudio

BRASIL Serviços Simplifique! Participe Acesso à informação Legislação Canais

Universidade de Brasília Menu

LabAudio | FAC

SOBRE | O NEPLIS | CENTRAL DE ÁUDIOS | CONTEÚDO EXPANDIDO | TCC | EXTENSÃO | PRÊMIOS | PAUTA MUSICAL

A comercialização dos frutos do Cerrado no contexto da economia colaborativa

Série de reportagens radiofônicas expandidas por Laura Quariguazu

Episódio 01 - Cerrado: tesouro econômico e biodiverso

Episódio 02 - Cooperativismo

Episódio 03 - Comunidades que Sustentam a Agricultura

Episódio 04 - Aspecto gastronômico e nutricional

Episódio 05 - Potencial econômico

O quintal da casa da agroextrativista Ana Romero é decorado com frutos do Cerrado, como o Jacaitá e a castanha do cajuzinho. Fonte: Laura Quariguazu

FICHA TÉCNICA

Reportagem: Laura Quariguazu
Orientação: Prof. Elton Bruno Pinheiro
Técnicos em Áudio: André Luiz e Glauber Oliveira

Aspecto gastronômico e nutricional

Episódio 04 - Aspecto gastronômico e nutricional

Política de Cookies

Neste quarto episódio, descobrimos algumas das propriedades nutricionais dos frutos do cerrado e aprenderemos a como inserir esses insumos na alimentação. Também abordamos o papel do chef de cozinha no processo de democratização desses sabores.

Incluir os frutos do cerrado na alimentação do brasileiro é uma demanda urgente e de interesse público. Eles estão aqui, são disponíveis. Fazem parte da nossa vida – todos os dias. Mas continuam sendo tratados como mato e desprezados ao paladar pela maioria das pessoas. O papel dos chefes de cozinha nesse caminho é muito importante – e delicado. São eles que dão o primeiro passo em incentivar novas culturas alimentares. Mas, ao mesmo tempo que mostra esses sabores, o cozinheiro não pode se apropriar deles como algo única e exclusivamente palatável apenas após certo tratamento. É preciso que a difusão chegue ao público comum.

Ceviche do Cerrado, com cajuzinho, pão de queijo com buri e bolo de mandioca com suco de cagaíta na colheita do cajuzinho. Fonte: Arquivo Pessoal

Na casa do casal agroextrativista Ana Romero e Seu Zilas, em Padre Bernardo (GO), um evento organizado pelo movimento *Slow Food Cerrado* apresentou ao público o cajuzinho do Cerrado, um fruto disponível apenas no mês de setembro. Para a celebração da colheita, foram preparados diversos pratos com ingredientes típicos. Entre eles, esteve o ceviche do Cerrado, com o cajuzinho cortado em cubos substituindo o peixe e a pimenta-de-macaco substituindo a pimenta preta, pão de queijo recheado com lascas de buri e suco de cagaíta.

O estudo da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás (UFG) comprova que os nutrientes dos insumos do bioma é interessante do ponto de vista de enriquecimento das preparações. A cagaíta, por exemplo, apresenta 8mg de Cálcio por 100g. Já o cajuzinho tem 26mg de Ferro por 100g. Outros valores e referências de outros estudos semelhantes podem ser acessados no link a seguir.

<http://www.scielo.br/pdf/cr/v38n6/a51v38n6.pdf>

Porém, para que esses insumos cheguem em locais como supermercados, é preciso enfrentar um agente intermediário polêmico – o atravessador. É ele quem vai até o extrativista e faz o transporte até os mercados. Além disso, o atravessador tem o conhecimento dos melhores locais de venda, sabendo como fazer a ponte entre o campo e a cidade. Todavia, nem sempre as ofertas dos atravessadores são justas. A professora especialista em desenvolvimento sustentável Janaina Diniz chama atenção para a questão dos atravessadores:

Entrevista - Janaina Diniz Sobre Os A...

Política de Cookies

Acessibilidade:
Leia o roteiro do episódio 4

Fonte: Reprodução do site do LabAudio.

Figura 9: Página do Episódio 5 no site do LabAudio

LabAudio | FAC

SOBRE | O NEPLIS | CENTRAL DE ÁUDIOS | CONTEÚDO EXPANDIDO | TCC | EXTENSÃO | PRÊMIOS | PAUTA MUSICAL

A comercialização dos frutos do Cerrado no contexto da economia colaborativa

Série de reportagens radiofônicas expandidas por Laura Quatiguary

Episódio 01 - Cerrado: Inseguir econômica e biodiverso
Episódio 02 - Cooperativismo
Episódio 03 - Comunidades que Sustentam a Agricultura
Episódio 04 - Aspecto gastronômico e nutricional
Episódio 05 - Potencial econômico

POTENCIAL ECONÔMICO

A venda em sistemas alternativos é mais do que um ganho econômico. Cria uma consciência social, de coletividade, e de amor à natureza. Os produtores e agroecologistas envolvidos com esse tipo de trabalho também demonstram um pensamento mais desenvolvido com relação à educação ambiental e respeito à natureza. Até porque, em sua totalidade, são comercializados produtos orgânicos e agroecológicos. Para o agricultor, os ganhos passam além disso. Começa pelo fato de que ele sabe para o que trabalha, e a qualidade de vida. Quem trabalha com sistemas de economia colaborativa vê o mundo de outra forma.

Neste último episódio desta série, abordamos o potencial econômico desses modelos de comercialização dos frutos, o que os desafios e o foco e o mercado em Brasília, agosto.

FICHA TÉCNICA
Reportagem: Laura Quatiguary
Cenário: Prof. Elton Soares Prates
Técnicos em Áudio: André Luiz e Cláudio Oliveira

Como participar de forma ativa

Participar de iniciativas relacionadas aos frutos do Cerrado e a economia colaborativa é uma realidade possível dentro o fare de ambiente acadêmico. Na Universidade, há diversas alternativas para o envolvimento de alunos.

Participar

Este espaço tem como objetivo estimular a voz de frutos do cerrado e parte de grupos geradores. São materiais desenvolvidos em sala, desafios, discussões, debates, vídeos, materiais, por favor de vídeo e outros recursos. Esperamos que esse seja um espaço para o desenvolvimento de projetos de extensão, diretos a participar de diversos eventos que promovam a biodiversidade. Para saber mais: <http://www.labaudio.org.br>

O projeto integrador do curso de turismo Embarque na Cozinha, coordenado pela professora Tânia Zanetti, faz em seu site uma aba totalmente dedicada ao Cerrado. No espaço, são postados receitas em vídeo, transmitidas pela UFMG TV. Há also do espaço de áudio, desde o podcast, entre outros. Para saber mais: <https://www.embarquenacozinha.com.br/contato>

O Lab Cerrado é um centro multidisciplinar vinculado à Universidade de Brasília e situado em Alto Paraité de Brasília (DF) em meio mata de floresta nativa e ao lado do Sítio. É possível participar de atividades e projetos de extensão. Há trabalhos voltados para o desenvolvimento sustentável, para o fortalecimento do Cerrado, para o estado de Brasília, para o Brasil. Para saber mais: <http://www.labcerado.org.br>

Também é possível se inscrever no movimento Slow Food Cerrado. Para isso, não é necessário ser acadêmico ou estudante de curso. O movimento Slow Food é um movimento internacional de pessoas de todas as idades para o meio do planeta. Cabe ressaltar que alguns dos convênios do Slow Food são abertos para não associados, pois que os projetos possam contribuir para o desenvolvimento. Ao aderir ao movimento, o usuário financeiro ao projeto de organização, direito a participar de diversos eventos que promovam a biodiversidade. Para saber mais: <http://www.slowfoodbrasil.org.br>

Brasília possui mais de 20 Comunidades que Sustentam a Agricultura. Para participar, basta procurar o ponto de convivência mais próximo e entrar em contato com o agricultor responsável pelo ponto. A labeta completa com os contatos está disponível no site da CSA Brasília. Para saber mais: <http://coabrasilia.org.br/compartilhar>

CSAs no DF

Alto longo desta série de reportagens, abordamos como as Comunidades que Sustentam a Agricultura e Cooperativismo têm garantido novas formas de escoamento para os frutos do Cerrado no DF. Também apresentamos propriedades rurais dentro Brasília e as diferenças entre o comércio tradicional e a economia colaborativa um modelo que implica em mudança de cultura de consumo e aumento a destinação de renda.

Disponibilidade:
Link no menu do episódio 5

Fonte: Reprodução do site do LabAudio.

7 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este trabalho de conclusão de curso permitiu duas realizações importantes ao tema: voz e luz. Foram dadas vozes (voz no plural, e não no singular, pois cada agricultor tem uma voz e uma visão diferente) aos agricultores que escolhem esses modelos de economia colaborativa como suas formas de ganhar a vida; e foi dada luz à conceitos, ideias e iniciativas que, até então, não haviam sido reunidas de forma jornalística.

Além disso, o feitiço da memória e o processo de se pensar as reportagens permitiu a organização das CSA's e cooperativas a partir de suas semelhanças e diferenças quanto às formas de escoamento da produção – mostrando suas semelhanças e diferenças, que culminaram na divisão das duas em organizações fim e meio, exemplificadas na figura abaixo.

Figura 10: CSA's e cooperativas: fins e meios



Fonte: Elaboração da autora.

Enquanto a cooperativa, organização meio, busca a conexão entre o produtor e o consumidor, fazendo a ponte e atravessando as lacunas do campo até os mais diversos

mercados e integrando espaços de escoamento; a Comunidade que Sustenta a Agricultura subverte todos os caminhos mercadológicos tradicionais, eliminando os intermediários. Cada CSA é uma unidade independente, que se sustenta como um fim em si mesma. Essa divisão facilita o entendimento da economia colaborativa como um organismo vivo, tendo em cada parte integrante uma função.

O desejo principal que motivou a produção das reportagens é munir – da maneira mais positiva o possível – as pessoas de informação, de conhecimento. O conhecimento muda o mundo. É possível ser ativo a partir deste trabalho – seja propagando conhecimentos, debatendo, participando das iniciativas...

A reportagem apresentou dados a partir de novas perspectivas e pequenos passos na direção da mudança, representados pela “concorrência” às formas tradicionais de comer e se fazer economia. O filósofo Karl Marx, em sua teoria marxista, aborda que a forma de organização do capital e as relações de trabalho, partes da infraestrutura social, são a base de sustentação da ideologia capitalista, força material e força espiritual dominante (MARX, 1993, p. 72). Quando se abalam essas estruturas tradicionais, dominantes e originárias de grandes mazelas sociais perpetuadas por séculos, como a pobreza e a má distribuição de renda, muda-se de forma irreversível a expressão do homem em sociedade. Tudo isso se faz com trabalho árduo, por meio, entre outras formas, das iniciativas solidárias como cooperativas e Comunidades que Sustentam a Agricultura. Esses métodos, sozinhos, não são capazes de ir longe. Mas, com a cidadania, e a consciência coletiva, fomentadas pela comunicação e, em especial pelo jornalismo, a humanidade pode mudar sua história e a da natureza.

8 REFERÊNCIAS

ARAÚJO DA SILVA, Ellis Regina. A abordagem da velhice em rádios públicas de Portugal e Brasil e os usos do rádio pelos idosos em Braga/Portugal e no Distrito Federal/Brasil. **Anais do 40º Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação**. 2017. Disponível em: <<http://portalintercom.org.br/anais/nacional2017/resumos/R12-1382-1.pdf>>. Acesso em: nov. 2018.

ARAÚJO DA SILVA, Ellis Regina; BASTOS, Fernanda Vieira. Identidades do jornalismo cidadão: uma análise da cultura organizacional da Mídia Ninja. **Anais do 41º Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação**. 2018. Disponível em: <<http://portalintercom.org.br/anais/nacional2018/resumos/R13-2151-1.pdf>>. Acesso em: 01 nov. 2018.

BALSERE, Armand. A linguagem radiofônica. In: MEDITSCH, Eduardo (org). **Teorias do rádio: Textos e Contextos**. Florianópolis: Insular, 2005.

BORGES, Eleusa Jaime. **Baru: a Castanha do Cerrado**. Monografia – Universidade de Brasília, Brasília, 2004.

BOURSCHEIT, Aldem (org). **Produção e exportação de soja brasileira e o Cerrado**. Brasília, WWF, 2010.

BRASIL. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2ª ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

_____. **Lei nº 11.947**, de 16 de junho de 2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. Brasília: Planalto, 2009. Disponível: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2009/Lei/L11947.htm>. Acesso em: set. 2018.

CARRAZZA, Luis; CRUZ E ÁVILA, João Carlos. **Aproveitamento integral do fruto do**

baru. Brasília: ISPN (Instituto Sociedade, População e Natureza), 2010.

CARVALHO, R.; GORDERT, W. J.; ARMANDO, M. S. **Atributos físicos da qualidade de um solo sob sistema agroflorestal**. Pesquisa Agropecuária Brasileira. Vol. 39, nº 11, p. 1153-1155, nov. 2004.

CHAGAS, Luã José Vaz. **Rádio expandido e o jornalismo**: as redações radiofônicas na fase da multiplicidade da oferta. Revista Comunicologia. Brasília, UCB, v. 10, n. 1, p. 29 –45, jan./jun. 2017. Disponível em: <<https://portalrevistas.ucb.br/index.php/RCEUCB/article/download/7456/5116>> . Acesso em: 01 nov. 2018.

DOMINGUES SILVA, Juliano et.al. **Economia colaborativa**: uma análise da relação entre valores pessoais, formas de colaboração e efeito dotação. São Paulo: 9º CLAV (Latin America Retail Conferece), 2016.

FEITOSA MAIA, Mauro Celso. Da Pré-Conformação à Legitimação Científica: Breve Panorama das Pesquisas de Rádio no Brasil. **Anais do 40º Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação**. 2017. Disponível em: <<http://portalintercom.org.br/anais/nacional2017/resumos/R12-0759-1.pdf>>. Acesso em: 01 nov. 2018.

FERRARETO, Luiz Artur. **Rádio**: teoria e prática. 1ª ed. Summus, 2014.

FERRARETO, Luiz Artur; KLÖCKNER, Luciano (org). **E o rádio?**: Novos horizontes midiáticos. Porto Alegre: Edipucrs, 2010.

GUIVANT, Julia S. **A teoria da sociedade de risco de Ulrich Beck**: entre o diagnóstico e a profecia. Estudos: Sociedade e Agricultura. Florianópolis: nº 16, p. 95-112, abril 2001.

KINDERMANN, Conceição Aparecida. **O estudo dos gêneros do jornal**: o caso da reportagem. Anais do 5º Encontro do Celsul. Curitiba, Paraná: p. 352-359, 2003. Disponível em: <http://www.academia.edu/3419676/O_estudo_dos_gêneros_do_jornal_o_caso_da_repor>

tagem>. Acesso em: set. 2018.

KISCHINHEVSKY, Marcelo. Rádio social Uma proposta de categorização das modalidades radiofônicas. In: Nelia del Bianco. (Org.). **O Rádio Brasileiro na Era da Convergência**. São Paulo: Intercom, 2012. Disponível em: <http://www.ubilab.com.br/site/wp-content/uploads/2014/09/Radio_na_era_da_Convergencia.pdf> Acesso em: 30 out. 2018.

KAPLÚN, Mário. MEDITSCH, Eduardo; BETTI, Juliana G. (org). **Produção de programas de rádio, do roteiro à direção**. Florianópolis: Insular, 2017.

LIMA, V.; DUTRA DA SILVA, P.; SCARIOT, A. **Boas práticas de manejo para o extrativismo sustentável do coquinho azedo**. 2ª reimpressão. Brasília: Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, 2012.

MARX, Karl. **A ideologia alemã**. 9ª ed. São Paulo: Hucitec, 1993.

MELO, Diego Fonseca de. **O papel da Extensão Rural e do Cooperativismo na inserção do uso de ferramentas de gestão e desenvolvimento de produtores rurais familiares: O caso da Cooperativa Multiflor**. Universidade de Brasília – UnB Planaltina, Brasília, 2013.

PINHEIRO, Elton Bruno. **Pesquisa e Produção em Linguagem Sonora: Experiências Compartilhadas**. Brasília: FACLivros, 2018.

REIS, Isabel. **A reconfiguração da temporalidade da rádio na era da Internet**. Comunicação e Sociedade. Braga, Portugal: vol. 20, p. 13-28, 2011.

SILVA, Gislene. **Para pensar critérios de noticiabilidade**. Estudos em Jornalismo e Mídia. Florianópolis, Volume II, nº 1, p. 96-106, 2005.

TORRES, Camila Lombardi. **Comunidade que Sustenta a Agricultura: a reaplicação da tecnologia social a partir dos casos pioneiros em Brasília**. Dissertação de Mestrado.

Universidade de Brasília: Brasília, 2017.

VIDAL, Iara. **CSA: Comunidade que Sustenta a Agricultura**. 2017. Disponível em: <<http://brasiliadefato.com.br/colunas/consumo-consciente/2017/01/csa-comunidade-que-sustenta-agricultura/>>. Acesso em: set. 2018.

ZANETI, Tainá Bacelar. **Das panelas das nossas avós aos restaurantes de alta gastronomia: os processos sociais de valorização de produtos agroalimentares tradicionais**. Dissertação de Mestrado – Universidade de Brasília, Brasília, 2012.

9 APÊNDICES

9.1 Roteiro dos Episódios

9.1.1 Primeiro Episódio

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA

Faculdade de Comunicação

Departamento de Jornalismo

Série de reportagens radiofônicas expandidas:

A comercialização dos frutos do Cerrado no contexto da economia colaborativa

Ficha Técnica - Episódio 1

Locução das vinhetas: Alisson Costa
Apoio técnico: André Araújo e Glauber Oliveira
Reportagem/locução: Laura Quariguazy
Direção/orientação: Professor Elton Bruno Pinheiro
Roteiro: Laura Quariguazy

Sinopse do Programa - Episódio 1

REPORTAGEM EXPANDIDA

Esta série apresenta um panorama da comercialização dos frutos do Cerrado no Distrito Federal a partir de perspectivas da economia colaborativa representadas pelo cooperativismo e pelas Comunidades que Sustentam a Agricultura.

ROTEIRO DO PRIMEIRO EPISÓDIO

Cerrado: tesouro econômico e bio diverso

<u>TÉCNICA</u>	<u>VINHETA DE ABERTURA</u>
CABEÇA Alisson Costa	A comercialização dos frutos do Cerrado no contexto da economia colaborativa. Nesta série de reportagens você entenderá como o cooperativismo e as Comunidades que Sustentam a Agricultura têm garantido novas formas de escoamento para os frutos do Cerrado no Distrito Federal. No primeiro episódio, vamos conhecer o bioma Cerrado, a degradação que ele vem sofrendo e apresentar um pouco da história de valorização dos subprodutos desse bioma. Ouça agora o primeiro episódio.
<u>TÉCNICA</u>	<u>SOBE BG E ACOMPANHA ATÉ O FIM DA LOCUÇÃO (Tribal Affair)</u>
LOCUÇÃO 1	<p>CERRADO// TESOURO BIO DIVERSO E BERÇO DAS ÁGUAS NO BRASIL// NÃO HÁ OUTRO COMO ELE// DE TÃO ABUNDANTE EM ESPÉCIES ANIMAIS E VEGETAIS/O CERRADO É CONSIDERADO OFICIALMENTE COMO A SAVANA MAIS RICA DO MUNDO//</p> <p>O CERRADO/ EM TAMANHO/ É O SEGUNDO MAIOR BIOMA DO BRASIL// MAIS DE 20% DO TERRITÓRIO BRASILEIRO É COBERTO POR ESSA VEGETAÇÃO/ QUE ESTÁ PRESENTE EM ONZE ESTADOS/COMO MINAS GERAIS/ MATO GROSSO/ GOIÁS E BAHIA// RECONHECER O CERRADO NÃO É DIFÍCIL//ELE É MARCADO POR ÁRVORES RETORCIDAS E CAMPOS ABERTOS/ COM PLANTAS LENHOSAS/ RASTEIRAS E ERVAS VIVENDO EM CONJUNTO//</p>
<u>TÉCNICA</u>	<u>TRANSIÇÃO DE TRILHA – SEGUE EM BG ATÉ O FIM DA LOCUÇÃO (They Might Not)</u>
LOCUÇÃO 1	INFELIZMENTE/ TODO ESSE POTENCIAL VÊM SENDO DESTRUÍDO// PESQUISAS DO IBGE DE 2010 APONTAM QUE MAIS DE 40% DO CERRADO JÁ FOI AO CHÃO//

LOCUÇÃO 1	<p>QUANTO AOS ANIMAIS MORTOS/É IMPOSSÍVEL CALCULAR EXATAMENTE QUANTOS// MAS DE ESPÉCIES EM EXTINÇÃO/ O IBAMA APONTA QUE O CERRADO TENHA MAIS DE 100//</p> <p>O AGRONEGÓCIO NÃO DEIXA NADA DE PÉ// PARA PLANTAR SOJA E ABRIR PASTAGENS/ TUDO QUE HÁ DE ORIGINAL E TRADICIONAL É RETIRADO DO CAMINHO// FALA-SE MUITO DO DESMATAMENTO NA AMAZÔNIA/ MAS EM NÚMEROS/ O CERRADO SOFRE MAIS// BIÓLOGA E ESPECIALISTA EM ECOLOGIA PELA UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA/ A PROFESSORA ISABEL BELLONI ALERTA PARA ESSE PERIGO:</p>
SONORA 1: Isabel Belloni	<p>O desmatamento do Cerrado é entre quatro e seis vezes mais rápido que o da Amazônia. Então a gente fica preocupado com “Ah, a Amazônia tá acabando, a Amazônia...” E o mundo inteiro fica olhando para a Amazônia, enquanto isso a gente ‘tá’ perdendo o Cerrado numa taxa pelo menos cinco vezes maior. Então assim, a tendência de desmatamento ela é muito maior no Cerrado do que na Amazônia.</p>
TÉCNICA	SOBE BG E ACABA NO FIM DA LOCUÇÃO (They Might Not)
LOCUÇÃO 2	<p>JANAÍNA DINIZ/ TAMBÉM PROFESSORA DA UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA NA FACULDADE DE PLANALTINA/ E ESPECIALISTA EM DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL/ CHAMA ATENÇÃO PARA UM COMPORTAMENTO AINDA MAIS ALARMANTE: A INÉRCIA DO PODER PÚBLICO DIANTE DESSAS AMEAÇAS DE DEGRADAÇÃO//</p>
SONORA 2: Janaína Diniz	<p>Porque ainda temos uma narrativa que o Cerrado é para o agronegócio. Então é mais rentável você tirar tudo o que ‘tá’ ali e produzir... É mais prático, mais produtivo você ter um monocultivo. Então, eu tenho um artigo que eu coloco um discurso da presidente Dilma acho que foi na primeira posse dela, no primeiro mandato dela, que ela fala que tem que preservar a biodiversidade da Amazônia e explorar o potencial do agronegócio da região Centro-Oeste.</p>

<u>TÉCNICA</u>	<u>SOBE BG E ACOMPANHA ATÉ O FIM DA LOCUÇÃO (Blue Creek Trail)</u>
LOCUÇÃO 3	<p>EM MEIO A TODO ESSE CENÁRIO/ OS ESPAÇOS DE CERRADO QUE AINDA RESTAM VEM SENDO OCUPADOS POR MOVIMENTOS DE RESISTÊNCIA QUE ENCONTRARAM POR AQUI TESOUROS PESSOAIS: OS FRUTOS DO CERRADO// PODEM SER CONSIDERADOS FRUTOS OU SUBPRODUTOS TUDO AQUILO QUE/ VINDO DE ÁRVORES NATIVAS DESSE BIOMA/ TEM POTENCIAL ECONÔMICO E ALIMENTAR//</p> <p>A ESTRELA DESSA TURMA É CONHECIDA EM TODO O BRASIL/ QUIÇÁ/ NO MUNDO// O PEQUI// MAS ELE NÃO ESTÁ SOZINHO// TEM TAMBÉM O JATOBÁ/ BURITI/ ARATICUM/ BARU/ CAGAITA/ CAJUZINHO/ GUEROBA/ MACAÚBA/ MURICI/ PIMENTA DE MACACO/ LOBEIRA/ ENTRE MUITOS OUTROS//</p> <p>TAINÁ ZANETI/ PROFESSORA E DOUTORA EM DESENVOLVIMENTO RURAL PELA UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA/ EXPLICA COMO ESTÁ O ATUAL PANORAMA DE VALORIZAÇÃO DOS FRUTOS DO CERRADO/ QUE APARECEM CADA VEZ MAIS NA MÍDIA/ O QUE PODE INCENTIVAR A CRIAÇÃO DE NOVOS MERCADOS//</p>
SONORA 3: Tainá Zaneti	<p>Fazendo uma perspectiva bem crítica do que está acontecendo, existe sim um processo de... que a gente chama na verdade de gastronomização, que tem acontecido a partir dos anos 80, com um outro, com um processo anterior que a gente chama de <i>quality turn</i>, na verdade, que é a chamada virada de qualidade. Que é quando as pessoas principalmente da Europa começam a buscar um sentido maior no que é qualidade. Então a qualidade ela para de ser apenas buscada por fatores objetivos, então assim, inocuidade dos alimentos, segurança, limpeza... E ela começa a ser vista a partir de fatores subjetivos: sabor, quem produziu aquilo,</p>

<p>SONORA 3: Tainá Zaneti</p>	<p>de onde é que veio o meu alimento, né!? O olho no olho, e conhecer aonde o agricultor produziu aquele alimento e como, ele passa a ser então um fator de qualidade muito maior do que só um número de lote do alimento. Isso aí foi o precursor tanto da gastronomização, quanto das redes alternativas de alimentos que a gente vê hoje. Então é um processo mais antigo, não é um processo de agora...que chega no Brasil a partir de meados dos anos 2000 e 2005, e hoje em 2018 a gente tem uma grande evolução de isso aí ganhando cada vez mais força.</p>
<p><u>TÉCNICA</u></p>	<p><u>SOBE BG E ACOMPANHA ATÉ O FIM DA LOCUÇÃO (Blue Creek Trail)</u></p>
<p>LOCUÇÃO 4</p>	<p>TAINÁ ZANETI APONTA TAMBÉM QUE ESSE É UM PROCESSO SOCIAL/ DEMANDANDO/ POR PARTE DO CONSUMIDOR/ UMA MUDANÇA NA CULTURA DE CONSUMO//</p>
<p>SONORA 4: Tainá Zaneti</p>	<p>O que que acontece. Os frutos do Cerrado os frutos nativos de modo geral entram nesse processo de gastronomização que é um processo social, é um fenômeno social, que ele começa a ocorrer a partir do <i>quality turn</i>, e ele evidencia a popularização da gastronomia. Então as pessoas começam a se preocupar mais com a valorização da origem, com o esverdeamento do consumo, então busca por um consumo mais sustentável, busca por um consumo consciente dos alimentos.</p>
<p><u>TÉCNICA</u></p>	<p><u>SOBE BG E ACABA NO FIM DA LOCUÇÃO (Blue Creek Trail)</u></p>
<p>LOCUÇÃO 5</p>	<p>NESSE CONTEXTO/ DUAS ESTRATÉGIAS DE COMERCIALIZAÇÃO TEM CRIADO NOVAS CADEIAS DE ESCOAMENTO QUE VALORIZAM OS FRUTOS E O BIOMA// ATRAVÉS DELAS/AGRICULTORES E CONSUMIDORES ESTÃO TENDO ACESSO À DIVERSIDADE E EMANCIPAÇÃO ALIMENTAR//</p> <p>SÃO DUAS FORMAS DE ECONOMIA COLABORATIVA/ DIFERENTES/ MAS QUE SE COMPLETAM: A CSA/ SIGLA QUE SIGNIFICA COMUNIDADE QUE SUSTENTA A AGRICULTURA</p>

LOCUÇÃO 5	<p>/ E O COOPERATIVISMO//</p> <p>O COOPERATIVISMO JÁ É CONHECIDO DE MUITA GENTE// EXISTE NO BRASIL HÁ DEZENAS DE ANOS/ E É PROTEGIDO POR LEI COMO UMA FORMA CONSOLIDADA DE COMÉRCIO// A LEI FEDERAL 5764/ DE 1971/ JÁ INSTITUIU AS NORMAS PARA O TRABALHO DAS COOPERATIVAS NO PAÍS// REMY GORGA NETO/ PRESIDENTE DA SEÇÃO NO DISTRITO FEDERAL DA ORGANIZAÇÃO DAS COOPERATIVAS BRASILEIRAS/ EXEMPLIFICA COMO O COOPERATIVISMO FUNCIONA/ DO PONTO DE VISTA IDEOLÓGICO://</p>
SONORA 5: Remy Gorga Neto	<p>Saindo dos tradicionais modelos empresariais, o cooperativismo ele tem o objetivo de que as pessoas trabalhem em conjunto, né, que a força dos objetivos ‘comum’, a força da união traga um resultado para as pessoas. Hoje que se fala muito na questão da economia compartilhada, o cooperativismo tem no seu DNA já esse modelo, de compartilhamento de estruturas. Então nós temos no cooperativismo um modelo de organização econômica, só que o capital não é o fundamental, e sim as pessoas. Com o objetivo de desenvolver as pessoas, desenvolver a sociedade, trazendo uma sociedade mais justa, mais equânime, com as pessoas sendo mais importantes do que o capital.</p>
<u>TÉCNICA</u>	<u>SOBE BG E ACOMPANHA ATÉ O FIM DA LOCUÇÃO (Birds in Flight)</u>
LOCUÇÃO 6	<p>O MODELO COOPERATIVISTA/ NO CASO DOS FRUTOS DO CERRADO/ FORTALECE A CHANCE DE RENDA PARA OS EXTRATIVISTAS/ UMA VEZ QUE SOZINHOS/ MUITOS DELES NÃO PODEM FAZER GRANDES VENDAS/ POIS COMO DEPENDEM DO TEMPO DA NATUREZA/ NEM SEMPRE TÊM GRANDES COLHEITAS// ASSIM, O COOPERATIVISMO FORTALECE O DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO DA EXPLORAÇÃO DOS FRUTOS//</p>

LOCUÇÃO 6	<p>JÁ A CSA/ OU COMUNIDADE QUE SUSTENTA A AGRICULTURA/ FUNCIONA DE OUTRA FORMA// NÃO HÁ COMÉRCIO// NÃO HÁ INTERMEDIÁRIOS// O PRODUTOR E O CONSUMIDOR SE TRATAM POR IGUAL E DIRETAMENTE// E A IDÉIA AINDA É BEM RECENTE// EXISTE NO BRASIL HÁ CERCA DE CINCO ANOS//</p> <p>FUNCIONA COMO UMA ESPÉCIE DE CONTRATO/ EM QUE OS AGRICULTORES E OS CONSUMIDORES CRIAM UM PACTO DE FINANCIAMENTO DA TERRA DURANTE UM ANO// EM TROCA/ O QUE É COLHIDO É ENTREGUE EM FORMA DE CESTAS COM VERDURAS/ FRUTAS E LEGUMES// TUDO COM UM VALOR FIXO/ PRÉ-ACORDADO/ E PARTICIPAÇÃO ATIVA DE QUEM CONSOME//</p> <p>THAISA ARAGÃO/ ARTICULADORA DA CSA BRASÍLIA/ ENTIDADE QUE REÚNE OS GRUPOS DESSE MODELO NO DF/ EXEMPLIFICA PORQUE A COMUNIDADE QUE SUSTENTA AGRICULTURA PODE SER CONSIDERADA UMA ALTERNATIVA À COMPRA TRADICIONAL DE HORTIFRUTI NOS MERCADOS://</p>
SONORA 6: Thaís Aragão	<p>Em torno de 80% dos alimentos que a gente compra no supermercado têm relações ligadas a um processo de extrema escravidão com quem produz.</p> <p>Tem relações ligadas a várias outras indústrias que são poluentes e que são ruins pro meio ambiente. Uma boa parte da indústria alimentícia hoje tem relação com a indústria tabagista, tem relação com o tráfico de drogas, e a gente não sabe de nada disso, a gente vai lá pega na prateleira e leva pra casa. O tomate por exemplo dá o ano inteiro em muitos lugares, mas por que? Porque eu preciso irrigar muito mais, eu preciso colocar um monte de adubo, pra que aquele produto, ele esteja disponível o ano inteiro. Prefira o que está perto e o que é da estação.</p>
<u>TÉCNICA</u>	<u>SOBE BG E ACABA NO FIM DA LOCUÇÃO (Surrender)</u>
LOCUÇÃO 7	O COOPERATIVISMO E AS COMUNIDADES QUE SUSTENTAM A AGRICULTURA SÃO REDES ALTERNATIVAS QUE SE

LOCUÇÃO 7	<p>CONSOLIDAM PRINCIPALMENTE DEVIDO À SUAS CARACTERÍSTICAS DE FILOSOFIA/ VOLTADAS AO RESPEITO AO TEMPO DA NATUREZA//</p> <p>ALÉM DISSO/ NÃO EXISTEM PLANTAÇÕES DE FRUTOS DO CERRADO// TUDO É CATADO À MÃO/ UM POR UM// DEVIDO À ESSA FALTA DE ERGONOMIA E DE CONTROLE SOBRE O QUE SERÁ COLHIDO E QUANDO/ O ESTABELECIMENTO DE INTERMEDIÁRIOS TRADICIONAIS COMO FEIRAS E MERCADOS FICA PREJUDICADO//</p> <p>POR OUTRO LADO/ PARA A CHEF DE COZINHA ANA PAULA BOQUADI/ APAIXONADA PELOS FRUTOS DO CERRADO/ O FATO DE A EXTRAÇÃO AINDA SER RÚSTICA E INCIPIENTE NÃO É MOTIVO PARA QUE O BIOMA DEIXE DE SER CUIDADO//</p>
SONORA 7: Ana Paula Boquadi	Então a partir do momento em que eu consumo Cerrado, e não consumo um alimento vindo de uma grande indústria agropecuária, eu to ajudando ele a permanecer vivo.
<u>TÉCNICA</u>	<u>SOBE BG DA LOCUÇÃO ANTERIOR E ACOMPANHA CRÉDITOS</u>
CRÉDITOS	Reportagem: Laura Quariguazy. Trabalhos técnicos: André Araújo e Glauber Oliveira. Orientação: Elton Bruno Pinheiro.
<u>TÉCNICA</u>	<u>VINHETA DE ENCERRAMENTO</u>
PÉ Alisson Costa	A comercialização dos frutos do Cerrado no contexto da economia colaborativa. Neste episódio, conhecemos duas redes alternativas que ajudam a inserir os frutos do Cerrado no comércio de Brasília. Ao longo da série, estruturada em cinco episódios, vamos entender o funcionamento das CSA's e Cooperativas, falar sobre as possibilidades nutricionais desses ingredientes e sobre as perspectivas futuras de comércio. No próximo episódio, você conhecerá histórias de quem se relaciona com o cooperativismo. Até lá!

9.1.2 Segundo Episódio

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA

Faculdade de Comunicação

Departamento de Jornalismo

Série de reportagens radiofônicas expandidas:

A comercialização dos frutos do Cerrado no contexto da economia colaborativa

Ficha Técnica - Episódio 2

Locução das vinhetas: Alisson Costa
Apoio técnico: André Araújo e Glauber Oliveira
Reportagem/locução: Laura Quariguazy
Direção/orientação: Professor Elton Bruno Pinheiro
Roteiro: Laura Quariguazy

Sinopse do Programa - Episódio 2

REPORTAGEM EXPANDIDA

Esta série apresenta um panorama da comercialização dos frutos do Cerrado no Distrito Federal a partir de perspectivas da economia colaborativa representadas pelo cooperativismo e pelas Comunidades que Sustentam a Agricultura.

ROTEIRO DO SEGUNDO EPISÓDIO

Cooperativismo

<u>TÉCNICA</u>	<u>VINHETA DE ABERTURA</u>
CABEÇA Alisson Costa	A comercialização dos frutos do Cerrado no contexto de economia colaborativa. No primeiro episódio, conhecemos o bioma Cerrado e um pouco da história de valorização dos subprodutos desse bioma. Neste episódio, você vai entender melhor o trabalho das cooperativas que beneficiam e comercializam os frutos do Cerrado, representadas pela gigante local “Central do Cerrado”, bem como histórias de quem se relaciona com esse modelo. Ouça agora o segundo episódio.
SONORA 1: Ana Romeiro	Ajuda sim porque eles levam até para outros estados, né? A gente participa das feiras mesmo próximas. Em Taboquinha tem a feira domingo e a gente participa da feira da CEASA no galpão da agricultura familiar. Mas, fora isso, quando vende pra mais longe, até pra outros clientes até de outros estados, nas cooperativas é melhor.
<u>TÉCNICA</u>	<u>SOBE BG E ACOMPANHA ATÉ O FIM DA LOCUÇÃO (Blue Creek Trail)</u>
LOCUÇÃO 1	<p>ESSA É OPINIÃO DE DONA ANA ROMEIRO/ AGROEXTRATIVISTA DE FRUTOS DO CERRADO// ALÉM DA OPORTUNIDADE DE INSERÇÃO NO MERCADO/ A COOPERATIVA APRESENTA JUSTIÇA NA DIVISÃO DOS LUCROS/ FORMAÇÃO INTELECTUAL E ATUALIZAÇÃO// QUEM DISTRIBUI SEUS PRODUTOS POR MEIO DESSAS ENTIDADES VÊ UM MERCADO MAIS HUMANO E SOLIDÁRIO//</p> <p>TRABALHAR EM UMA COOPERATIVA É COMO CONVIVER EM UM SISTEMA DE COMPARTILHAMENTO// A IDEIA NÃO É NOVIDADE – ESTÁ PRESENTE NO MUNDO HÁ MAIS DE CEM ANOS// REMY GORGA NETO/ PRESIDENTE DA PRAÇA BRASÍLIA DA ORGANIZAÇÃO DAS COOPERATIVAS BRASILEIRAS/ EXEMPLIFICA O FUNCIONAMENTO DESSE MODELO E QUAIS ÁREAS ELE ABRANGE://</p>

<p>SONORA 2: Remy Gorga Neto</p>	<p>O cooperativismo surgiu na Inglaterra no século 19 e a partir daí ele cresceu e atingiu praticamente todos os países do mundo. O cooperativismo no Brasil, tem uma divisão, digamos assim, por tipo e por modelo de negócio. Isso é uma situação que foi criada pelo sistema OCB. Então, a OCB ela definiu por segmentar digamos assim o cooperativismo em ramos. Então nós temos o ramo por exemplo agropecuário, que é um dos mais antigos, tradicionais e importantes no Brasil. Depois nós temos cooperativas de crédito, temos cooperativa de trabalho, cooperativas habitacionais, cooperativas de transporte, cooperativas de turismo e lazer, cooperativas educacionais... Então são treze os ramos do cooperativismo que existem, que estão presentes no Brasil.</p>
<p><u>TÉCNICA</u></p>	<p><u>SOBE BG E ACOMPANHA ATÉ O FIM DA LOCUÇÃO (Blue Creek Trail)</u></p>
<p>LOCUÇÃO 2</p>	<p>NO DISTRITO FEDERAL/ NÃO HÁ UM LEVANTAMENTO OFICIAL POR PARTE DA OCB DE QUANTAS COOPERATIVAS TRABALHAM COM FRUTOS DO CERRADO// MAS/ UMA DELAS/ A CENTRAL DO CERRADO/ QUE FUNCIONA COMO UMA UNIÃO DE COOPERATIVAS/ É A GIGANTE DO MERCADO LOCAL// A CENTRAL DO CERRADO FUNCIONA HÁ PELO MENOS 14 ANOS/ E ATUA CONCENTRANDO EXCEDENTES DE PRODUÇÃO DE 21 COOPERATIVAS/ ESPALHADAS PELOS ESTADOS DO PARÁ/ MARANHÃO/ PIAUÍ/ TOCANTINS/ MATO GROSSO/ MATO GROSSO DO SUL/ GOIÁS E MINAS GERAIS//</p> <p>ILDETE SOUSA/ SECRETÁRIA GERAL E ASSISTENTE DE VENDAS DA CENTRAL DO CERRADO/ EXPLICA COMO FUNCIONA O PROCESSO DE COMPRA DOS PRODUTOS/ E COMO É O FUNCIONAMENTO DA GIGANTE/ QUE INFLUENCIA NA VIDA DE MAIS DE OITO MIL FAMÍLIAS COOPERADAS//</p>
<p>SONORA 3: Ildete Sousa</p>	<p>A gente pede uma remessa. Aí vem uma nota fiscal junto. Aí tem que mandar pagar o valor total daquela nota. Independentemente da gente</p>

<p>SONORA 3: Ildete Sousa</p>	<p>vender aqui ou não. Aí a gente vende através da loja virtual, da loja em São Paulo, tem um PDV na Asa Norte, e a gente faz o atendimento aqui também em Sobradinho. Castanha de baru, castanha de pequi, mesocarpo de babaçu, farinha de jatobá, tem sabonetes... Porque a gente vende não só a parte alimentícia, a gente vende higiene e limpeza também. A maioria dos nossos produtos é utilizado para produzir outros produtos, produzir cápsulas, por exemplo, o óleo de pequi.</p>
<p><u>TÉCNICA</u></p>	<p><u>SOBE BG E ACOMPANHA ATÉ O FIM DA LOCUÇÃO (At Depht)</u></p>
<p>LOCUÇÃO 3</p>	<p>NA PRODUÇÃO TRADICIONAL/ TODOS OS ÔNUS FICAM POR CONTA DO TRABALHADOR// ELE É QUEM PLANTA SOZINHO, COLHE, LIMPA, TRANSPORTA E VAI ATÉ QUEM BUSCA COMPRAR SEUS PRODUTOS// MAS/ EM SE TRATANDO DE FRUTOS DO CERRADO/ DEVIDO À SUA SAZONALIDADE E PELAS CARACTERÍSTICAS EXTRATIVISTAS DESSA PRODUÇÃO/ NEM SEMPRE É POSSÍVEL E VIÁVEL ECONOMICAMENTE UM PRODUTOR FAZER ISSO TUDO SOZINHO//</p> <p>ALIADO À ISSO/ HÁ O FATO ARTESANAL DO PROCESSO// PARA QUEBRAR O BARU/ POR EXEMPLO/ AS FERRAMENTAS SÃO TODAS MANUAIS// ENGENHOCAS CRIADAS SOB MEDIDA PARA A EXTRAÇÃO// UM QUILO DE CASTANHA DE BARU TEM PELO MENOS 900 FRUTOS/ QUE PRECISAM SER COLHIDOS/ QUEBRADOS UM A UM/ SEPARADOS/ TORRADOS E DESCASCADOS//</p>
<p>LOCUÇÃO 3</p>	<p>NEM SEMPRE O PRODUTOR CONSEGUE MUITOS QUILOS DAQUELA FRUTA//DEPENDE DA SAFRA/ DO ANO/ E DE QUANTAS ÁRVORES SE TEM NAQUELA PROPRIEDADE// SOZINHO/ ENTÃO/ PODE NÃO SER ECONOMICAMENTE VIÁVEL//</p> <p>ALÉM DO ASPECTO PRÁTICO DA COMERCIALIZAÇÃO/ O</p>

LOCUÇÃO 3	PROFESSOR DE ECONOMIA DA UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA ANDREI CECHIN APONTA OUTROS FATORES QUE FAZEM A COOPERATIVA SE DIFERENCIAR DAS FORMAS COMUNS DE VENDA//
SONORA 4: Andrei Cechin	Qual que é a diferença essencial aí, é a seguinte: na cooperativa agrícola, os agricultores tem uma relação tríplice com a organização, com a cooperativa. Então, por um lado, eles são donos da cooperativa, essa é uma faceta, outra, eles controlam né, tomam as decisões, e a terceira, os agricultores tem uma relação também de transação. Ou seja, eles são os fornecedores da cooperativa.
TÉCNICA	<u>SOBE BG E ACOMPANHA ATÉ O FIM DA LOCUÇÃO (First)</u>
LOCUÇÃO 4	AINDA SEGUNDO O PROFESSOR CECHIN/ AS COOPERATIVAS RESPONDEM POR QUASE METADE DA PRODUÇÃO AGRÍCOLA NO PAÍS/ OCUPANDO SÓ 20% DA ÁREA CULTIVADA// SENDO ASSIM/ HÁ UM COMPORTAMENTO HISTÓRICO DE INCLUSÃO DOS PEQUENOS PRODUTORES// ANDREI CECHIN RESSALTA AS QUATRO PRINCIPAIS FUNÇÕES DAS COOPERATIVAS AGRÍCOLAS://
SONORA 5: Andrei Cechin	Historicamente, as cooperativas agrícolas elas tem a seguinte função: barganhar preços menores então seja pra comprar insumos, é mais barato comprar insumos em grande escala, como negociar preços melhores para insumos, ou, ao contrário, vender o seu produto a um preço maior do que um agricultor atomizado, pequenininho, conseguiria vender. Uma outra função, ou a possibilidade vamos colocar assim de agregar valor, né.
SONORA 5: Andrei Cechin	Então se os agricultores se reúnem em torno de uma cooperativa, conseguem investir em conjunto em um equipamento pra transformar a fruta em polpa congelada, por exemplo. Outra é acesso aos mercados. Então o produtor agrícola atomizado lá, pequeno, às vezes tem dificuldade de acessar determinados mercados, até mesmo mercados internacionais, a cooperativa facilita isso. E por fim tem uma função também muito interessante, no Brasil é muito importante,

<p>SONORA 5: Andrei Cechin</p>	<p>é a função de difusão de tecnologia. Então as cooperativas no Brasil tem um papel muito importante em assistência técnica e difusão de tecnologias.</p>
<p><u>TÉCNICA</u></p>	<p><u>SOBE BG E ACOMPANHA ATÉ O FIM DA LOCUÇÃO (Birds in Flight)</u></p>
<p>LOCUÇÃO 5</p>	<p>ASSIM/ MUITOS AGROEXTRATIVISTAS E PRODUTORES PODEM TER NA COOPERATIVA UM APOIO// AGOSTINHO REIS/ AGRICULTOR DO ASSENTAMENTO GABRIELA/ EM BRAZLÂNDIA/ É RECÉM-CHEGADO NO MERCADO COOPERATIVISTA/ REPRESENTADO EM SEU CASO PELA COOPER CARAJÁS// ELE EXPLICA PORQUE ESCOLHEU O MODELO://</p>
<p>SONORA 6: Agostinho Reis</p>	<p>Na verdade assim, eu venho plantando sozinho, já tem bastante tempo. E eu sinto bastante dificuldade nessa questão de escoar os produtos. Então por exemplo eu entrego pra complemento de cesta, e faço algumas feirinhas. Então veio pela própria proposta da cooperativa que é essa questão da valorização do produto, que é o produto orgânico, não é um produto muito barato, e ele tem um preço fixo anual e aí o produtor pode fazer planejamento, de investimentos, de outras coisas a partir desses valores. A forma de organizar como cooperativa, isso me atrai bastante.</p>
<p><u>TÉCNICA</u></p>	<p><u>SOBE BG E ACOMPANHA ATÉ O FIM DA LOCUÇÃO (Birds in flight)</u></p>
<p>LOCUÇÃO 6</p>	<p>JÁ ILDETE SOUSA/ QUE ATUALMENTE TRABALHA NA PARTE ADMINISTRATIVA DA CENTRAL DO CERRADO/ TAMBÉM TEM UMA ÍNTIMA RELAÇÃO COM O EXTRATIVISMO// ILDETE VEM DE UMA FAMÍLIA DE QUEBRADEIRAS DE COCO-BABAÇU DO MARANHÃO://</p>
<p>SONORA 7: Ildete Sousa</p>	<p>Porque na década de 80 a gente vivia em situação de miséria. Por conta justamente daquele período da história do Brasil. Que era muito pior do que hoje, né. Depois dos conflitos agrários a gente se organizou em cooperativas e associações comunitárias, e isso mudou completamente a</p>

SONORA 7: Ildete Sousa	vida de todas as famílias que fazem parte dessas cooperativas. Então a gente saiu do estado de miséria e é como se a gente passasse fome e melhorou. Acabou na vida da gente. E outra, desses produtos que você vender você também pode se alimentar deles, que são produtos nutritivos, saudáveis, que não tem adição de conservantes, de corantes, enfim.
<u>TÉCNICA</u>	<u>SOBE BG E ACOMPANHA ATÉ O FIM DA LOCUÇÃO (Birds in flight)</u>
LOCUÇÃO 7	DONA ANA ROMEIRO E SEU ZILAS/ AGROEXTRATIVISTAS QUE FORNECEM SEUS PRODUTOS PARA A CENTRAL DO CERRADO/ TAMBÉM SE SENTEM SATISFEITOS EM ENVIAR PARTE DE SEUS PRODUTOS PARA O TRABALHO DA COOPERATIVA//
SONORA 8: Seu Zilas	Tem dez anos que nós começou a mexer com os frutos do cerrado.
SONORA 9: Ana Romeiro	Mas eu por exemplo, eu to com 58 anos, e conheço esses frutos desde criança, que minha mãe morava sempre na roça, sabe? Então tem muitos frutos da minha infância que eu tô voltando agora a ir atrás, a colher, e eu vi muitos também que desapareceram já.
SONORA 10: Seu Zilas	Aí pra nós acho que mudou muito. Nós conseguiu muito espaço pra vender as frutas do cerrado. Tanto as frutas quanto os licores, que nós também faz licores de mangaba, cagaita, pequi, jabuticaba, de banana. Esses licores tudo é fruto aqui tirando a banana e a jabuticaba que não são nativas do quintal, o negócio eu cato tudo é do mato.
<u>TÉCNICA</u>	<u>SOBE BG E ACOMPANHA ATÉ O FIM DA LOCUÇÃO (St. Francis)</u>
LOCUÇÃO 8	UMA DAS FALHAS DESSE MODELO SE DÁ NO PERÍODO DA ENTRE SAFRA// CASO O EXTRATIVISTA NÃO SE ESPECIALIZE EM OUTROS INSUMOS/ ELE PODE FICAR SEM TER COMO SOBREVIVER// CURSOS DE ECONOMIA DOMÉSTICA E MICROECONOMIA/ DADOS PELAS COOPERATIVAS/ TAMBÉM AUXILIAM A DIMINUIR A LACUNA DESSE PROCESSO// O PROFESSOR ANDREI CECHIN ABORDA UM DOS MOTIVOS

LOCUÇÃO 8	PELOS QUAIS OS LUCROS DA COOPERATIVA NÃO SÃO DIVIDIDOS ENTRE OS ASSOCIADOS//
SONORA 11: Andrei Cechin	A cooperativa tem uma dificuldade grande de se capitalizar. Ela precisa contar com o capital é... ou seja, esse excedente que não vai ser distribuído pros agricultores. Porque se ela distribuir esse excedente pros seus agricultores, dando segurança econômica pros agricultores, que é um ponto importante, por outro lado, talvez ela não tenha capacidade de investir em máquinas, equipamentos, e agregar valor àquela produção. Talvez exista algum dilema aí.
<u>TÉCNICA</u>	<u>SOBE BG E ACOMPANHA ATÉ O FINAL DA LOCUÇÃO (Pop Happy Water Lily)</u>
LOCUÇÃO 9	UMA IMPORTANTE ORGANIZAÇÃO QUE TRABALHA COM A COOPERATIVA CENTRAL DO CERRADO E DEFENDE A UTILIZAÇÃO DOS SABORES LOCAIS NA MESA DO BRASILIENSE É O SLOW FOOD CERRADO// ESSE MOVIMENTO CRIA ESTRATÉGIAS PARA A PROTEÇÃO DOS INGREDIENTES LOCAIS E PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E CONSCIENTE// ELIANE RÉGIS/ LÍDER DA ALIANÇA DE COZINHEIROS DO SLOW FOOD CERRADO/ EXPLICA COMO É O TRABALHO POR MEIO DA ENTIDADE COM OS EXTRATIVISTAS E COM AS COOPERATIVAS//
SONORA 12: Eliane Régis	Tem o assentamento Colônia 1 em Padre Bernardo que assim eu tenho uma aproximação grande né. Porque eles tem o grupo de mulheres sabor do cerrado, elas trabalham nos coquetéis da Central e fazem trabalhos assim somente elas, o grupo Sabor do Cerrado. Elas produzem biscoitos por exemplo com pequi, com buriti, com jatobá, não só biscoitos como bolos, e outras preparações. Se eu valorizo, se eu incentivo, o extrativista, o produtor, o artesanato, eu 'tô' me preocupando com o meio ambiente. Que é com isso que o Slow Food se preocupa. O Slow Food tem essa filosofia do bom, do limpo e do justo. Não é a toa né.
<u>TÉCNICA</u>	<u>SOBE BG E ACOMPANHA ATÉ O FINAL DA LOCUÇÃO (Pop Happy Water Lily)</u>

CRÉDITOS	Reportagem: Laura Quariguazy. Trabalhos técnicos: André Araújo e Glauber Oliveira. Orientação: Elton Bruno Pinheiro.
<u>TÉCNICA</u>	<u>VINHETA DE ENCERRAMENTO</u>
PÉ Alisson Costa	A comercialização dos frutos do Cerrado no contexto da economia colaborativa. Neste episódio, conhecemos mais sobre a Central do Cerrado e histórias de quem melhorou a renda a partir desse trabalho. Também exploramos as possibilidades de escoamento dos frutos. No próximo episódio, você verá como a CSA possibilita a comercialização dos frutos do Cerrado sem nenhum tipo de intermediário, direto do campo para a mesa. Até lá!

9.1.3 Terceiro Episódio

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA

Faculdade de Comunicação

Departamento de Jornalismo

Série de reportagens radiofônicas expandidas:

A comercialização dos frutos do Cerrado no contexto da economia colaborativa

Ficha Técnica - Episódio 3

Locução das vinhetas: Alisson Costa
Apoio técnico: André Araújo e Glauber Oliveira
Reportagem/locução: Laura Quariguazy
Direção/orientação: Professor Elton Bruno Pinheiro
Roteiro: Laura Quariguazy

Sinopse do Programa - Episódio 3

REPORTAGEM EXPANDIDA

Esta série apresenta um panorama da comercialização dos frutos do Cerrado no Distrito Federal a partir de perspectivas da economia colaborativa representadas pelo cooperativismo e pelas Comunidades que Sustentam a Agricultura.

ROTEIRO DO TERCEIRO EPISÓDIO

Comunidades que Sustentam a Agricultura

<u>TÉCNICA</u>	<u>VINHETA DE ABERTURA</u>
-----------------------	-----------------------------------

<p>CABEÇA Alisson Costa</p>	<p>A comercialização dos frutos do Cerrado no contexto de economia colaborativa. No episódio anterior, conhecemos o trabalho das cooperativas que beneficiam e comercializam os frutos, representadas pela gigante local “Central do Cerrado”. Neste episódio, apresentaremos o universo das Comunidades Que Sustentam a Agricultura e como, em sua base, já está inserida a ideia de valorização dos insumos do Cerrado. Ouça agora o terceiro episódio.</p>
<p><u>TÉCNICA</u></p>	<p><u>SOBE BG E ACOMPANHA ATÉ O FIM DA LOCUCÃO (Fresno Alley)</u></p>
<p>LOCUCÃO 1</p>	<p>O MUNDO DO COMÉRCIO ALIMENTÍCIO É RECHEADO DE INTERMEDIÁRIOS// PARA COMPRAR/ PARA VENDER... ELES TRANSPORTAM O ALIMENTO/ EMPACOTAM/ LEVAM AOS MERCADOS/ OS PÕEM EM GÔNDOLAS// MAS... ESSA RELAÇÃO NEM SEMPRE É JUSTA// SARA CAMPOS/ ATIVISTA DO MOVIMENTO SLOW FOOD/ APONTA UM DADO ALARMANTE://</p>
<p>SONORA 1: Sara Campos</p>	<p>Aproximadamente, os atravessadores, eles ganham em média 70% do valor da produção. E o produtor fica com 30% dessa produção.</p>
<p><u>TÉCNICA</u></p>	<p><u>SOBE BG E ACOMPANHA ATÉ O FIM DA LOCUCÃO (Silly Rabbit)</u></p>
<p>LOCUCÃO 2</p>	<p>ESSA DEPENDÊNCIA É O QUE NOS FAZ ALIENADOS// DE ONDE VÊM A COMIDA? QUEM A PÔS ALI NO MERCADO? QUEM LAVOU A ALFACE E CORTOU OS “CABINHOS” DO TOMATE? RARAMENTE SABEMOS// E ISSO NOS FAZ REFÉM DOS PREÇOS/ E/ PIOR// NOS FAZ INSENSÍVEIS AO PRÓXIMO// NÃO SABEMOS SE AQUELA ATIVIDADE É LUCRATIVA PARA QUEM A FAZ//</p> <p>PRODUTORES E CONSUMIDORES CANSADOS DESSE CICLO VICIOSO TÊM SE UNIDO CONTRA O SISTEMA DE UMA FORMA SIMPLES – E REVOLUCIONÁRIA// A CSA//</p>
<p>LOCUCÃO 2</p>	<p>SIGLA PARA COMUNIDADE QUE SUSTENTA A AGRICULTURA/ A CSA É UM MODELO DE TROCA/ E NÃO DE VENDA/ EM QUE O</p>

LOCUÇÃO 2	<p>CONSUMIDOR SE UNE AO PRODUTOR EM UMA RELAÇÃO DIRETA/ QUE PERPASSA A IDEIA DO PRODUTO/ E PARTE DA SOLIDARIEDADE//</p> <p>A DINÂMICA É BEM DIFERENTE/ O CONSUMIDOR É CHAMADO DE CO-AGRICULTOR/ UMA VEZ QUE NÃO COMPRA PRODUTOS/ MAS PAGA/ POR MÊS/ UM VALOR FIXO/ CHAMADO DE COTA// COM O VALOR PAGO/ ELE RECEBE TODA SEMANA UMA CESTA COM PRODUTOS VEGETAIS/ E AS VEZES ATÉ OVOS/ TODOS SEMPRE ORGÂNICOS E AGROECOLÓGICOS//</p> <p>ANDREI CECHIN/ PROFESSOR DE ECONOMIA DA UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA E CO-AGRICULTOR DA CSA BELA VISTA/ EXPLICA QUE O MODELO/ DO PONTO DE VISTA DE QUEM PLANTA/ É MUITO MAIS JUSTO//</p>
SONORA 2: Andrei Cechin	<p>Qual é a vantagem da CSA... pro agricultor é muito óbvio que é uma segurança de renda né. Então se as pessoas realmente se mantiverem na CSA e não fugirem, não saírem da CSA ao longo desse período de contrato, então o agricultor tem uma segurança de como não existe na agricultura, né. Então o agricultor está sempre sujeito a flutuações de preço, sem garantia de renda, às vezes até a intempéries, climáticas, e a CSA todo mundo se co-responsabiliza, então o risco é dividido entre os co agricultores. Uma coisa interessante do ponto de vista de segurança econômica do agricultor.</p>
<u>TÉCNICA</u>	<u>SOBE BG E ACOMPANHA ATÉ O FIM DA LOCUÇÃO (Gravel Road)</u>
LOCUÇÃO 3	<p>O MODELO É NOVO – E LIGADO À IDEIAS ECO-SOCIALISTAS E DE ESQUERDA/ UMA VEZ QUE SEU FOCO NÃO É NO COMÉRCIO/ E AS RELAÇÕES NÃO SE BASEIAM UNICAMENTE NO DINHEIRO// NA CSA/ A MÁXIMA É CARINHO E RESPEITO// RESPEITO AO PRÓXIMO/ RESPEITO À NATUREZA/ RESPEITO AO</p>

LOCUÇÃO 3	<p>TEMPO// SENDO ASSIM/ O AGRICULTOR COLHE APENAS O QUE ESTÁ NA ÉPOCA// NÃO HÁ UM CARDÁPIO// NÃO HÁ UMA PREVISÃO// TODA SEMANA/ OS INSUMOS DA CESTA SÃO UMA SURPRESA//</p> <p>PAULA CAPONE / AGRICULTORA DA CSA JK AGROSUSTENTÁVEL/ COM PONTO DE ENCONTRO NO RESTAURANTE BURITI ZEN/ VALORIZA ESSA RELAÇÃO COM QUEM CONSOME//</p>
SONORA 3: Paula Capone	<p>CSA é uma mudança realmente de tudo. Eu acredito desde o prato desde o que está plantando. Porque é interessante também. A gente planta aquilo e a gente sabe pra quem “tá” indo né, a gente sabe que “ta” indo pra família, por exemplo... da minha co-agricultora a Lurdinha, eu sei que eu tô plantando pra ela. Então tem esse novo olhar pra mim, como agricultora.</p>
<u>TÉCNICA</u>	<u>SOBE BG E ACOMPANHA ATÉ O FINAL DA LOCUÇÃO (At Depht)</u>
LOCUÇÃO 4	<p>UM DOS PROBLEMAS DESSE MODELO/ AINDA NÃO SOLUCIONADO/ É QUE/ DEVIDO AO FATO DE SER TÃO NOVO/ ELE NÃO É SEGURO PARA MUITOS AGRICULTORES// É PRECISO ENTRAR NO SISTEMA DE ABUNDÂNCIA/ COM MUITAS COTAS/ MUITOS CANTEIROS EM PRODUÇÃO/ E MUITA DIVISÃO DE TAREFAS// FLÁVIO DO CARMO/ ANFITRIÃO DA CSA GASPAR MARTINS/ SOFREU E AINDA SOFRE MAUS BOCADOS COM A DIVISÃO FINANCEIRA// FLÁVIO É ASSENTADO PELO MST EM UMA PARCELA DO ACAMPAMENTO NOVA CANAÃ/ EM BRAZLÂNDIA//</p>
SONORA 4: Flávio do Carmo	<p>CSA é abrir planilha pra ver quanto que eu vou receber pra mim produzir. A cesta varia de 8 a 12 itens. Só que agora ‘tá’ tendo uma queda porque eu tô renovando a SAF então aí vai ter uma queda, mas hoje eu vou mandar alface, vou mandar salsa, eu vou mandar brócolis, vou mandar morango, vou mandar mandioca, vou pegar um limão com o vizinho, e vou pegar</p>

<p>SONORA 4: Flávio do Carmo</p>	<p>também tomatinho cereja com o Agostinho que vai trazer. Hoje a gente vai ter como mandar isso. Tá tipo assim no limite mesmo. Tanto no limite da água quanto no limite da produção. A gente faz... volta e meio eu vou na chácara da minha mãe pego uma ou duas frutas pra inteirar, entendeu, e a gente vai tocando... vai sobrevivendo, entendeu?</p>
<p>LOCUÇÃO 5</p>	<p>FLÁVIO TAMBÉM REFLETE SOBRE TUDO QUE PASSOU DESDE QUE INVESTIU NESSE MODELO DE PLANTIO E ESCOAMENTO//</p>
<p>SONORA 5: Flávio do Carmo</p>	<p>A experiência que eu tenho não foi uma experiência legal assim... foi. Deu pra mim sobreviver, tamo aqui na trincheira né, tamo aqui tirando leite de pedra né, e tudo. Vamos sobrevivendo. Legal né, mas, poderia ter sido melhor. Bem melhor. Ainda não tá sendo ainda o sistema de abundância. E CSA eu acho que ele é revolucionário por isso porque quando ele chega no sistema de abundância aí vale tudo né. Mas, e aí, o CSA é um instrumento bom pra isso, ele me deu uma possibilidade mesmo não estando no modo ideal, mas eu sobrevivi. Tô aqui na luta entendeu.</p>
<p><u>TÉCNICA</u></p>	<p><u>SOBE BG E ACOMPANHA ATÉ O FIM DA LOCUÇÃO (At Depht)</u></p>
<p>LOCUÇÃO 6</p>	<p>O GRUPO JK AGROSUSTENTÁVEL/ DOS AGRICULTORES DENISE BARBOSA/ PAULA CAPONE E JOSÉ KUBITSCHK TAMBÉM NÃO ENTROU EM SISTEMA DE ABUNDÂNCIA AINDA// DENISE AFIRMA QUE O GRUPO PERSISTE/ MAS NÃO É FÁCIL//</p>
<p>SONORA 6: Denise Barbosa</p>	<p>Aqui a gente só tem gasto. A gente não consegue se sustentar pelo CSA. O CSA ainda não é uma comunidade que sustenta a nossa agricultura. Falta muito. A gente ‘tá’ a toda hora tentando consertar né. Conseguir cativar mais co agricultores e ver porque que a gente é um grupo que ‘tá’ com tão pouco. Tem grupos que tem 50, 60... tudo bem que eles tem três anos, quatro anos... Então assim é mais pela ideologia que a gente ‘tá’ resistindo...chegar um dia que a gente consiga se sustentar com isso. Eu não nasci agricultora. Eu virei agricultora. Não quero ficar no escritório. Quero trabalhar assim no campo, eu mesma fazer meu horário, e ‘tá’ direto com a mão suja... na terra. Risos.</p>
<p><u>TÉCNICA</u></p>	<p><u>SOBE BG E ACOMPANHA ATÉ O FIM DA LOCUÇÃO (At Depht)</u></p>

LOCUÇÃO 7	<p>FORA DESSE SISTEMA DE ABUNDÂNCIA/ NÃO EXISTE GARANTIA OU PROTEÇÃO LEGAL PARA O AGRICULTOR// OS GOVERNOS FEDERAL E DISTRITAL AINDA NÃO SE POSICIONARAM DE FORMA A RECONHECER O MODELO DE CSA COMO MODALIDADE PRÓPRIA DE RELAÇÃO DE MERCADO// ENTÃO/ TODAS AS POLÍTICAS PÚBLICAS QUE SÃO ALMEJADAS PELOS AGRICULTORES NÃO OS DIFERENCIAM DOS PRODUTORES CONVENCIONAIS/ QUE UTILIZAM AGROTÓXICOS E DEGRADAM O SOLO//</p> <p>PARA SANAR – OU AO MENOS REDUZIR O PROBLEMA/ É PRECISO ENVOLVIMENTO DE TODOS// NÃO É SUSTENTÁVEL QUE O PRODUTOR FAÇA TODOS OS TRABALHOS NUMA CSA// PRECISA HAVER UMA DIVISÃO// PAULA CAPONE/ AGRICULTORA DA CSA JK AGROSUSTENTÁVEL/ SE SENTE SOBRECARRREGADA/ MESMO DIVIDINDO AS ATIVIDADES DE PLANTIO COM DENISE BARBOSA E JOSÉ KUBITSCHER//</p>
SONORA 7: Paula Capone	<p>Eu sinto que acaba sobrecarregando, eu sinto isso na nossa CSA né, que acaba sobrecarregando o agricultor né, acaba que a gente tá em todos os papéis. A gente faz tudo praticamente na CSA. Então acredito que a logística seria mais de divisão de tarefas...</p>
<u>TÉCNICA</u>	<u>SOBE BG E ACOMPANHA ATÉ O FIM DA LOCUÇÃO (Blue Creek Trail)</u>
LOCUÇÃO 8	<p>OS FRUTOS DO CERRADO SE INSEREM NESSE CONTEXTO DE CSA POIS O PLANTIO É SEMPRE FEITO DE FORMA AGROECOLÓGICA/ PRESERVANDO AS FORMAÇÕES NATURAIS DAQUELA TERRA// EM MUITOS CASOS/ COMO NO DA JK AGROSUSTENTÁVEL/ O PRODUTOR OPTA POR NÃO CORTAR AS ÁRVORES NATIVAS/ E APROVEITA SEUS INSUMOS//</p> <p>DENISE BARBOSA/ UMA DAS AGRICULTORAS DA JK/ CONTA</p>

LOCUÇÃO 8	QUE A CSA VESTE A CAMISA DO EXTRATIVISMO// ELES OPTARAM POR TRANSFORMAR UM DOS ITENS DE SUA CESTA COMO ESPAÇO PARA O QUE É LOCAL//
SONORA 8: Denise Barbosa	Na cesta a gente inclui eles, agora nos últimos dois meses mais ainda né, porque o décimo item da cesta é sempre um produto – não só do extrativismo né, porque vamos supor, tem... os Kalunga tem muito polvilho e muita farinha, então não é extrativismo, mas a gente ‘tá’ colocando como esse décimo item né, de preferência extrativismo, mas pode ser algum outro produto que a gente não produza. Mas a gente já plantou um bando de baru. A gente já plantou baru, já plantou jatobá, cagaita, cajuzinho do cerrado, mutamba... a gente pretende plantar muito mais frutos nativos também. E estar incluindo tipo... A macaúba toda hora eu estou vigiando porque o cacho já está lá, na hora que começar a cair, vai ser um dos itens que a gente vai entregar na cesta também.
<u>TÉCNICA</u>	<u>SOBE BG E ACOMPANHA ATÉ O FIM DA LOCUÇÃO (Blue Creek Trail)</u>
LOCUÇÃO 9	PARA THAISA ARAGÃO/ ARTICULADORA DA CSA BRASÍLIA/ COLIDER DO SLOW FOOD CERRADO E CO-AGRICULTORA DA CSA CULTIVADA/ A QUESTÃO DA QUANTIDADE E DA QUALIDADE É IMPORTANTE PARA SE DEFINIR OS OBJETIVOS DE UMA COMUNIDADE QUE SUSTENTA A AGRICULTURA//
SONORA 9: Thaís Aragão	A gente quer ter qualidade e não quantidade. Essa é a perspectiva. Porque a gente não quer relações de consumo, a gente não quer quantidade, a gente quer apreço né. Um dos grandes slogans do CSA é da cultura do preço para a cultura do apreço.
<u>TÉCNICA</u>	<u>SOBE BG E ACOMPANHA ATÉ O FIM DA LOCUÇÃO (Fresno Alley)</u>
LOCUÇÃO 10	DESSA FORMA/ NOTA-SE QUE O DESENVOLVIMENTO DESSA REDE ALTERNATIVA DE ESCOAMENTO É LIMITADO// POR MAIS QUE O DISTRITO FEDERAL CONCENTRE A MAIOR QUANTIDADE DE CSA’S EM TODOS O PAÍS/ QUASE 30/ ESSE

LOCUÇÃO 10	MÉTODO AINDA EXIGE DO CONSUMIDOR UMA MOTIVAÇÃO QUE SEJA ALÉM DO ORGÂNICO E DA SAÚDE// É PRECISO TER CONSCIÊNCIA SOCIAL// SENDO ASSIM/ MUITAS VEZES/ ESSE MODELO FICA RESTRITO À UM CÍRCULO IDEOLÓGICO/ IMPEDINDO O CRESCIMENTO DAS CSA'S DEVIDO À FORMA COMO A IDÉIA É REPASSADA// A AGRICULTORA DENISE BARBOSA ALERTA://
SONORA 10: Denise Barbosa	CSA de modo geral parece que é meio que uma ideologia quase que, algumas pessoas assim, que é quase que uma religião, né. Parece uma religião. Tem que ter um pouco mais de cuidado pra conseguir cativar mais pessoas não tem que pegar tanto por essa meio que religião. Tipo tem que ir tentar cativar essas pessoas e mostrar pra elas alimentos diferentes, que as vezes ela tem em casa.
<u>TÉCNICA</u>	<u>SOBE BG E ACOMPANHA ATÉ O FIM DA LOCUÇÃO (Pop Happy Water Lily)</u>
LOCUÇÃO 11	MESMO COM TODOS OS DESAFIOS/ UM MERCADO VEM SENDO CRIADO E CONSOLIDADO NO DF// ESSA SITUAÇÃO ALIA TEORIA À PRÁTICA/ E GARANTE O SUSTENTO DE GRUPOS DE PESSOAS E MAIOR EDUCAÇÃO AMBIENTAL E CONTATO COM A TERRA// A CSA É/ ACIMA DE TUDO/ UM MOVIMENTO DE RESGATE ÀS ORIGENS//
<u>TÉCNICA</u>	<u>SOBE BG DA LOCUÇÃO ANTERIOR E ACOMPANHA CRÉDITOS</u>
LOCUÇÃO	Reportagem: Laura Quariguazy. Trabalhos técnicos: André Araújo e Glauber Oliveira. Orientação: Elton Bruno Pinheiro.
<u>TÉCNICA</u>	<u>VINHETA DE ENCERRAMENTO</u>

<p>PÉ Alisson Costa</p>	<p>A comercialização dos frutos do Cerrado no contexto da economia colaborativa. Neste episódio, conhecemos mais sobre as Comunidades Que Sustentam a Agricultura e seus desafios de expansão no DF. Também exploramos a ideologia do modelo, e como os sistemas de plantio agroflorestais naturalmente incluem os frutos do Cerrado. No próximo episódio, você conhecerá o potencial nutritivo desses produtos, e como eles podem ser inseridos no dia a dia dos brasilienses e, de forma mais justa, nos restaurantes. Até lá!</p>
---	--

9.1.4. Quarto Episódio

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA

Faculdade de Comunicação

Departamento de Jornalismo

Série de reportagens radiofônicas expandidas:

A comercialização dos frutos do Cerrado no contexto da economia colaborativa

Ficha Técnica - Episódio 4

Locução das vinhetas: Alisson Costa
Apoio técnico: André Araújo e Glauber Oliveira
Reportagem/locução: Laura Quariguazy
Direção/orientação: Professor Elton Bruno Pinheiro
Roteiro: Laura Quariguazy

Sinopse do Programa - Episódio 4

REPORTAGEM EXPANDIDA

Esta série apresenta um panorama da comercialização dos frutos do Cerrado no Distrito Federal a partir de perspectivas da economia colaborativa representadas pelo cooperativismo e pelas Comunidades que Sustentam a Agricultura.

ROTEIRO DO QUARTO EPISÓDIO

Aspecto gastronômico e nutricional

<u>TÉCNICA</u>	<u>VINHETA DE ABERTURA</u>
<p>CABEÇA Alisson Costa</p>	<p>A comercialização dos frutos do Cerrado no contexto da economia colaborativa. No episódio anterior, conhecemos o trabalho das Comunidades que Sustentam a Agricultura. Neste episódio, descobriremos algumas das propriedades nutricionais dos frutos do Cerrado e aprenderemos a como inserir esses insumos na alimentação. Também abordaremos o papel do chef de cozinha no processo de democratização desses sabores. Ouça agora o quarto episódio.</p>
<u>TÉCNICA</u>	<u>SOBE BG E ACOMPANHA ATÉ O FIM DA LOCUÇÃO (Cold Funk)</u>
<p>LOCUÇÃO 1</p>	<p>ELES SÃO EMPACOTADOS/ LIMPOS/ DESCASCADOS E BENEFICIADOS// A CADEIA PRODUTIVA SE CERTIFICA DE ADEQUA-LOS AO CONSUMO// COOPERATIVAS GARANTEM OFERTAS E CONDIÇÕES DE COMPRA MAIS ATRATIVAS PARA RESTAURANTES// COMUNIDADES QUE SUSTENTAM A AGRICULTURA OS PÕEM À DISPOSIÇÃO// BASTA COZINHAR//</p> <p>MAS/ POR MAIS SIMPLES QUE PAREÇA/ CHEGAR À MESA DO CONSUMIDOR NÃO É UM CAMINHO FÁCIL// INCLUIR OS FRUTOS DO CERRADO NA ALIMENTAÇÃO DO BRASILEIRO É UMA DEMANDA URGENTE E DE INTERESSE PÚBLICO// ELES ESTÃO AQUI/ SÃO DISPONÍVEIS//</p> <p>FAZEM PARTE DA NOSSA VIDA – TODOS OS DIAS// MAS CONTINUAM SENDO TRATADOS COMO MATO E DESPREZADOS AO PALADAR PELA MAIORIA DAS PESSOAS// UNS TORCEM O NARIZ PARA O PEQUI/ MESMO SEM NUNCA TÊ-LO COMIDO// OUTROS/ RECLAMAM DO ASPECTO LEITOSO DO JATOBÁ/ SEM NUNCA TER PROVADO SUA FARINHA//</p>

LOCUÇÃO 1	<p>TEM ATÉ QUEM PROTESTE CONTRA O BURITI: É MUITO ESCURO/ MUITO FORTE/ MUITO AMARGO//</p> <p>PARA A CHEF DE COZINHA ANA PAULA BOQUADI/ TUDO É UMA QUESTÃO DE COMO ESSES INGREDIENTES NOS SÃO APRESENTADOS// ANA COMANDA O RESTAURANTE BURITI ZEN/ EM QUE TRABALHA APENAS COM REFEIÇÕES ORGÂNICAS/ SEM GLÚTEN/ VEGANAS E COM FOCO NO QUE É NATIVO DO BIOMA// ALÉM DISSO/ ANA É CO-AGRICULTORA DA CSA JK AGROSUSTENTÁVEL/ E FAZ DE SEU RESTAURANTE O PONTO DE RETIRADA DAS CESTAS//</p>
SONORA 1: Ana Paula Boquadi	<p>Com certeza é uma questão de educação. É questão de referência. De cultura. Eu só consigo amar o que eu conheço. O que me ensinaram a amar. Como minha bisavó, pela história dela, me ensinou a amar os frutos da Amazônia, entendeu? Como a minha avó me ensinou, a minha avó goiana, me ensinou a amar os frutos do cerrado. Tinha na casa dela. Então eu aprendi a amar porque me apresentaram de forma amável. Então, quando a gente olha pros frutos do cerrado e as pessoas tem uma cultura de olhar pra isso, dentro das escolas, como se fosse uma coisa feia, então tem esse pensamento pra desmistificar mesmo, que os frutos não tem cheiro bom. Então, eu acho que é polêmico para as pessoas mostrar isso, acho que os chef's devem ter um pouco de medo ainda...</p>
<u>TÉCNICA</u>	<u>SOBE BG E ACOMPANHA ATÉ O FIM DA LOCUÇÃO (Cold Funk)</u>
LOCUÇÃO 2	<p>O PAPEL DOS CHEFES DE COZINHA NESSE CAMINHO É MUITO IMPORTANTE – E DELICADO// SÃO ELES QUE DÃO O PRIMEIRO PASSO EM INCENTIVAR NOVAS CULTURAS ALIMENTARES// MAS/ AO MESMO TEMPO QUE MOSTRA ESSES SABORES/ O COZINHEIRO NÃO PODE SE APROPRIAR DELES COMO ALGO ÚNICA E EXCLUSIVAMENTE PALATÁVEL APENAS APÓS CERTO TRATAMENTO// É PRECISO QUE A DIFUSÃO CHEGUE AO PÚBLICO COMUM//</p>

LOCUÇÃO 2	AINDA DE ACORDO COM ANA PAULA/ A FORMAÇÃO NA GASTRONOMIA PODE INFLUENCIAR COMPORTAMENTOS DE APROPRIAÇÃO//
SONORA 2: Ana Paula Boquadi	E o alimento é a representação da cultura né, de um povo. Eu acho que podiam estar fazendo mais. Eu não sinto assim que tenha essa cultura de comer local. E de alguma forma a área da gastronomia ela é muito “xenófila”, ela crê que o que vem de fora é melhor. Então a culinária francesa, o trigo... Excesso de coisas não locais como referência dentro de uma escola né. Não que não mereça ser valorizado, mas em detrimento do nosso, não. A gente tinha que valorizar mais a nossa cultura mesmo.
<u>TÉCNICA</u>	<u>SOBE BG E ACOMPANHA ATÉ O FIM DA LOCUÇÃO (Pop Happy Water Lily)</u>
LOCUÇÃO 3	E COMER OS FRUTOS NÃO É TÃO DIFÍCIL// ENTRE OS SUBPRODUTOS/ DÁ PARA CITAR A CASTANHA DE BARU/ QUE SUBSTITUI MUITO BEM A CASTANHA DE CAJU EM TODAS AS SUAS PREPARAÇÕES/ PODENDO FAZER LEITES VEGETAIS/ MOLHOS PESTOS/ QUEIJOS VEGETAIS/ SER CONSUMIDA TORRADA COMO PETISCO/ ENTRE OUTROS//
LOCUÇÃO 3	O BURITI TÊM POLPA COM SABOR FORTE E TERROSO// PODE IR EM LASCAS ACOMPANHANDO MASSAS DE PÃES CASEIROS/ PÃES DE QUEIJO/ BISCOITOS SALGADOS... O JATOBÁ/ LEITOSO/ FAZ UMA FARINHA SEM GLÚTEN/ IDEAL PARA PESSOAS ALÉRGICAS/ QUE FAZ BOLOS E ATÉ ENGROSSA MOLHOS/ SUBSTITUINDO O AMIDO DE MILHO// O CAJÚ FAZ/ CLARO/ SUCOS// MAS TAMBÉM SUBSTITUI A CARNE DOS ANIMAIS EM PREPARAÇÕES CONHECIDAS COMO “CARNE DE CAJU”// PODE TAMBÉM FAZER COXINHAS/ E ATÉ TER SUA PEQUENA CASTANHA TORRADA// O NUTRICIONISTA BERNARDO ROMÃO É A FAVOR DE INCLUIR OS FRUTOS DO CERRADO NA ALIMENTAÇÃO DOS

LOCUÇÃO 3	BRASILIENSES// BERNARDO DEFENDE QUE OS FRUTOS SÃO BENÉFICOS NÃO APENAS POR SEU POTENCIAL NUTRITIVO/MAS POR GARANTIREM DIVERSIDADE ALIMENTAR//
SONORA 3: Bernardo Romão	As frutas do Cerrado e também as folhas podem ser utilizadas para adicionar valor nutricional às preparações e também para acrescentar novos sabores. Ou seja, então por exemplo, utilizar os frutos do Cerrado dentro das preparações é com certeza adicionar saúde às preparações e também, o que a gente gosta de chamar de compostos bio-ativos, o que não são necessariamente nutrientes, mas tem ação benéfica para o nosso corpo, você acaba ingerindo isso de forma legal também. Por exemplo, lá no tempo dos nossos avós, quando não estava na época de caju, ou quando não estava na época de banana, simplesmente não se comia banana. Hoje em dia, apesar de ser muito importante reconhecer a importância da tecnologia de alimentos, da tecnologia agropecuária que faz com que a gente tenha esses ingredientes disponíveis, é importante também pensar no qual é o custo ambiental disso. Então eu apoio fortemente que a gente obedeça a sazonalidade dos nossos frutos, das nossas hortaliças, e que dessa forma a gente tenha uma alimentação mais variada o possível.
<u>TÉCNICA</u>	<u>SOBE BG E ACOMPANHA ATÉ O FIM DA LOCUÇÃO (Pop Happy Water Lily)</u>
LOCUÇÃO 4	EM CASA/ TODAS AS PREPARAÇÕES PODEM LEVAR UM POUCO DO CERRADO// O NUTRICIONISTA DÁ EXEMPLOS DE PREPARAÇÕES COM PRODUTOS NATIVOS//
SONORA 4: Bernardo Romão	Pode, por exemplo o baru, ele atualmente pode ser utilizado em uma forma de óleo de baru, tanto cru quanto torrado, então por exemplo, como substituição a óleo de soja, ou então para temperar uma salada, ele tem vários compostos bio-ativos interessantes para a alimentação. E a farinha de jatobá ela é muito interessante, por exemplo, ela pode ser utilizada para substituir a farinha de glúten, a farinha de trigo, na verdade, em algumas proporções que elas devem ser corrigidas, mas ela também pode ser utilizada para fazer mingaus para criança, elas podem estar dentro de

<p>SONORA 4: Bernardo Romão</p>	<p>biscoitos... O pequi também ele é famosíssimo, então uma galinhada com pequi...O pequi também ele já está sendo utilizado até como substituto para peixes em sushi. O óleo do pequi ele tem uma função anti carcinogênica muito elevada, então ele já está sendo comercializado como cosmético.</p>
<p><u>TÉCNICA</u></p>	<p><u>SOBE BG E ACOMPANHA ATÉ O FIM DA LOCUÇÃO (Pop Happy Water Lily)</u></p>
<p>LOCUÇÃO 5</p>	<p>PARA OS RESTAURANTES/ O PROCESSO DE COMPRA AINDA É UM POUCO COMPLICADO/ MESMO COM NOVOS CANAIS DE ESCOAMENTO SURGINDO// É PRECISO QUERER E IR ATRÁS// ALÉM DISSO/ DEVIDO À SAZONALIDADE/ E DEVIDO AO DESEJO DAS CSA'S E COOPERATIVAS EM RESPEITAR ESSE PROCESSO DE TEMPO DA NATUREZA/ O COZINHEIRO PRECISA SER VERSÁTIL EM SEUS MENUS – NEM SEMPRE O BURITI SERÁ ACHADO O ANO TODO/ POR EXEMPLO//</p>
<p>LOCUÇÃO 5</p>	<p>A PROFESSORA TAINÁ ZANETI/ QUE TAMBÉM É GRADUADA EM GASTRONOMIA/ DEFENDE QUE/ ALÉM DO CHEF/ O PÚBLICO PRECISA DEMONSTRAR INTERESSE NESSES INSUMOS/ O QUE NEM SEMPRE ACONTECE//</p>
<p>SONORA 5: Tainá Zaneti</p>	<p>Eu questiono muito eles não usarem nos restaurantes, acho que isso é importante de ponderar. Eu questiono eles não usarem nos restaurantes mas eu sei que eles estão fazendo um trabalho educativo acima de tudo. Eu sei que é um processo que vai demorar, talvez uns 20 anos até as pessoas conseguirem incluir na alimentação. Mas o que eu fico assim é que as pessoas são muito acomodadas, cara. Elas falam em sustentabilidade, falam em mercado verde, e aqui em Brasília não tem desculpa porque as pessoas são super instruídas, esse debate da sustentabilidade é uma coisa que você escuta desde pequenininho, Brasília é uma cidade atípica. Então a pessoa não pode falar “Ai, não sabia, não sei o que”.</p>

<p>SONORA 5: Tainá Zaneti</p>	<p>Então a pessoa está disposta a pagar 150 reais numa macadâmia, no quilo da macadâmia, que a gente nem sabe de onde vem, chega pra gente já super hiper mega oxidada, e que você acha que o gosto é aquele mesmo, e não ‘tá’ disposto a pagar 20 reais no quilo do babaçu que é feito pelas quebradeiras de coco que tem todo um processo socioambiental, então é muito complicado assim.</p>
<p><u>TÉCNICA</u></p>	<p><u>SOBE BG E ACOMPANHA ATÉ O FIM DA LOCUÇÃO (Rain on The Parade)</u></p>
<p>LOCUÇÃO 6</p>	<p>O QUE SE PODE NOTAR/ ENTÃO/ É QUE HÁ UM PROCESSO DE VALORIZAÇÃO QUE NÃO CHEGA A TODOS// O CHEF DE COZINHA ACABA SE INSERINDO NESSES MERCADOS/ MAS O PÚBLICO EM GERAL/ NÃO// A PROFESSORA DA UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA E ESPECIALISTA EM DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL JANAÍNA DINIZ RESSALTA ESSA LACUNA/ E QUESTIONA COMO FUNCIONA O PROCESSO DE VALORIZAÇÃO//:</p>
<p>SONORA 6: Janaína Diniz</p>	<p>Como que ‘tá’ crescendo? É porque assim... não é o volume. E o objetivo é esse? E essa ideia de eco social, ou socio ambiental, né, que é uma cooperativa eco social, ele quase não aparece com relação aos clientes né, empresas restaurantes que compram da central do cerrado. Ah é porque ‘tá’ se falando muito, ‘tá’ na moda, mas essa ideia do aspecto de conservação é muito pouco considerado na verdade nesses circuitos mais principalmente de restaurantes, lojas de produtos naturais. Os produtos do cerrado são exóticos pra maior parte da população urbana porque eles não chegam, não se cria o hábito de consumi-los.</p>
<p><u>TÉCNICA</u></p>	<p><u>SOBE BG E ACOMPANHA ATÉ O FIM DA LOCUÇÃO (Rain on The Parade)</u></p>
<p>LOCUÇÃO 7</p>	<p>JANAÍNA TAMBÉM APONTA QUE OS CONSUMIDORES QUE TEM ACESSO A ESSES PRODUTOS DO CERRADO SÃO/ DE CERTA FORMA/ PRIVILEGIADOS//</p>

<p>SONORA 7: Janaína Diniz</p>	<p>Os frutos do cerrado a gente tem do lado da oferta o grande problema de escoamento. Então por isso que a cooperativa é importante, porque ela consegue reunir tudo isso. Né então a gente ‘tá’ falando uma cooperativa, uma associação, qualquer forma que seja né fisicamente juntar isso... Então são produtos, é, é, principalmente no Cerrado, que correm risco de extinção, que são de difícil acesso, que requerem uma grande esforço, mão de obra, a coleta do baru, pequi não é nada ergonômica né. São produtos de luxo se a gente for olhar porque assim como que a gente ainda consegue ter acesso, nós que não somos produtores.</p>
<p><u>TÉCNICA</u></p>	<p><u>SOBE BG LOCUÇÃO ANTERIOR E ACOMPANHA CRÉDITOS</u></p>
<p>CRÉDITOS</p>	<p>Reportagem: Laura Quariguazy. Trabalhos técnicos: André Araújo e Glauber Oliveira. Orientação: Elton Bruno Pinheiro.</p>
<p><u>TÉCNICA</u></p>	<p><u>VINHETA DE ENCERRAMENTO</u></p>
<p>PÉ Alisson Costa</p>	<p>A comercialização dos frutos do Cerrado no contexto de economia colaborativa. Neste episódio, conhecemos o potencial nutritivo desses produtos, e os desafios para a inserção no dia a dia dos brasilienses e, de forma mais justa, nos restaurantes. No próximo episódio, abordaremos o potencial econômico desses modelos de comercialização, e quais os limites do mercado em Brasília. Até lá!</p>

9.1.5. Quinto Episódio

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA

Faculdade de Comunicação

Departamento de Jornalismo

Série de reportagens radiofônicas expandidas:

A comercialização dos frutos do Cerrado no contexto da economia colaborativa

Ficha Técnica - Episódio 5

Locução das vinhetas: Alisson Costa
Apoio técnico: André Araújo e Glauber Oliveira
Reportagem/locução: Laura Quariguazy
Direção/orientação: Professor Elton Bruno Pinheiro
Roteiro: Laura Quariguazy

Sinopse do Programa - Episódio 5

REPORTAGEM EXPANDIDA

Esta série apresenta um panorama da comercialização dos frutos do Cerrado no Distrito Federal a partir de perspectivas da economia colaborativa representadas pelo cooperativismo e pelas Comunidades que Sustentam a Agricultura.

ROTEIRO DO QUINTO EPISÓDIO

Potencial econômico

<u>TÉCNICA</u>	<u>VINHETA DE ABERTURA</u>
CABEÇA Alisson Costa	<p>A comercialização dos frutos do Cerrado no contexto de economia colaborativa. No episódio anterior, você descobriu as possibilidades de inserção dos frutos do Cerrado nos restaurantes e nas mesas dos brasileiros. Neste último episódio desta série, abordaremos o potencial econômico desses modelos de comercialização dos frutos, e quais os desafios e limites o mercado em Brasília apresenta. Ouça agora o quinto episódio.</p>
SONORA 1: Thaís Aragão	<p>Olha eu acho que a principal questão é a relação de ecologia que você constrói com toda a ecologia ao redor de você, todo o ecossistema. Então você constrói vínculos. Você constrói um planeta melhor.</p>
<u>TÉCNICA</u>	<u>SOBE BG E ACOMPANHA ATÉ O FIM DA LOCUÇÃO (Surrender)</u>
LOCUÇÃO 1	<p>A FALA DE THAISA ARAGÃO/ MEMBRO DA CSA BRASÍLIA/ EXEMPLIFICA BEM AS CONSEQUÊNCIAS DA COMUNIDADE QUE SUSTENTA A AGRICULTURA E DO COOPERATIVISMO COM OS FRUTOS DO CERRADO POR UMA PERSPECTIVA DE CONSUMIDOR// PARA O AGRICULTOR/ OS GANHOS PESSOAIS SÃO MUITOS// COMEÇA PELO FINANCEIRO// E SEGUE PARA O INTELLECTUAL/ A QUALIDADE DE VIDA//... QUEM TRABALHA COM SISTEMAS DE ECONOMIA COLABORATIVA VÊ O MUNDO DE OUTRA FORMA//</p> <p>NOS SISTEMAS TRADICIONAIS/ SEM ASSOCIATIVISMO E SEM COMPROMETIMENTO DO CONSUMIDOR/ COMO EM FEIRAS/ POR EXEMPLO/ O RISCO É MUITO ALTO AO PRODUTOR// JOSÉ KUBITSCHK/ AGRICULTOR DA CSA JK AGROSUSTENTÁVEL/ RELEMBRA OS PROBLEMAS QUE TINHA DE ENFRENTAR QUANDO COMERCIALIZAVA SEUS PRODUTOS POR MEIO DE DELIVERY DE CESTAS ORGÂNICAS://</p>

<p>SONORA 2: JK</p>	<p>Quando a gente trabalhava com delivery era uma logística extremamente... um diagrama extremamente complexo. Então a logística era bastante, era um desafio bastante grande, né. E com a CSA a gente encurtou bastante essa logística. A gente colhe aqui, produz aqui e leva em um ou dois pontos e com certeza o impacto tanto ambiental bastante menor. A gente não polui tanto, né, e mais fácil né. Então acaba que a logística anteriormente a gente começava quatro horas da manhã pra poder iniciar o processo no dia da entrega e terminava meia noite.</p>
<p><u>TÉCNICA</u></p>	<p><u>SOBE BG E ACOMPANHA ATÉ O FIM DA LOCUÇÃO (Fresno Alley)</u></p>
<p>LOCUÇÃO 2</p>	<p>A IDEIA DE “IR CONTRA O SISTEMA” DA CSA GANHOU UM REFORÇO DEVERAS CURIOSO DURANTE A GREVE DOS CAMINHONEIROS OCORRIDA EM MAIO DE 2018// O EPISÓDIO PAROU O PAÍS// FORAM 11 DIAS DE ESTRADAS FECHADAS/ OCACIONANDO FALTA DE COMBUSTÍVEIS/ DESABASTECIMENTO/ E CAOS//NÃO PARA QUEM PARTICIPA DE UMA COMUNIDADE QUE SUSTENTA A AGRICULTURA//</p> <p>FLÁVIO DO CARMO/ AGRICULTOR DA CSA GASPAR MARTINS/ E ASSENTADO DO MST/ CONTA COM ORGULHO COMO SE SENTE PARTE DE UMA REVOLUÇÃO AO TRABALHAR DESSA FORMA//</p>
<p>SONORA 3: Flávio do Carmo</p>	<p>Por exemplo quando teve a greve dos caminhoneiros a galera veio aqui colheu e chegou de boa. E a menina até deu o exemplo da vizinha dela que tava doída porque não conseguia nada. Então a gente burla o sistema. Igual água né. Vai desviando, e tudo, dos obstáculos. CSA é isso. E aí o CSA é um instrumento maravilhoso pra você construir reforma agrária popular né, que é a união do campo com a cidade. Porque a discussão agora não é mais contra o latifundiário de outrora, né, agora o jogo é duro né, é a Monsanto, muito veneno no planeta.</p>
<p><u>TÉCNICA</u></p>	<p><u>SOBE BG E ACOMPANHA ATÉ O FIM DA LOCUÇÃO (Silly Rabit)</u></p>
<p>LOCUÇÃO 3</p>	<p>A PRÓPRIA EXISTÊNCIA DO AGRICULTOR SE POSICIONANDO</p>

LOCUÇÃO 3	DESSA MANEIRA É REFLEXO DE UM PROCESSO DE CONSCIENTIZAÇÃO AMBIENTAL QUE/ POR MEIO DO PLANTIO AGROECOLÓGICO/ PODE REINVENTAR A RELAÇÃO RURAL-URBANO//
SONORA 4: Flávio do Carmo	Então é isso né, a gente acredita no CSA porque ele é um instrumento que dá pra unir o campo e a cidade. As pessoas estão muito na cidade, muito concreto né. E o CSA proporciona o co agricultor ter essa interação com a terra, com o alimento e tudo. E eu também me sinto feliz porque eu quero fazer agricultura... agroecologia transformadora.
<u>TÉCNICA</u>	<u>SOBE BG E ACOMPANHA ATÉ O FIM DA LOCUÇÃO (Silly Rabbit)</u>
LOCUÇÃO 4	A VENDA EM SISTEMAS ALTERNATIVOS É MAIS DO QUE UM GANHO ECONÔMICO// CRIA UMA CONSCIÊNCIA SOCIAL/ DE COLETIVIDADE/ E DE AMOR À NATUREZA// OS PRODUTORES E AGROEXTRATIVISTAS ENVOLVIDOS COM ESSE TIPO DE TRABALHO TAMBÉM DEMONSTRAM UM PENSAMENTO MAIS DESENVOLVIDO COM RELAÇÃO À EDUCAÇÃO AMBIENTAL E RESPEITO À NATUREZA// ATÉ PORQUE/ EM SUA TOTALIDADE/ SÃO COMERCIALIZADOS PRODUTOS ORGÂNICOS E AGROECOLÓGICOS// DENISE BARBOSA E PAULA CAPONE/AGRICULTORAS DA CSA JK AGROSUSTENTÁVEL/ COMENTAM SOBRE ESSA RELAÇÃO COM A NATUREZA//
SONORA 5: Denise Barbosa	O CSA também ajuda de certa forma a gente também a conhecer e dar uma educação ambiental pros co-agricultores, ‘pras’ pessoas... porque é justamente de provar o não conhecido, de não ficar no pré-conceito, então... Tipo “ah eu vou comer flor de <i>bougainville</i> ? Isso dá na cidade”. Po come primeiro vê o gosto, de pois você diz se gosta ou não.
SONORA 6: Paula Capone	A gente oferta aquilo que a natureza realmente está nos dando naquele momento. Então é realmente consumir o que a natureza nos oferece. E não

<p>SONORA 6: Paula Capone</p>	<p>simplesmente escolher o que eu quero comer. Tudo tem um porque na nossa vida né, então eu acredito muito que a natureza tem um porque de estar produzindo aquela fruta naquele momento, naquela estação, então vai ter uma melhora no nosso organismo também né. E a CSA traz isso, né, que é a inclusão de alimentos diferenciados pra nossa mesa.</p>
<p><u>TÉCNICA</u></p>	<p><u>SOBE BG E ACOMPANHA ATÉ O FIM DA LOCUÇÃO (Aurora Currents)</u></p>
<p>LOCUÇÃO 5</p>	<p>TODOS GANHAM// MENOS O AGRONEGÓCIO// COM FOCO APENAS NO LUCRO E NA ESCRAVIZAÇÃO DOS CONSUMIDORES POR MEIO DA ALIENAÇÃO E DA FALTA DE SOBERANIA ALIMENTAR/ AS GRANDES EMPRESAS BOMBARDEIAM OS CONSUMIDORES DE INFORMAÇÕES EQUIVOCADAS SOBRE SEUS PRODUTOS// “É SÓ DESCONGELAR! NÃO PRECISA COZINHAR”// “A CASTANHA QUE VIAJOU MESES PARA CHEGAR AQUI NÃO É RANÇOSA// ELA É UMA DELÍCIA!”// “O ÚNICO ÓLEO VEGETAL SAUDÁVEL É O VINDO DA EUROPA”// “TOMAR SUCOS NATURAIS É RUIM// BEBA CHÁS COM ASPARTAME”//</p> <p>A CHEF DE COZINHA E EMPRESÁRIA ANA PAULA BOQUADI RESSALTA UM POSICIONAMENTO DIFERENTE://</p>
<p>SONORA 7: Ana Paula Boquadi</p>	<p>E eu fico muito feliz assim de trabalhar com os produtos do Cerrado e com o que eles representam, não só socialmente falando mas ambientalmente falando também, e com vantagens nutricionais imensas. Então cada vez que passa e os estudos vão chegando, a gente vê a superioridade mesmo dos produtos do Cerrado. Fora o potencial alimentício, o potencial nutricional dos frutos do cerrado são muito incríveis. É uma floresta de remédios. Você ‘tá’ se alimentando e se prevenindo.</p>
<p><u>TÉCNICA</u></p>	<p><u>SOBE BG E ACOMPANHA ATÉ O FIM DA LOCUÇÃO (Aurora Currents)</u></p>
<p>LOCUÇÃO 6</p>	<p>ANA PAULA BOQUADI TECE UMA CRÍTICA AOS SUPERMERCADOS E AO QUE CHAMA DE COLONIZAÇÃO</p>

LOCUÇÃO 6	ALIMENTAR/ DESTACANDO O PAPEL DOS COZINHEIROS NA PROPAGAÇÃO DA DIVERSIDADE GASTRONÔMICA E CULTURAL PROPORCIONADA POR INSUMOS COMO OS FRUTOS DO CERRADO//
SONORA 8: Ana Paula Boquadi	E ver os chefs vendo que eles são pessoas que estão mexendo com algo tão sério que é comida. E estão mexendo e criando cultura. Então essas informações passam. Essas informações de paladares, formações bioquímicas, isso tudo vai transformando nosso cérebro pra gente pensar com diversidade, e saúde, ou a gente ficar nessa monotonia alimentar, que é muitas vezes imposta, que é muitas vezes uma colonização alimentar. Então quando a gente entende que existe uma colonização alimentar, que as prateleiras elas impõem coisas pra gente o tempo inteiro, que a gente vai pensar eu quero me descolonizar disso. Eu quero comer o que é verdadeiro, eu quero saber de onde vem, eu quero fortalecer os saberes tradicionais.
<u>TÉCNICA</u>	<u>SOBE BG E ACOMPANHA ATÉ O FIM DA LOCUÇÃO (First)</u>
LOCUÇÃO 7	A INDÚSTRIA COSMÉTICA VÊM SE INTERESSANDO CADA VEZ MAIS SOBRE ESSES USOS// PARA A PROFESSORA JANAÍNA DINIZ/ ESPECIALISTA EM DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL PELA UNB/ O CAMINHO PARA A VALORIZAÇÃO TEM UM LIMITE//
SONORA 9: Janaína Diniz	A fava d'anta ela é muito demandada pela indústria cosmética, por causa da rotina, mas você sabe né que o princípio ativo é muito pouco, é um volume pequeno. Uma compra que ela faça de um região ali de São Domingos, Terra Ronca ali, ela se abastece por três, quatro anos, sei lá. A natura faz isso quando ela compra óleos. O buriti que é o caso da CoopSertão que a natura atende lá em Montes Claros, a natura já vai comprar em quantidade via organização coletiva.
<u>TÉCNICA</u>	<u>SOBE BG E ACOMPANHA ATÉ O FIM DA LOCUÇÃO (First)</u>
LOCUÇÃO 8	PARA QUE A CADEIA DE PRODUÇÃO SEJA COMPLETA E EFETIVA/ É PRECISO QUE O PÚBLICO ESTEJA CONSCIENTE DO

LOCUÇÃO 8	QUE CONSOME E FAÇA TROCAS ALIMENTARES QUE REALMENTE VALHAM A PENA// O BARU PODE FAZER O MESMO PAPEL DA MACADÂMIA/ POR EXEMPLO// O SUCO PODE SER DE FRUTAS LOCAIS// O BURITI PODE RECHEAR BISCOITOS/ BOLOS E ATÉ PÃES DE QUEIJO// A PROFESSORA E DOUTORA EM DESENVOLVIMENTO RURAL PELA UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA TAINÁ ZANETI/ ABORDA UM POSICIONAMENTO CRÍTICO COM RELAÇÃO AO FECHAMENTO DESSA CADEIA//
SONORA 10: Tainá Zaneti	No Slow Food, inclusive, a gente tem uma frase que a gente fala que comer é um ato agrário e produzir é um ato gastronômico. Então você fecha a cadeia, não tem como você pensar em produção de alimentos sem pensar em como preparar esse alimento, e não tem como você pensar em como preparar esse alimento sem pensar em como ele foi produzido.
<u>TÉCNICA</u>	<u>SOBE BG E ACOMPANHA ATÉ O FIM DA LOCUÇÃO (Tribal Affair)</u>
LOCUÇÃO 9	EM RELAÇÃO AO ASPECTO ECOLÓGICO/ ESSE POTENCIAL ECONÔMICO TRAZ VANTAGENS// QUANDO SE CONSOME UM PRODUTO DO CERRADO/ E ELE PASSA A TER VALOR ECONÔMICO/ E AQUELE LOCAL ONDE FOI FEITA A COLHEITA SOFRE MENOS RISCO DE DESMATAMENTO// POR FIM, UM DOS PRINCIPAIS GANHOS PARA QUEM COMERCIALIZA/ SEJA COM CSA/ E SEJA COM COOPERATIVISMO/ É A INDEPENDÊNCIA// A PROFESSORA TAINÁ ZANETI ABORDA/ EM SUA TESE DE DOUTORADO/ COMO FUNCIONAM ESSAS CADEIAS GASTRONÔMICAS// A CADEIA GASTRONÔMICA CURTA CHEFCÊNTRICA/ EM QUE O COZINHEIRO É O ELO QUE UNE O PRODUTOR AO MERCADO/ DELINEIA-SE COMO UMA RELAÇÃO TÓXICA//
SONORA 10: Tainá Zaneti	E a segunda é a cadeia gastronômica curta sinérgica, que é justamente uma cadeia na qual ela é focada na autonomia do agricultor. Então na primeira

<p>SONORA 10: Tainá Zaneti</p>	<p>a gente tem o chef praticamente prestando um serviço quase que assistencialista. Então assim “ah eu estou ajudando o produtor a se inserir no mercado, eu estou ajudando o produtor a ter visibilidade”, então é uma coisa muito tóxica na verdade. Porque aí parece que o agricultor não tem a própria autonomia dele para ser agente do seu próprio desenvolvimento. Só que pro chef, o chef é antes de tudo um empreendedor. Então assim, se o mercado ‘tá’ falando que é legal usar frutos do Cerrado, então ele vai fazer essa movimentação com o produtor. Se o mercado fala “olha não é mais legal usar frutos do Cerrado, agora o legal é usar inseto”, ele vai atrás do inseto. E não é porque o chef seja uma pessoa de índole ruim. É porque ele é um empreendedor.</p>
<p><u>TÉCNICA</u></p>	<p><u>SOBE BG E ACOMPANHA ATÉ O FIM DA LOCUÇÃO (Gravel Road)</u></p>
<p>LOCUÇÃO 10</p>	<p>TAINÁ DEFENDE UMA SEGUNDA FORMA DE SE PENSAR EM MERCADOS// NESSA FORMA/ QUE PODE SER APLICADA TANTO À CSA’S QUANTO À COOPERATIVAS/ O PAPEL DO CONSUMIDOR/ DO PODER PÚBLICO E DO CHEF DE COZINHA TEM A MESMA IMPORTÂNCIA//</p>
<p>SONORA 11: TAINÁ ZANETI</p>	<p>Na cadeia curta gastronômica sinérgica, nós temos o agricultor inserido no mercado a partir de um processo de autonomia e capacitação do agricultor. Então o agricultor é capacitado gastronomicamente falando, ele sabe o que é bom, ele sabe o que o mercado quer e ele mesmo tem o leque de contato dele, tem a rede de mercado dele. Então o chef é um parceiro é um parceiro? É. O chef é um ator importante? É. Mas ele não é o único. Então, na cadeia gastronômica curta sinérgica nós temos o papel das instituições, institutos universidades, órgãos públicos, fazendo essa ponte entre o agricultor e os diversos mercados, como o da gastronomia, da CSA, mas quem atravessa essa ponte é o próprio agricultor.</p>
<p><u>TÉCNICA</u></p>	<p><u>SOBE BG E ACOMPANHA ATÉ O FIM DA LOCUÇÃO (Gravel Road)</u></p>

<p>LOCUÇÃO 11</p>	<p>O GRANDE OBJETIVO PARA O DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL É QUE O AGRICULTOR ALCANCE/ POR MEIO DAS COMUNIDADES QUE SUSTENTAM A AGRICULTURA E DO COOPERATIVISMO/ A EMANCIPAÇÃO//</p> <p>A CADEIA/ ENTÃO/ SE INICIA NO PRODUTOR/ QUE AGENTE DO SEU PRÓPRIO DESTINO/ É CAPAZ DE CRIAR UM CICLO JUSTO/ SÓLIDO E ENRIQUECEDOR COM QUEM CONSOME//</p>
<p>SONORA 12: Tainá Zaneti</p>	<p>Então quando você tem a gastronomia como aliada, como um meio e não como uma cadeia, você consegue estabelecer uma relação saudável na qual o agricultor é agente do seu próprio desenvolvimento. Mas ele não está inserido num ambiente assistencialista, que não é saudável.</p>
<p><u>TÉCNICA</u></p>	<p><u>SOBE BG LOCUÇÃO ANTERIOR E ACOMPANHA CRÉDITOS</u></p>
<p>LOCUÇÃO</p>	<p>Reportagem: Laura Quariguazy. Trabalhos técnicos: André Araújo e Glauber Oliveira. Orientação: Elton Bruno Pinheiro.</p>
<p><u>TÉCNICA</u></p>	<p><u>VINHETA DE ENCERRAMENTO</u></p>
<p>PÉ Alisson Costa</p>	<p>A comercialização dos frutos do Cerrado no contexto de economia colaborativa. Ao longo desta série de reportagens, abordamos como as Comunidades Que Sustentam a Agricultura e o Cooperativismo têm garantido novas formas de escoamento para os frutos do Cerrado no DF. Também exemplificamos propriedades nutricionais desses frutos e as diferenças entre o comércio tradicional e a economia colaborativa: um modelo que implica em mudanças de cultura de consumo e aumenta a distribuição de renda.</p>

9.2 Lista de fontes

1. Agostinho Reis, cooperado da Cooper Carajás
2. Ana Paula Boquadi, proprietária do Buriti Zen e membro da Aliança de Cozinheiros do Slow Food Brasil
3. Andrei Cechin, professor de economia da UnB
4. Bernardo Romão, nutricionista
5. Denise Barbosa, bióloga e agricultora da CSA JK Agrosustentável
6. Dona Ana Maria Romeiro Rodrigues, cooperada da Central do Cerrado
7. Eliane Régis, presidente da união dos cozinheiros do movimento Slow Food Brasil
8. Flávio do Carmo, anfitrião da CSA Gaspar Martins
9. Ildete Sousa, assessora de vendas da Central do Cerrado
10. Isabel Schmith, bióloga e professora de ecologia da Universidade de Brasília
11. Janaína Diniz, professora da UnB especialista em desenvolvimento sustentável
12. João Evangelista de Macêdo, conhecido por Seu Zilas, cooperado da Central do Cerrado
13. José Kubitschek, agricultor da CSA JK Agrosustentável
14. Paula Capone, agricultora da CSA JK Agrosustentável
15. Remy Gorga Neto, presidente da região DF da Organização das Cooperativas Brasileiras
16. Sara Campos, ativista do movimento Slow Food Cerrado
17. Tainá Zaneti, doutora em desenvolvimento rural Universidade de Brasília