

# OBSERVATÓRI SOCIAL

ISSN 1678-152X

EM REVISTA

NÚMERO 17 - OUTUBRO DE 2015 - WWW.OBSERVATORIOSOCIAL.ORG.BR

## INVASÃO DOS AGROTÓXICOS

*Em uma década, uso dobra no Brasil  
e contamina agricultores e consumidores*

## SUCO INDIGESTO

*Indústria da laranja no interior de São Paulo  
deixa rastro de desrespeito e mortes*

## TESOURO ENGARRAFADO

*Moradores de São Lourenço defendem água  
da cidade de monopólio multinacional*



INSTITUTO  
OBSERVATÓRIO  
SOCIAL

[www.observatoriosocial.org.br](http://www.observatoriosocial.org.br)

#### CONSELHO DIRETOR

Roni Anderson Barbosa (CUT)  
Francisco José Carvalho Mazzeu (Unitrabalho)  
João Antônio Felício (CUT)  
Maria Aparecida Godoi de Faria (CUT)  
Cecília Carmem Pontes Rodrigues (CEDEC)  
Tullo Vigevani (CEDEC)  
Alberto Soares (DIEESE)  
Quintino Marques Severo (CUT)  
Rosane da Silva (CUT)  
Siderlei Silva de Oliveira (CUT)  
Valeir Ertle (CUT)

#### DIRETORIA EXECUTIVA

Roni Anderson Barbosa (Presidente)  
Siderlei Silva de Oliveira (Diretor Administrativo-Financeiro)  
João Antônio Felício (CUT)  
Quintino Marques Severo (CUT)  
Cecília Carmem Pontes Rodrigues (CEDEC)  
Alberto Soares (DIEESE)  
Francisco José Carvalho Mazzeu (Unitrabalho)

#### PRESIDÊNCIA

Roni Anderson Barbosa

**DIRETORIA ADMINISTRATIVA-FINANCEIRA**  
Siderlei Silva de Oliveira

**COORDENAÇÃO INSTITUCIONAL**  
Sheila Fernandes

**COORDENAÇÃO DE PESQUISA**  
Lilian Arruda

**COORDENAÇÃO ADMINISTRATIVA-FINANCEIRA**  
Helaine Farsura

**COORDENAÇÃO DE COMUNICAÇÃO**  
Paola Bello

**SISTEMA DE INFORMAÇÃO**  
Henrique Reis (responsável técnico)



#### Observatório Social Em Revista

Edição 17  
Outubro de 2015  
São Paulo - SP - Brasil  
ISSN 1678 - 152 x

#### JORNALISTA RESPONSÁVEL

Paola Bello (MTB SC03022JP)

#### EDIÇÃO

Jones Rossi

#### PRODUÇÃO E REPORTAGEM

Paola Bello

#### FOTOGRAFIA

Débora Klempous

#### PESQUISA

Lilian Arruda

#### PROJETO GRÁFICO

Carla de Bona

#### DIAGRAMAÇÃO

Carla de Bona

#### IMPRESSÃO

Mix Gráfica Editora

#### TIRAGEM

4.000 exemplares

#### APOIO



BRASIL  
CONFEDERAÇÃO NACIONAL DOS TRABALHADORES DA ALIMENTAÇÃO





## EDITORIAL

Em 2015, o Instituto Observatório Social buscou algumas reformulações importantes. Entre elas, esteve o desafio de reativar Observatório Social Em Revista, uma publicação reconhecida por suas reportagens investigativas e por matérias que iniciaram mudanças importantes na sociedade e nas relações de trabalho.

A publicação que chega a você é fruto de discussões e de uma nova estratégia que liga ainda mais a informação à ação. É resultado de pesquisa e do trabalho intenso de uma equipe bastante comprometida em produzir conteúdos de relevância para o meio sindical, para trabalhadores e trabalhadoras, e para a sociedade como um todo.

Nas próximas páginas, você irá conhecer o dilema existente em São Lourenço, município mineiro que luta contra a Nestlé para retomar a autonomia na exploração da água mineral existente em seu subsolo. Também pode ver os rastros ambientais e de desrespeito aos direitos humanos e do trabalho deixados na cadeia produtiva do suco de laranja.

Integrando pesquisa e jornalismo, traduzimos em infográficos um estudo especial feito pela equipe do Instituto Observatório Social. Com este material, esperamos contribuir com os ramos de alimentação e rural, levando informações que subsidiem a ação sindical e a luta por melhores condições de trabalho.

Na reportagem principal, você começa a saber um pouco mais sobre o risco que chega todos os dias à nossa mesa, junto com alimentos transgênicos banhados em agrotóxicos. E confere que, em meio à guerra de interesses existente no campo, muitos agricultores estão mostrando que é possível garantir autonomia e soberania alimentar, com fartura e qualidade.

Nesta nova fase, a revista impressa é um dos componentes da publicação. As reportagens que começam aqui continuam em vídeos e materiais interativos na internet. São materiais que se complementam e que ajudam a mostrar a dimensão dos problemas apresentados.

Iniciamos uma nova fase de informação e reportagens. Esperamos que você tenha uma boa leitura e que aprofunde sua experiência em [www.os.org.br](http://www.os.org.br).



Solidariedade, Parceria e Trabalho.

# O SUCESSO DA SUA GESTÃO.



QUEM SOMOS

Uma agência criada para atuar nos segmentos político, sindical e social, tendo como seu público alvo o trabalhador.

## VIAGENS

Emissão de Passagens e Reserva de Hotéis Nacionais e Internacionais;  
Reserva de Salas e Equipamentos; Locação de Veículos e Traslado;  
Assistência Viagem; Estudo de Alternativas e Recursos  
Visando um Excelente Custo Benefício.



## EVENTOS

Congressos, Convenções, Plenárias, Seminários; Lançamentos de  
Produtos; Inaugurações; Projetos Gráficos, Especiais e Feiras;  
Materiais Promocionais, Sinalização e Brindes; Shows, Posses, Marchas;  
Gestão de Patrocínios.



## HOTEL CANTO DA ILHA

Opções de lazer, gastronomia, área  
de churrasqueiras, quadras  
poliesportivas, piscinas e um centro  
de convenções, com auditório para  
600 pessoas e salas de apoio.



FLORIANÓPOLIS - SC

**RELAÇÕES DE CONFIANÇA  
QUE GERAM CONQUISTAS**

[unisoli.com.br](http://unisoli.com.br)

Rua Caetano Pinto, 603  
Brás - CEP: 03041-000  
São Paulo - SP - Brasil

55 11 2626.6830  
55 11 3330.3656

UNISOLI

DEPENDÊNCIA TRANSGÊNICA **12**  
ALTERNATIVA SAUDÁVEL **15**  
TRANSNACIONAIS E DIREITOS TRABALHISTAS EM XEQUE **24**  
SOBERANIA ALIMENTAR DA TERRA AO PRATO **25**  
GLOBALIZAR E GARANTIR DIREITOS **38**



## **VENENO À MESA**

*Aplicados em excesso, os agrotóxicos se tornaram problema de saúde pública no Brasil: afetam o meio ambiente, intoxicam os trabalhadores do campo e chegam à mesa do consumidor*

**06**



## **RAIO X DOS RAMOS RURAL E DA ALIMENTAÇÃO**

*Juntos, os ramos empregam cerca de 14 milhões de pessoas. Confira o perfil completo de trabalhadores e trabalhadoras da agricultura, pecuária, indústrias de bebidas e de alimentação*

**18**



## **FRUTO AMARGO**

*O suco de laranja que chega às prateleiras dos supermercados deixa um rastro de condições degradantes de trabalho no campo e de estafa e morte no chão das fábricas processadoras*

**26**



## **GUERRA DA ÁGUA**

*Na busca pela privatização e monopólio mundial nas vendas de água, a Nestlé enfrenta uma cidade mineira que luta para que as fontes minerais voltem para o controle da população*

**32**

# VENENO À MESA

*Os agrotóxicos no Brasil são um caso de saúde pública. São aplicados em demasia no campo, onde intoxicam trabalhadores e suas famílias, e acabam chegando à mesa do consumidor em níveis pouco seguros*



O prato do brasileiro está contaminado. O alimento que brota no campo cresce com percentuais significativos de agrotóxicos em seus tecidos e envenena toda a cadeia produtiva, da terra à mesa. O resultado: de cada dez alimentos produzidos e consumidos *in natura* no país, sete possuem resíduos de agrotóxicos, de acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). Desses, ao menos três estão contaminados por substâncias usadas incorretamente ou acima dos limites recomendados pela agência.

Entre as causas desse uso excessivo de agrotóxicos está a participação cada vez maior de sementes transgênicas nas lavouras. O país é hoje o segundo maior produtor de sementes geneticamente modificadas, atrás apenas dos EUA. Consideradas uma solução contra o aumento do uso de herbicidas no campo, quando começaram a ser utilizadas, hoje o cultivo de sementes transgênicas aumentou não só o uso de agrotóxicos, mas também a dependência dos agricultores em relação às multinacionais detentoras da tecnologia.

A aparição dos transgênicos e o uso intensivo de agrotóxicos são os principais efeitos colaterais da Revolução Verde, um período de mudanças profundas na agricultura que aumentou exponencialmente a produção no campo, a partir da década de 1940. A época foi marcada por pesquisa em sementes, introdução de maquinário e aplicação de insumos artificiais e de agrotóxicos em larga escala. Enxadas e arados puxados por bois eram substituídos por tratores, borrifadores de inseticidas, fungicidas, herbicidas, e por sacos e mais sacos de adubos químicos. As monoculturas passaram a substituir as pequenas propriedades.

Com o passar dos anos, porém, as pragas, que pareciam estar aniquiladas das lavouras, tornaram-se resistentes aos agrotóxicos. A solução da indústria foi desenvolver sementes que fossem resistentes ao veneno, aplicado em doses cada vez maiores. Foi neste período de investimento em engenharia genética que se revelou o poder cancerígeno de produtos como o DDT, banido em 1970 dos EUA e da Europa.



“A realidade da Revolução Verde piora quando surge uma nova tecnologia chamada transgenia, e com a transgenia começa a tese de patenteamento de sementes”, explica o professor e pesquisador em Entomologia da Unicamp, Mohamed Habib. “Além do maquinário agrícola patenteado no nome de grandes corporações e além do insumo químico patenteado, agora eu tenho também que comprar a semente. Ou seja, eu desenvolvo um cultivar durante 15, 20 anos e então chega uma multinacional, insere nele um gene para tornar essa semente resistente ao próprio herbicida. Ela adiciona um gene no meio de 40 mil genes que essa semente tem e fala ‘essa semente agora é minha’”.

## Banho de agrotóxico

As primeiras sementes modificadas geneticamente apareceram na década de 1960. Fungos, pragas e ervas daninhas já não respondiam mais às aplicações de agrotóxicos, que, em contrapartida, eram usados cada vez mais, sem melhores resultados.

“Tanto animais quanto plantas, em contato permanente com uma substância tóxica, desenvolvem resistência. Em cinco anos, as plantas daninhas se tornam resistentes ao herbicida, como ao Roundup, aplicado na lavoura de soja”, explica o professor Habib. “Depois desse tempo, você pode dar banho de veneno, que a planta daninha não morre mais”, afirma.

O resultado dessa resistência é facilmente visto no Brasil. Desde 2008, o país é o campeão mundial de consumo de agrotóxicos, de acordo com o Sindicato Nacional da Indústria de

Produtos para Defesa Vegetal (Sindiveg) e pela CopLife Americana, ambos representantes das multinacionais produtoras de defensivos. Em 2010, 19% de toda a produção mundial veio para o país, enquanto 17% tiveram como destino os EUA, segundo colocado no ranking. Em 2013, segundo o Ibama, o total de agrotóxicos comercializado no país chegou ao recorde de 495.764 toneladas. Se divididos igualmente nos 66 milhões de hectares de áreas cultivadas apontados pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) naquele ano, a média superaria 7,5 quilos por hectare.

Dados do IBGE também mostram que, em uma década, o uso de agrotóxicos mais que dobrou no Brasil. Em 2002, a comercialização do produto era de 2,7 kg por hectare. Em 2012, a média passou para 6,9. Neste montante, os produtos considerados perigosos tiveram a maior representatividade, respondendo por 64% dos itens comercializados.

Segundo a Associação Nacional de Defesa Vegetal (Andef), que representa as 13 empresas fabricantes de agrotóxicos com vendas no Brasil, o faturamento do setor em 2014 foi de US\$ 12 bilhões – seis vezes maior que o alcançado em 2001. Com base nessa cifra e no preço médio do litro de agrotóxico comercializado no mercado brasileiro, a Associação Brasileira de Saúde Coletiva (Abrasco) estima que, no ano passado, a média nacional foi de mais de sete litros por habitante – mais de meio litro de veneno por mês por brasileiro.

## Sem proteção

A falta de uso de equipamentos de proteção está entre os motivos de milhares de intoxicações no Brasil. De 2007 a 2014, o Sistema Único de Saúde (SUS) registrou 34.147 casos de intoxicação causada por agrotóxicos – média de 13 casos por dia em todo o país. O número, entretanto, tende a ser bem maior. Segundo a Organização Mundial da Saúde, para cada caso de intoxicação por agrotóxico notificado, outros 50 não chegam aos registros dos órgãos de saúde competentes.

Nestes registros, estão apenas as chamadas intoxicações agudas, que acontecem imediatamente após o contato com o composto químico e podem causar diarreia, vômito, desmaio e, em casos mais graves, levar à morte. Este ainda não é o único tipo de contaminação.



*“Microgramas de veneno vão acumulando no organismo e refletem na saúde em dez, 15 anos”, alerta o médico Wanderlei Pignati*

“Outro problema são as intoxicações crônicas, que são microgramas que vão pela água, ar, chuva e alimentos. Essa contaminação é cumulativa no organismo e vai refletir em dez, 15 anos, em câncer, em má formação de crianças, e distúrbios endócrinos, neurológicos e imunológicos”, alerta o médico e pesquisador do Departamento de Saúde Coletiva da Universidade Federal do Mato Grosso, Wanderlei Pignati.

Há mais de uma década, Pignati coordena equipes de estudos sobre o impacto dos agrotóxicos sobre a saúde e sobre o meio ambiente. Nos levantamentos feitos pela equipe da UFMT, foi percebido, por exemplo, que a incidência de câncer é gradativamente maior na medida em que as áreas estão próximas dos grandes centros produtores de grãos no estado – Lucas do Rio Verde, Nova Mutum e Diamantino, no Médio Norte; Sorriso e Sinop, no Norte; Rondonópolis, Primavera e Campo Verde, ao Sul do estado; e em Tangará e Sapezal, na região Oeste.

“Nessas regiões, há incidência maior de doença respiratória aguda em crianças menores de cinco anos. Quanto mais perto da lavoura, mais casos de asma, bronquite, alergias”, diz Pignati. “Há também maior incidência de má formação, inclusive por causa da correlação com os pais, quando um ou os dois trabalham na lavoura ou moram próximo ao campo. Nasceram crianças com lábio leporino, sem cérebro, faltando um rim, faltando um pedaço do intestino, com espinha bífida, que é quando a espinha neurológica nasce aberta”, completa.

Entre os fatores que tornam essa incidência grave constante está a falta de respeito aos limites legais para o uso de agrotóxicos. Mato Grosso é o maior produtor de grãos e o que mais compra agrotóxicos. A força do agronegócio é tanta que, em 2013, a legislação sobre a aplicação terrestre de agrotóxicos no estado foi alterada.

Até aquele ano, a legislação estadual seguia a lei nacional e determinava uma distância mínima de 300 metros de áreas povoadas, córregos, lagos, nascentes de rios e demais localidades que tivessem influência direta sobre as pessoas. Em 2013, essa distância foi reduzida para 90 metros. “Não tínhamos base técnica para manter os 300 metros. Tínhamos que a distância segura seria de 45 metros e, por precaução, colocamos 90 metros”, explica o coordenador de Defesa Sanitária Vegetal do Instituto de Defesa Agropecuária do Estado de Mato Grosso (Indea-MT), Ronaldo Medeiros.

Para as pulverizações aéreas, a legislação é nacional: não se pode aplicar nenhum tipo de veneno a menos de 500 metros de povoados, rios e nascentes. Mas pesquisadores da UFMT garantem que, na prática, essa regra é pouco seguida. Por dois anos, foram analisadas amostras de ar e de água na região de Lucas do Rio Verde. Em casos relatados em pesquisas, as pulverizações chegam a ser feitas a menos de 10 metros de fontes de água potável, criação de animais e residências. “Foram identificados resíduos de vários tipos de agrotóxicos em 83% dos 12 poços de água potável, em escolas e cidades. Também se verificou contaminação com agrotóxicos em 56%

## CRISE AGUDA



Entre 1999 e 2012, o Brasil teve

Neste número estão incluídas intoxicações causadas por produtos de uso agrícola e de uso doméstico

# 114.598

registros de intoxicações agudas causadas por agrotóxicos

De cada 100 desses registros:

# 1

É ACIDENTE AMBIENTAL

# 19

SÃO ACIDENTES OCUPACIONAIS

# 36

SÃO TENTATIVAS DE SUICÍDIO

Esses números representam:

# 1

INTOXICAÇÃO A CADA 65 MINUTOS

# 22

INTOXICAÇÕES POR DIA

# 8

TENTATIVAS DE SUICÍDIO POR DIA

## Infância envenenada

# 25%

DOS REGISTROS ENVOLVEM CRIANÇAS



# 28.561

FOI O TOTAL DE INTOXICAÇÕES POR AGROTÓXICOS REGISTRADAS ENTRE 1999 E 2012 ENVOLVENDO CRIANÇAS

CONTATO MORTAL

# 2.449

pessoas morreram intoxicadas por agrotóxicos entre 1999 e 2012 no Brasil. Dessas:



**329**  
IDOSOS COM 60 ANOS OU MAIS

**145**  
CRIANÇAS ENTRE 0 E 14 ANOS



Fonte: MS / Fiocruz / Sinitox

das amostras de chuva coletadas em pátio de escolas e em 25% das amostras de ar”, afirma Pignati.

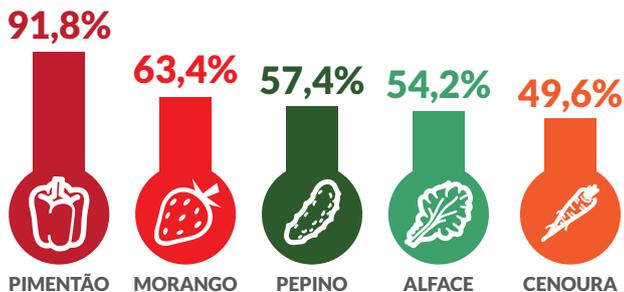
## Lucro acima da saúde

Em uma década, o consumo de agrotóxicos no Brasil cresceu 190%, enquanto que, em todo o mundo, o aumento foi de 93%. Embora existam registros de fabricação de agrotóxicos nacionais, especialmente em períodos imediatamente após o vencimento das patentes internacionais, o controle do mercado está nas mãos de seis multinacionais: Basf, Bayer, Dupont, Monsanto, Syngenta e Dow.

Para que um agrotóxico tenha comercialização autorizada no país, é necessária análise e aprovação por três órgãos: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), que faz avaliações agrônômicas, Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), com avaliações toxicológicas, e Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (Ibama), para análise dos impactos ambientais. Também

### DA TERRA AO PRATO

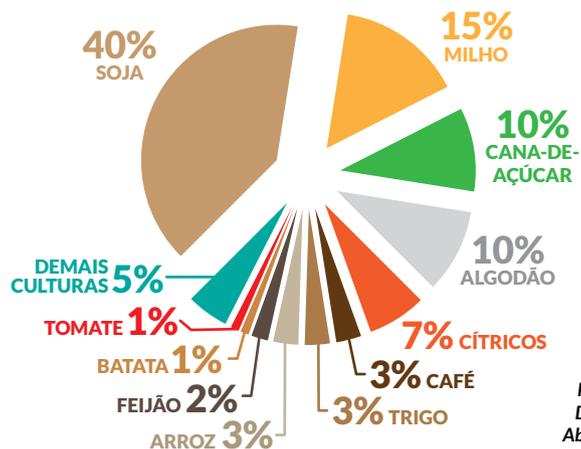
O perigo que começa no campo, no final da cadeia, chega ao prato. Segundo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), sete em cada dez alimentos plantados e consumidos *in natura* no Brasil possuem resíduos de agrotóxicos. Confira a concentração:



Fonte: Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos (PARA) da Anvisa / Dossiê Abrasco

### LAVOURAS QUE MAIS USAM AGROTÓXICOS

Somente soja, cana-de-açúcar, milho e algodão foram responsáveis por 80% dos agrotóxicos consumidos no Brasil em 2013.



Fonte: Dossiê Abrasco

### O MAPA BRASILEIRO DE AGROTÓXICOS

Por tamanho da propriedade

27%

DE 0 A 10 HECTARES USAM AGROTÓXICOS

36%

DE 10 A 100 HECTARES USAM AGROTÓXICOS

80%

MAIS DE 100 HECTARES USAM AGROTÓXICOS



Fontes: IBGE (2006), Sindag (2011) e Theisen (2010)/Dossiê Abrasco

*Para o coordenador do Indea-MT, Ronaldo Medeiros, reduzir o recuo para aplicação de agrotóxicos de 300 para 90 metros é seguro*



precisam ter suas fórmulas autorizadas pelos ministérios da Saúde e do Meio Ambiente. Segundo dossiê da Abrasco, existem hoje cerca de 430 ingredientes ativos, 750 produtos técnicos e 1.400 formulações de agrotóxicos autorizados no Brasil.

Apesar da aparente burocracia na autorização, a importação e a comercialização desses produtos não encontram barreiras na fiscalização. De todas as vendas registradas no país, 44% têm como compradores o agricultor, 24% vão para indústria e 32% vão para revenda. Ainda segundo o dossiê, acabam vendidos sem receituário nas casas agropecuárias e, em geral, a partir da opinião do próprio vendedor. As consequências são venenos aplicados em quantidades acima do indicado e em culturas não recomendadas.

“No último mês de junho, tivemos o óbito de uma criança em um assentamento no estado”, lamenta a coordenadora do Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra em Mato Grosso (MST-MT), Lucineia Freitas. “O pai dessa criança é agricultor familiar e comprou, em uma casa de agropecuária, acefato, que é extremamente tóxico e destinado à soja. Comprou sem receituário de agrônomo, por indicação do vendedor. Ele utilizou o veneno na horta, a criança se alimentou com a verdura, passou mal e veio a óbito. Aí a gente pergunta: por que o agricultor familiar usou? Cadê a assistência técnica? Cadê o controle da comercialização de um produto tão perigoso? Qual é a responsabilidade da casa agropecuária?”, questiona.

A comercialização imprudente se torna mais grave quando o foco é colocado sobre os produtos com comercialização autorizada apenas em países menos desenvolvidos. Segundo a Abrasco, dos 50 produtos mais utilizados nas lavouras brasileiras, 22 são proibidos na União Europeia. Desde 2008, universidades, grupos de defesa do consumidor, sociedade civil e institutos de pesquisa estão com um pedido de revisão na Anvisa para 14 agrotóxicos, todos da lista dos banidos na Europa. Desses, a cihexatina e o tricloform foram retirados do mercado em 2011, o metamidofós foi retirado em 2012, e o endosulfan, que por anos esteve na lista dos mais vendidos, foi retirado gradativamente do mercado e proibido em 2013.

O paraquat e o glifosato, conhecido como “mata mato” e líder absoluto de vendas no Brasil, já estão com notas técnicas de revisão incluídas, mas ainda sem previsão de conclusão. Para

o professor Pignati, embora a revisão dos usos seja um grande avanço, ainda é muito preocupante não apenas a autorização, mas os níveis autorizados para resíduos.

“O glifosato, por exemplo, foi revisto pela Organização Mundial de Saúde em 2015 e reclassificado como potencialmente cancerígeno. Ele é o herbicida mais utilizado no Brasil, e esperamos que, com a reclassificação, a proibição volte para a pauta”, afirma. “Se você pegar a União Europeia, lá é permitido que se encontre até meio micrograma de glifosato por litro de água. Aqui no Brasil, são permitidos 500 microgramas deste mesmo veneno em um litro de água. Aqui, pode ter 27 tipos diferentes de agrotóxicos na água; lá, apenas cinco”, alerta.

Questionadas sobre o mercado, a atuação no Brasil e os impactos na saúde e no ambiente causados pelos agrotóxicos, a Syngenta, líder mundial na produção e venda, e a Associação Nacional de Defesa Vegetal (Andef), que representa as 13 empresas predominantes no mercado brasileiro, não receberam a equipe de reportagem e não quiseram se posicionar sobre o assunto.



*A coordenadora do MST em Mato Grosso, Lucineia Freitas, alerta para a falta de fiscalização e de controle na venda e na aplicação de agrotóxicos*



 MUDANÇAS NO CAMPO

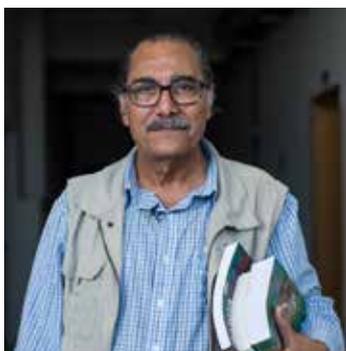
# DEPENDÊNCIA TRANSGÊNICA

Quando o governo brasileiro autorizou oficialmente a comercialização de soja transgênica no Brasil, em 27 de março de 2003, as sementes ilegais já entravam no quinto ano de presença nas lavouras brasileiras. As primeiras sementes de soja geneticamente modificadas foram trazidas de forma clandestina da Argentina em 1998 e cultivadas no Rio Grande do Sul.

A Monsanto foi a primeira empresa a modificar um organismo para ser resistente a um agrotóxico produzido por ela mesma. Também já era líder de mercado de agrotóxicos com a comercialização, desde 1976, do Roundup, composto de glifosato que extermina todas as plantas com as quais têm contato, inclusive as ervas daninhas.

De carona com a Revolução Verde, o uso de agrotóxicos foi intensificado em todo o mundo e, em pouco tempo, ervas daninhas, fungos e pragas se tornaram resistentes aos venenos. Com o lançamento de sementes de soja resistentes ao Roundup, em 1996, a Monsanto saía na frente na corrida pela manipulação genética, inseria um novo produto no mercado e garantiria que o antigo produto continuasse crescendo em vendas. No ano seguinte, a empresa lançou sementes de milho, canola e algodão também resistentes ao Roundup.

*Para o professor da Unicamp Mohamed Habib, empresas donas de patentes estão conscientes dos riscos oferecidos pelos transgênicos*



Assim como aconteceu nos EUA, a pressão do agronegócio chegou ao legislativo brasileiro. “Quando uma empresa lança um transgênico resistente a herbicidas, ela está consciente que a planta cultivada vai acumular grandes quantidades de herbicida dentro de seus tecidos. Mas a lei brasileira não permitia isso. No caso do glifosato, por exemplo, havia um limite de 0,2 parte por milhão nos grãos”, afirma o professor e pesquisador em Entomologia da Unicamp Mohamed Habib. “Então, para tornar o negócio viável, a lei existente hoje estabelece 10 partes por milhão. Aumentou simplesmente 50 vezes o limite.”

Apesar de, nos primeiros anos, as sementes transgênicas terem se mostrado eficientes para a agricultura, a segurança no consumo desses alimentos sempre foi questionada. “Esse processo artificial, inventado pelo homem, acaba contendo moléculas que não fazem parte da planta original, que levou milhões de anos para evoluir e se tornar alimento. A transgenia faz com que a planta sintetize moléculas protéicas prejudiciais para a nossa saúde”, diz Habib.

## ***A bandeira do combate à fome***

“Como técnico da área que sou, afirmo que esses produtos são seguros. Se não fossem, não teria a Embrapa cancelando meu projeto”, contrapõe o deputado federal Luis Carlos Heinze (PP/RS), autor do projeto de lei que pretende retirar das embalagens o símbolo que identifica uso de transgênicos na composição.

Heinze é voz ativa na bancada ruralista. Esteve presente nos debates que legalizaram o cultivo de transgênicos no Brasil na década de 1990. Ele afirma que, com o uso de tecnologias no campo, especificamente agrotóxicos e transgênicos, o custo da produção de alimentos

*“O transgênico veio como a salvação da agricultura, mas aconteceu o contrário”, afirma o coordenador da Fetraf-SC, Alexandre Bergamin*



tem caído em média 5% ao ano. “Os pobres passaram a comer melhor. Está mais barato comer no Brasil graças a maior produtividade, à tecnologia que foi incorporada em fertilizantes e em defensivos”, defende.

Dados da Embrapa, porém, mostram que a produtividade aumentou no Brasil, mas está longe desse aumento priorizar o prato do brasileiro. De acordo com a entidade, por exemplo, 70% da produção mundial de milho é destinada para ração de aves e suínos. No Brasil, o índice fica entre 60 e 80%, voltados em grande parte para o mercado externo.

“No primeiro momento, o transgênico veio como a salvação da agricultura, veio com a missão de combater a fome no mundo, mas aconteceu o contrário”, rebate o coordenador da Federação Nacional dos Trabalhadores e Trabalhadoras na Agricultura Familiar (Fetraf) em Santa Catarina, Alexandre Bergamin. “Tinha semente desenvolvida para combater a lagarta, mas hoje temos pesquisas e estudos que apontam que isso não acontece mais. O produtor acaba cada vez mais dependente de agrotóxicos caros pra combater as pragas que a semente deveria combater sozinha”, afirma.

## ***O barato que sai caro***

Atualmente, o Brasil permite o cultivo de três produtos transgênicos: soja, milho e algodão.

Com o cultivo das sementes transgênicas, o agricultor brasileiro precisa colocar na ponta do lápis sementes mais caras, já que, na comercialização, está embutido o custo da tecnologia patenteada. Além disso, precisa comprar sementes de refúgio específicas daquela cultura transgênica, agrotóxicos específicos para aquele tipo de resistência do grão (e que são comercializados pela mesma multinacional). E, se a produção for realmente boa e superar a média por hectare, também é preciso pagar royalties pós-plantio.

Para a soja resistente ao glifosato da Monsanto, por exemplo, os royalties variam de R\$ 20 a R\$ 115 por hectare plantado, dependendo da tecnologia existente na semente e da produtividade prevista. “A patente da RR, por exemplo, já está vencida, então a gente não paga mais royalty. Mas no caso da Intacta, que é uma variedade que tem uns dois anos de mercado no Brasil e está protegida por patente, a semente acaba custando uns 50% a mais”, explica o coordenador da Comissão de Defesa Agrícola da Associação dos Produtores de Soja e Milho do Estado de Mato Grosso, Alex Utida. “O royalty é pago uma vez só, mas se o produtor conseguiu colher mais que o previsto na sua propriedade, essa soja a mais também vai gerar royalties, pagos depois, na revenda. E também há cobrança quando o produtor quer multiplicar a semente pra plantar na safra seguinte”, completa.

Em nota divulgada pela divulgada pela Monsanto no Paraná na última safra, o controle sobre a produção fica claro: “O pagamento dos royalties garante a todos os produtores paranaenses o direito de comercializar até 71 sacas de soja com tecnologia Intacta RR2 PRO (ou 4.260 kg) por hectare. Caso a produtividade fique acima desse limite, o produtor deve imediatamente entrar em contato com a Monsanto”. A estimativa da empresa é que, na última safra, esta variedade tenha respondido por 16,5% de toda a safra de soja cultivada no país.

Essa conta acaba cara não apenas para o pequeno, mas também para grandes produtores. Tanto que, nos últimos dois anos, produtores rurais do Mato Grosso e do Rio Grande do Sul entraram com ações milionárias contra a cobrança de royalties pela Monsanto. A Monsanto foi questionada sobre os problemas apontados, mas, por meio da assessoria de imprensa, informou que não se posicionaria sobre o assunto.

# ALTERNATIVA SAUDÁVEL

*Enquanto nas grandes propriedades cresce a dependência dos transgênicos, os pequenos agricultores se voltam para o cultivo de orgânicos*

Embora tenha nascido no campo, Aparício Ortis se considera agricultor há apenas 14 anos. A vida no interior sempre lhe obrigou a mudanças constantes, a cada fim de contrato de arrendamento. Casou, teve filhos e formou família em meio às safras de fumo, aos tonéis de veneno que lhe tomavam o espaço da casa, a saúde do corpo e a coragem de continuar no campo. Até que em 2001, uma oportunidade de financiamento lhe permitiu a compra de um pequeno terreno em Saltinho, município de quatro mil habitantes no extremo oeste catarinense, suficiente para um novo começo.

“O lucro das grandes colheitas não fica mais com o agricultor, fica pra empresa que vendeu o adubo, a uréia, as sementes, o veneno, as horas de máquina, o frete. O ganho do trabalho é pouco, o gasto é muito”, afirma. “Mas no ano 2000 eu consegui comprar esse pedaço de terra e aprendi a cultivar de verdade. Hoje vivo em contato com a natureza, produzindo alimento de verdade, saudável para nosso consumo e que leva saúde para as pessoas.”

O agricultor, hoje com 61 anos, faz parte de um movimento cada vez maior no campo, de pequenos produtores que decidem voltar às origens do campesinato. Em pequenas propriedades, cultivam tudo o que a terra pode oferecer, no tempo que ela exige. Assim, garantem independência desde a aquisição das sementes, na produção de adubos, no controle de pragas, até a reserva para a próxima safra e a venda do produto para o mercado. Nessas propriedades, não entram agrotóxicos nem sementes modificadas geneticamente.

Há 14 anos, o agricultor Aparício Ortis trocou a plantação de fumo pelo plantio de alimentos orgânicos em Saltinho (SC)



Dados do Censo Agropecuário 2006 mostram que, de todas as propriedades de até 10 hectares no Brasil, 27% utilizam algum tipo de agrotóxico. Apesar de ser um número baixo quando comparado à utilização majoritária nas grandes propriedades, o percentual apresenta um desafio para os representantes do setor. “A produção da agricultura familiar no Brasil precisa ser cada vez mais feita de forma agroecológica. Isso é uma questão de saúde pública”, afirma a representante da Confederação Nacional dos Trabalhadores na Agricultura (CONTAG), Carmen Foro. “Para isso, precisamos ter políticas de Estado que fomentem uma produção sem uso de agrotóxicos. E precisamos que o Governo proíba em definitivo o uso de agrotóxicos banidos em vários países, mas que continuam em uso no Brasil. E isso vai além dos pequenos agricultores, precisa ser aplicado em toda a agricultura brasileira”, reforça.

Além do abandono do agrotóxico, os pequenos agricultores reforçam a autonomia investindo no resgate e na manutenção de espécies livres de manipulação genética, melhoradas naturalmente ao longo das safras – as chamadas sementes crioulas. “A partir do trabalho com as sementes crioulas, podemos construir essa alternativa que garante mais disponibilidade de alimentos, com maior diversidade e com plantas que estão adaptadas à realidade regional”, afirma o agricultor e membro da coordenação nacional do Movimento dos Pequenos Agricultores (MPA), Gilberto Schneider. “Entendemos que a soberania alimentar é o direito dos povos escolherem o que produzir, o que consumir, e de que forma se dá isso”, completa.

Neste modelo de campesinato, o cultivo agroecológico é somado à produção das próprias sementes. “Temos a agroecologia como modo de ser, de viver e de produzir. Sem as sementes, que são a base da produção, não é possível a agroecologia. Também não é possível alcançarmos a soberania alimentar. São eixos bem interligados”, destaca.

Além da relação estreita com o meio ambiente, a agroecologia promove o senso de responsabilidade, por parte dos produtores, em toda a cadeia produtiva – desde o manejo e o convívio com insetos considerados pragas em grandes lavouras até a entrega dos alimentos ao consumidor final. “Quando o agricultor percebe a importância de ser o dono da própria semente e de sair do modelo do agronegócio, ele é convencido, principalmente pela qualidade dos alimentos que produz”, reforça o coordenador da Federação Nacional dos Trabalhadores e Trabalhadoras na Agricultura Familiar (Fetraf) em Santa Catarina, Alexandre Bergamin. “A partir daí, a resposta é muito positiva, porque o produtor começa a mudar a lógica de toda a sua propriedade e todas as culturas começam a caminhar pro lado da autonomia e da agroecologia”, completa.

### **Pequenos, mas representativos**

Compilações de estudos feitas pela Via Campesina e pela ONG internacional Grain revelam que 92% de todas as unidades mundiais de produção pertencem a camponeses. Mesmo sendo a maioria das propriedades, elas ocupam apenas 24% das terras cultivadas. “Apesar do pouco acesso, temos diversidade de produção. Cerca de 70% dos alimentos que vão para a mesa da população mundial são produzidos nessas unidades camponesas”, ressalta Schneider.

Há nove anos, a agricultora Maria Tria-

ca, de Palmitos, distante 612 quilômetros de Florianópolis, abandonou a agricultura tradicional, optou pela agricultura agroecológica e pela autonomia na produção de tudo o que é consumido na casa da família. Hoje, ela é uma das responsáveis por manter e multiplicar as sementes crioulas na região. Assim, trocou o monocultivo de milho pela produção diversificada de milho, soja, tremoço, linhaça, trigo, gergelim, alface, cenoura, cebola, beterraba, repolho, batata, alho e aveia.

“Tudo isso eu produzo em casa, sem uma gota de veneno”, afirma, orgulhosa. “Gasto muito pouco no supermercado e eu sei o que vai na mesa para minha família. Deixei o veneno de lado e agora o que eu deixo pra minha família é vida e saúde.”

### **Uma ilha de agroecologia**

Mesmo onde o ambiente não parece favorável, a agroecologia tem se destacado. Cercada por quilômetros de cana, soja e pastagens às margens do Pantanal Matogrossense, 25 famílias cultivam terras de reforma agrária sem aplicação de nenhum produto químico no estado que é o campeão mundial de consumo de agrotóxicos.

“A agroecologia, pra nós, é muito mais que um conjunto de práticas agrícolas. Pra nós, ela é uma perspectiva de produção, com técnicas que precisam ser aprimoradas e difundidas”, defende a coordenadora do Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra em Mato Grosso (MST-MT), Lucineia Freitas. “No caminho que a gente está seguindo com o agronegócio, a terra não vai aguentar. E como a gente precisa da terra em 100% da nossa vida, é preciso mudar.”

Embora ainda seja um desafio, inclusive para os pequenos agricultores, o abandono das técnicas mais intensivas de produção, pequenas ilhas agroecológi-



*“Soberania alimentar é o direito de escolher o que produzir, o que consumir e de que forma se dá isso”, defende Gilberto Schneider, do MPA*

cas começam a surgir em meio aos latifúndios. A 300 quilômetros de Cuiabá, na cidade de Mirassol d'Oeste, o MST tem um dos melhores exemplos de bom uso da terra no país

São 331 famílias morando no assentamento Roseli Nunes. No meio de todas elas, 25 dedicam-se ao cultivo de hortaliças de maneira agroecológica. Junto com famílias de assentamentos vizinhos, elas fundaram uma associação que atende a cerca de 7 mil alunos na região por meio do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

“É uma alegria imensa saber que aquelas crianças estão se alimentando com coisas saudáveis”, afirma a agricultora presidente da Associação Regional

de Produtores Agroecológicos (ARPA), Claudineia de Souza. “Aqui, as merendeiras são capacitadas e preparam os alimentos de verdade. E nossas crianças comem verdura, almeirão, rúcula, berinjela”, enumera.

As plantações garantem a subsistência das famílias e, com o fornecimento para os programas, elas conseguem uma renda de até R\$ 28 mil ao ano. “Não dá pra ficar rico, mas dá pra viver com dignidade”, comemora o agricultor Nerio de Souza, um dos primeiros a chegar no assentamento. “Antes a gente achava que não tinha como produzir sem veneno. Mas aí, a gente começou a viver com a natureza, a recuperar as áreas, a dar equilíbrio, e hoje não precisa nem mesmo de agrotóxico. Dá pra produzir, e pra produzir muito bem”, defende.



**Em Mirassol d'Oeste (MT), hortaliças orgânicas levam sustento a 25 famílias, entre elas a de Nerio de Souza (esquerda) e da filha Claudineia (direita)**

# RAIO X DOS RAMOS RURALE DA ALIMENTAÇÃO



Para que o alimento chegue à mesa do consumidor, ele precisa ser plantado, colhido e, muitas vezes, processado. Essa cadeia produtiva começa antes mesmo da semente chegar ao solo e só termina depois de comercializado. É neste processo que cerca de 14 milhões de brasileiros e brasileiras estão empregados.

No ramo da alimentação estão algumas das empresas com maior faturamento do país. Exemplo é a JBS Friboi, maior exportadora mundial de carnes e que ocupa a 202ª posição no ranking mundial da revista Fortune. No Brasil, a empresa está em 5º lugar no ranking de faturamento da revista, com cifras que superam a mineradora Vale, em sexto lugar. Em 2014, a multinacional faturou mais de R\$ 92 bilhões.

Segundo a Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação, o setor tem 10,8% de participação no Produto Interno Bruto (PIB) do país, com crescimento de 91,8% desde 1992. Ainda segundo a ABIA, de todos os alimentos consumidos no Brasil, 85% passam por algum processamento industrial.

Nas fábricas, os trabalhadores são majoritariamente homens – representam 83% dos empregados em indústrias de bebidas e 68% na fabricação de alimentos, de acordo com levantamento feito pelo Instituto Observatório Social. A pesquisa

---

*Juntos, os ramos empregam cerca de 14 milhões de pessoas.  
Confira o perfil completo de trabalhadores e trabalhadoras da agricultura,  
pecuária, indústrias de bebidas e de alimentação*

---

aponta, ainda, que mais da metade desses trabalhadores tem entre 30 e 49 anos, com remuneração que chega, no máximo, a quatro salários mínimos.

No início da cadeia produtiva, o ramo rural agrega mais de 12 milhões de trabalhadores e é responsável por 5,5% do PIB. Os homens representam 82% dos trabalhadores, cuja remuneração se concentra entre um e dois salários mínimos por mês.

Embora os números do ramo rural não sejam muito favoráveis aos trabalhadores e trabalhadoras, ele garante ao Brasil papel de destaque. O país é hoje o maior produtor mundial de cana-de-açúcar, segundo o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Em 2012, foram quase 600 milhões de toneladas. Ainda segundo o MAPA, o Brasil é o segundo maior produtor mundial de soja, com mais de 86 milhões de toneladas na safra 2013/2014. Também assume liderança na produção e exportação de café e suco de laranja.

# AGRICULTURA E AGROPECUÁRIA

Fonte: MAPA

Os principais países importadores de produtos brasileiros do agronegócio em junho de 2015 foram:



No total, as compras desses cinco países somaram **US\$ 4,82 bilhões** e representaram quase 53% das importações.

Entre os setores que mais se destacaram no período foram:



O Brasil é o maior produtor mundial de cana-de-açúcar. Em 2012, produziu **594,3 milhões** de toneladas.



O país é o 2º maior produtor mundial de soja, perde apenas para os EUA. A produção de 2013/2014 foi de **86,27 milhões** de toneladas.



Também lidera o ranking das vendas externas do complexo de soja (grão, farelo e óleo), que é o principal gerador de divisas cambiais.

O Brasil é o primeiro produtor e exportador de:



## Perfil dos trabalhadores formais em agricultura e pecuária

Fonte: RAIS 2013

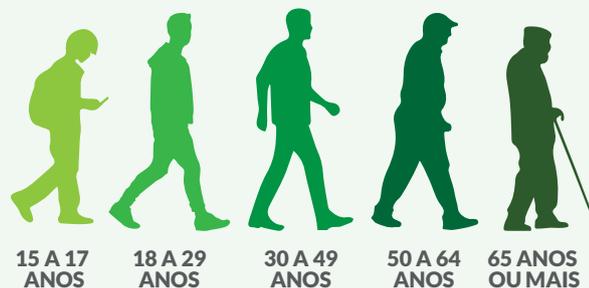
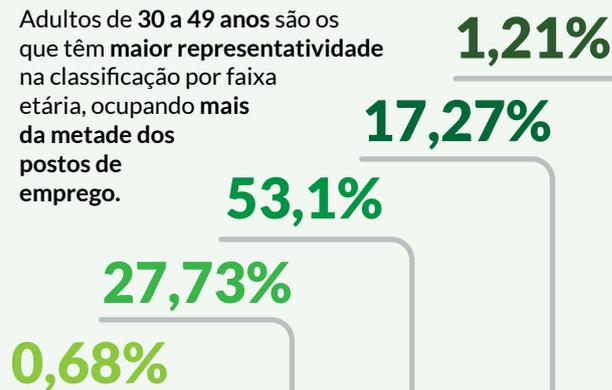
**13.687.271**  
trabalhadores e trabalhadoras

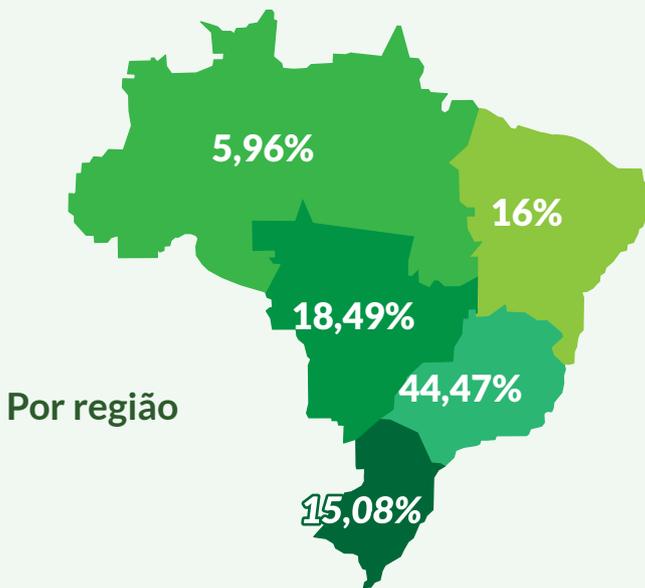
MULHERES  
**17,5%**

HOMENS  
**82,5%**

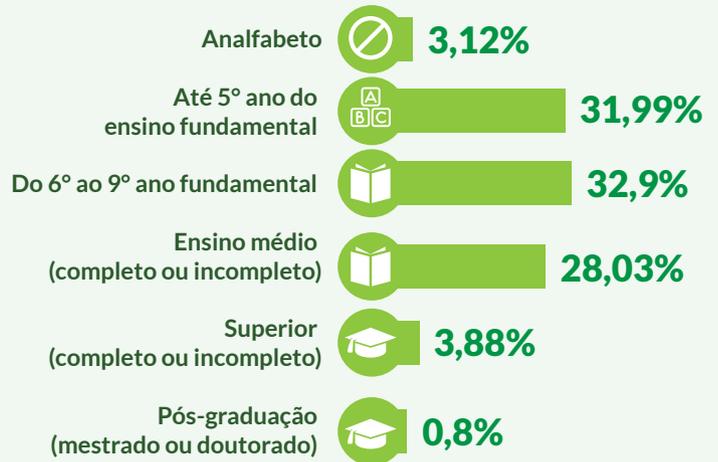


Adultos de 30 a 49 anos são os que têm maior representatividade na classificação por faixa etária, ocupando mais da metade dos postos de emprego.

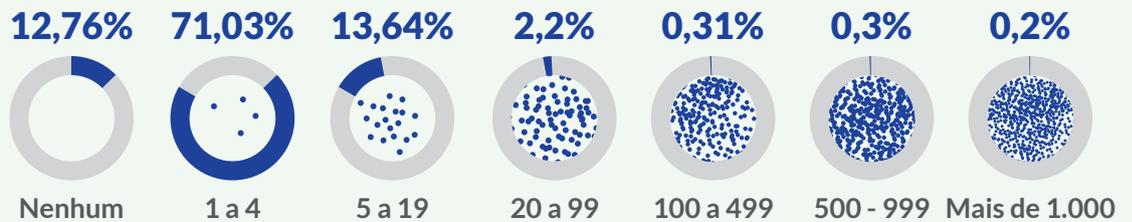




## Escolaridade



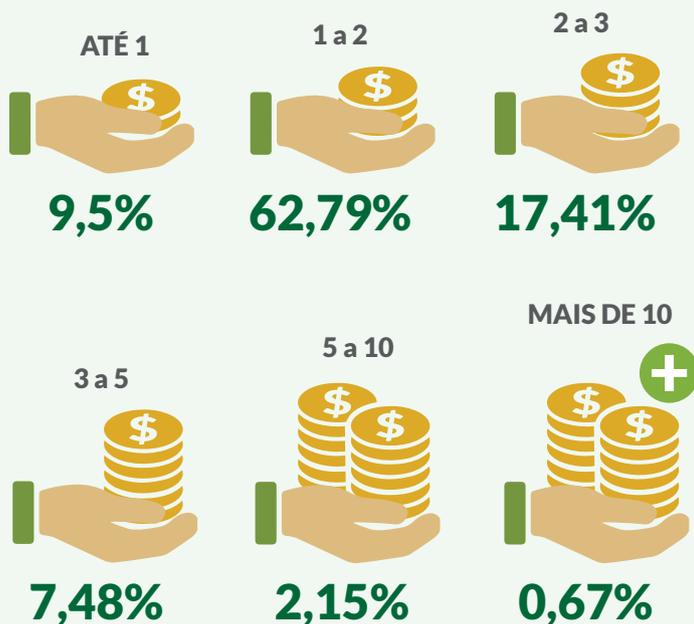
## Tamanho dos estabelecimentos (em número de empregados)



## Tempo de Permanência no Emprego



## Remuneração (em salários mínimos)



## Remuneração de pessoal ocupado, por gênero e setor (em salários mínimos)

Lavouras temporárias	2,6	1,8
Lavouras permanentes	1,7	1,4
Horticultura e floricultura	1,8	1,5
Produção de sementes e mudas certificadas	4,6	2,4
Pecuária	2,0	1,7
Produção florestal	2,0	1,8
Pesca e aquicultura	1,6	1,6

Fonte: IBGE 2013

# ALIMENTAÇÃO E BEBIDAS

Fonte: ABIA

Participação  
PIB brasileiro  
em 2014



**10.8%**

Fabricantes de alimentos e bebidas  
empregam cerca de



**1,6  
milhão**  
de trabalhadores

Desde 1992,  
o número de  
empregados  
cresceu



**91,8%**

**85%**



dos alimentos no Brasil  
passam por algum  
processamento industrial

## Perfil do trabalhadores formais em alimentação e bebidas

Fonte: RAIS 2013

Tanto no setor de alimentação quanto no setor de bebidas, a faixa etária predominante é a de 30 a 49 anos, com presença em mais da metade dos postos de trabalho.



Emprego e gênero



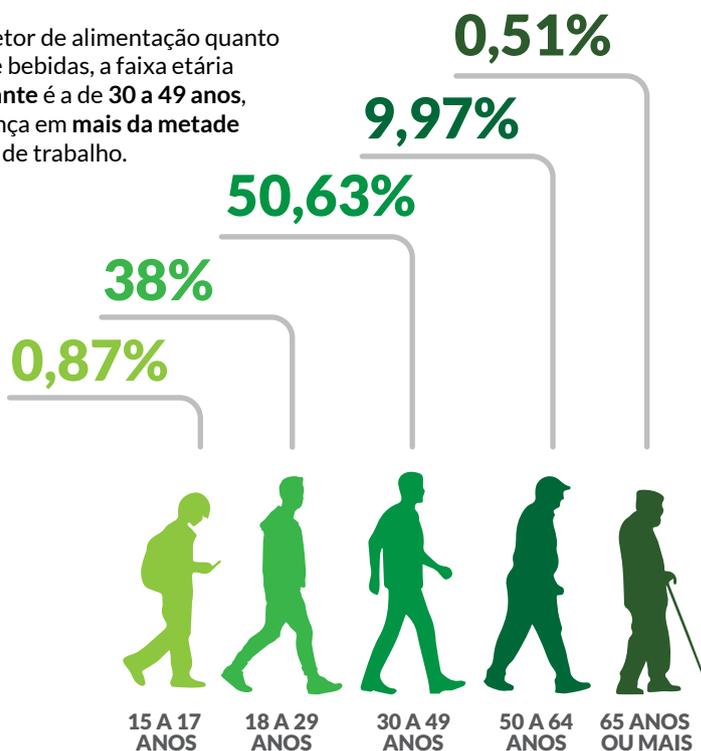
**ALIMENTAÇÃO**

MULHERES **68,4%**  
HOMENS **31,6%**

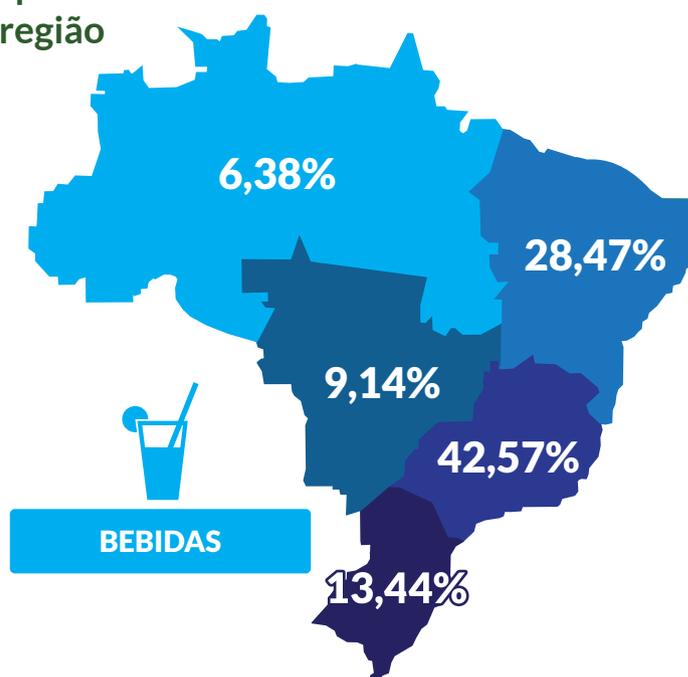
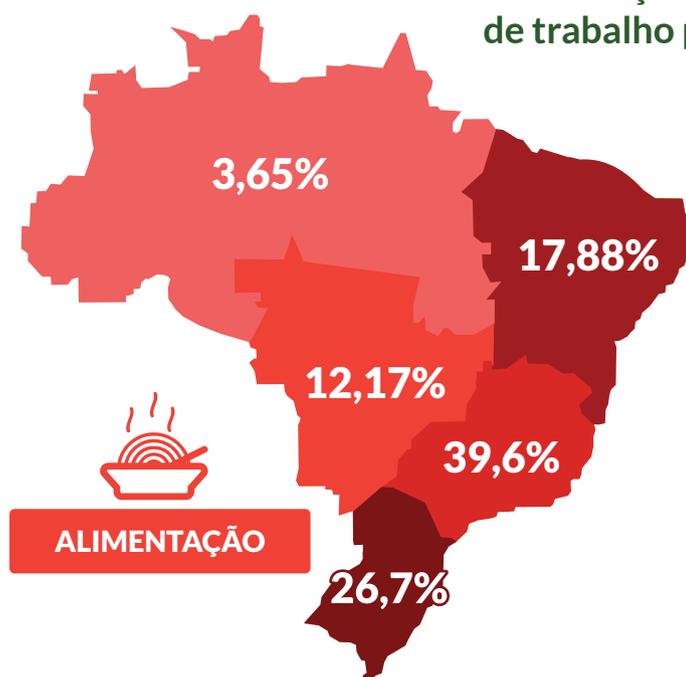


**BEBIDAS**

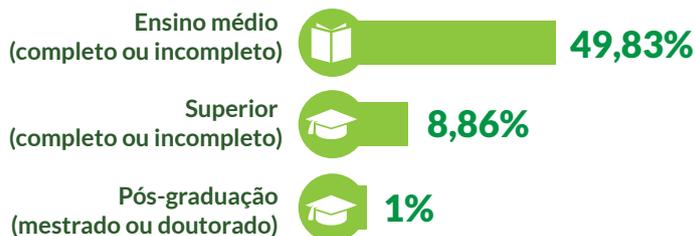
MULHERES **16,3%**  
HOMENS **83,7%**



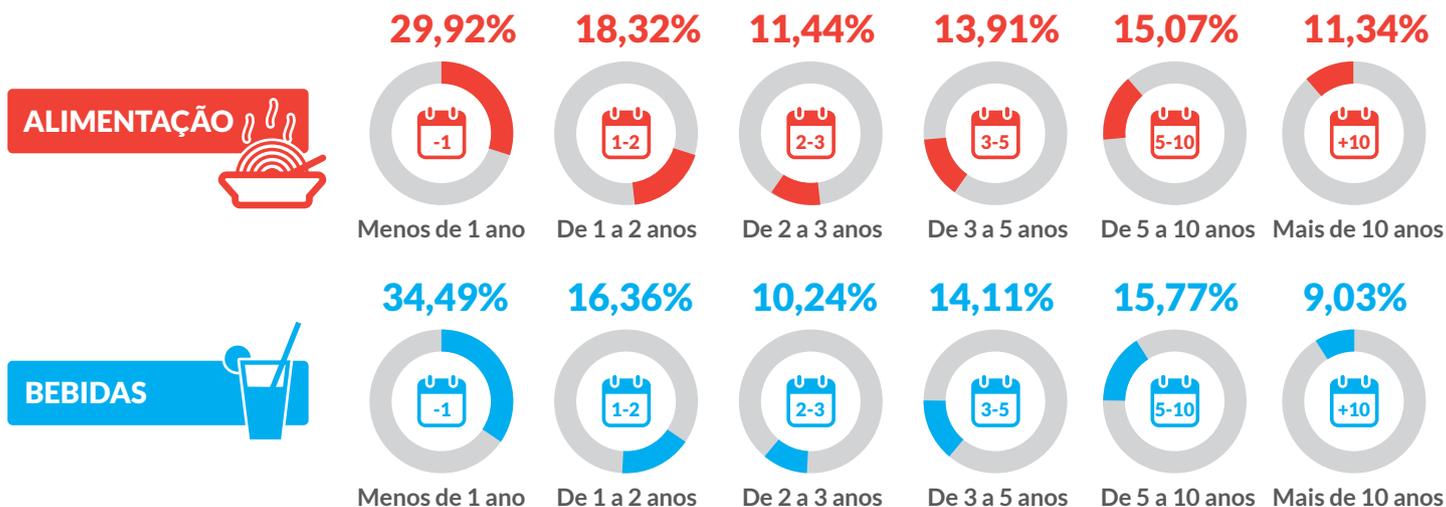
## Concentração dos postos de trabalho por região



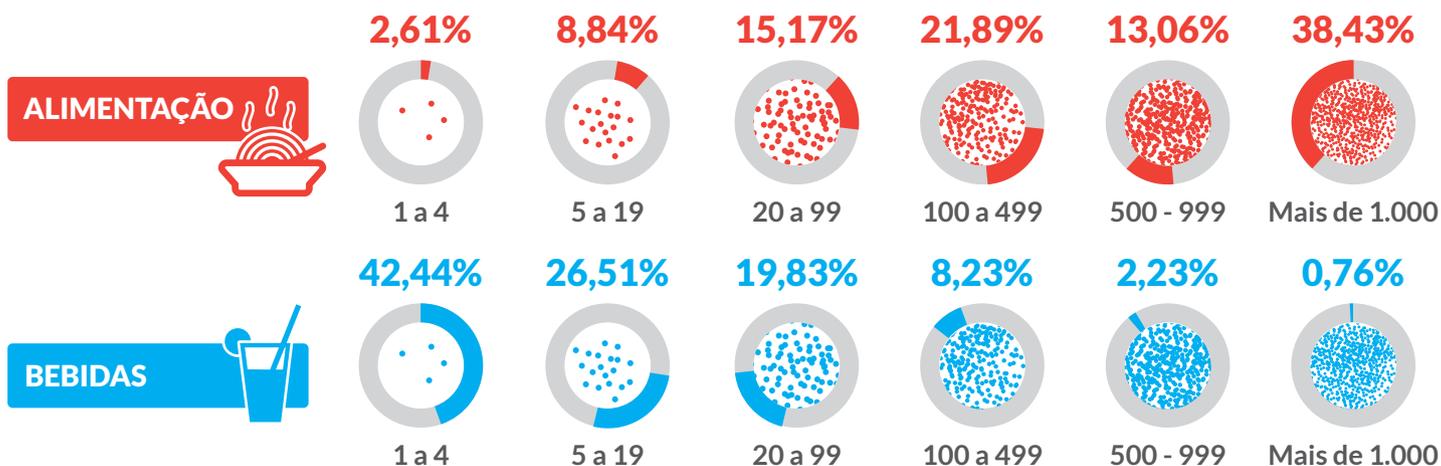
## Escolaridade *(alimentação e bebidas)*



## Tempo de Permanência no Emprego



## Tamanho dos estabelecimentos *(em número de empregados)*



## Remuneração *(em salários mínimos)*

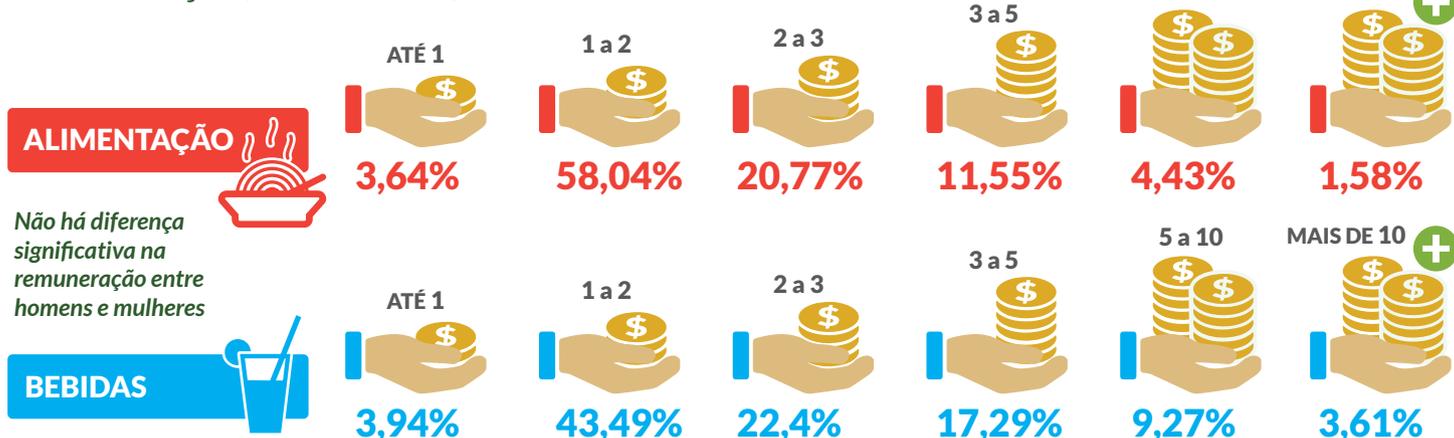




Foto: Paula Bello

# TRANSNACIONAIS E DIREITOS TRABALHISTAS EM XEQUE

Roni Barbosa  
Presidente do Instituto Observatório Social

Vivemos hoje um modelo questionável de desenvolvimento econômico. Em um mundo globalizado, os grupos econômicos nacionais transformam-se em conglomerados transnacionais detentores de riqueza. Nessa ampliação de atuação, as fronteiras são transpostas na mesma rapidez com que as cadeias produtivas buscam pelo lucro máximo e deixam, na ponta do processo, trabalhadores superexplorados.

Essa transformação no modelo empresarial levou a uma concentração de riquezas, de poder e de manipulação de mercado. Relatório elaborado pelo Instituto de Tecnologia de Zurique, na Suíça, e publicado em 2011 na revista PlosOne mapeou a extensão do poder das empresas transnacionais em todo o mundo. Foram analisadas 43 mil corporações, das quais 147 ganharam destaque por controlar 40% da riqueza mundial – três quartos delas, pertencentes ao setor financeiro.

Se por um lado temos empresas fortalecidas mundialmente, por outro temos o enfraquecimento dos estados nacionais como força reguladora econômica e social – uma ameaça à democracia e à soberania nacional. Exemplo pode ser visto na pressão por parte das empresas sobre os estados para que eliminem tarifas e impostos de importação, exportação e remessas de lucros.

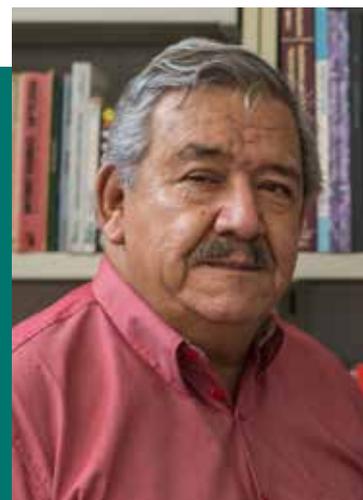
Socialmente, as consequências são ainda mais graves. É constante a pressão das empresas para que sejam eliminados os direitos laborais e as regulamentações sobre as relações de trabalho. Também são constantes as denúncias de violações de direitos humanos e trabalhistas por parte de grandes grupos que se aproveitam de legislações frágeis e de populações economicamente vulneráveis em qualquer lugar do mundo onde o lucro puder falar mais alto.

A falta de freios à ação das transnacionais tem gerado denúncias e protestos na sociedade, em especial, no movimento sindical. Depois de muitas lutas, algumas empresas acabam criando códigos de conduta próprios. Outras adotam diretrizes e princípios internacionais, como o Pacto Global, lançado pela Organização das Nações Unidas. Apesar de serem um grande avanço, essas iniciativas ainda sofrem pela falta de um mecanismo de punição às empresas que as assinam, mas não as respeitam. Assim, acabam sendo iniciativas voluntárias de cumprimento facultativo.

Cabe ao movimento sindical a luta para que os compromissos assumidos pelas transnacionais para com a sociedade avancem. Precisamos garantir o respeito aos direitos fundamentais do trabalho em todos os elos das cadeias produtivas. Somos muitos e, unidos, podemos lutar para que o capital não se sobreponha aos direitos humanos.

# SOBERANIA ALIMENTAR DA TERRA AO PRATO

Por Siderlei Oliveira, presidente da Confederação Brasileira Democrática dos Trabalhadores nas Indústrias da Alimentação da CUT (Contac/CUT)



No ramo da alimentação, temos a consciência de que nossas cadeias produtivas não começam nas fábricas. O produto que é entregue industrializado começa muito antes de ser plantado e colhido. Começa na produção da semente e nos interesses que existem nessa produção.

Hoje, menos de 10 multinacionais controlam as grandes lavouras de todo o mundo. Além das sementes transgênicas, produzem agrotóxicos e adubos químicos e, muitas vezes, compram a produção dos monocultivos, como soja e milho, para processar e transformar em ração animal. Nessas grandes plantações, a menor parte é destinada para a alimentação humana. Mesmo assim, o que chega compromete a saúde ao longo de toda a cadeia, desde quem planta até quem colhe, quem beneficia e quem consome.

Dados da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) apontam que, até 2050, seremos 9 bilhões de pessoas no mundo. Alguns países, com tradição de produção em grandes quantidades, acabam sendo a esperança para que não morramos de fome. O Brasil é um deles. E assume esse posto com uma expectativa enorme: responder por 40% do crescimento na produção de alimentos em todo o mundo até a metade do século.

Diante desta responsabilidade, não pre-

ocupa apenas a possibilidade da fome imperar sobre os menos favorecidos. Preocupa também a qualidade dos alimentos que serão entregues à população. Queremos entregar alimentos cheios de agrotóxicos? Queremos nos manter no topo do ranking mundial de consumidores de veneno, com mais de cinco quilos por habitante por ano?

Será que queremos plantar soja e milho a custo de royalties? Queremos que mais de dois terços da nossa produção de milho e soja seja transformado em ração para alimentar a pecuária europeia? Onde fica nossa soberania nessa história?

Precisamos olhar para as lavouras brasileiras com mais atenção. Temos grandes latifúndios que consomem nossa água, nosso solo, poluem nosso meio ambiente e, no final, não deixam nem lucro nem alimento. Até quando entregaremos nossas riquezas às multinacionais? Até quando vamos deixar nosso povo com comida sem qualidade?

Nós, trabalhadores da alimentação, precisamos nos unir com os trabalhadores do campo. Precisamos assumir o compromisso também no nosso elo da cadeia produtiva e garantir que o alimento que é processado saia da fábrica com qualidade para a população. A qualidade nos alimentos tem que ir da terra até o prato do consumidor. Afinal, fazemos parte da mesma cadeia produtiva.

# FRUTO AMARGO

*Como o cultivo e a produção de laranja no Brasil envolvem o sacrifício de milhares de trabalhadores submetidos a condições de trabalhos degradantes, salários baixos e até risco de morte*





Em novembro de 2011, José Aparecido Pego trabalhava sozinho na limpeza de uma esteira de transporte de bagaço de laranja em uma fábrica da Cutrale em Conchal, no interior de São Paulo. Depois de 12 dias de trabalho sem folga, havia pedido para ser dispensado do serviço por se sentir inseguro com o trabalho que estava desempenhando. O trabalhador passava toda a jornada agachado debaixo da esteira inclinada, altamente aderente e que rolava sem interrupção a poucos centímetros acima de sua cabeça. Sob o risco de choque elétrico, em ambiente confinado e com o barulho constante da máquina, Pego foi atingido pelo equipamento e prensado junto ao chão. Morreu no chão da fábrica.

No ano seguinte, Gilson José da Silva e Waldemir Mendes Silva, ambos trabalhadores terceirizados da mesma fábrica de sucos, morreram enquanto faziam reparos em um tanque. A falta de medição de gases no ambiente de trabalho, especificamente dentro do tanque, levou a uma explosão no momento da solda. O impacto foi tamanho que os funcionários que estavam próximos ficaram sem ar por alguns segundos. Os dois corpos foram arremessados a mais de 15 metros de distância.

No dia 30 de abril de 2015, dois trabalhadores terceirizados finalizavam reparos em uma chaminé da Louis Dreyfus, também fabricante de suco de laranja, em Engenheiro Coelho (SP). Os respingos de solda que caíam sobre um tanque, logo abaixo da chaminé, levaram à combustão instantânea da espuma de revestimento. Fugindo das chamas, um dos trabalhadores conseguiu chegar à escada da plataforma da própria chaminé. A cerca de 20 metros de altura, viu o colega lutar, em vão, contra o cinto que o prendia ao guindaste. Somente quando as chamas queimaram o uniforme e o cinto, o segundo operário conseguiu se lançar contra a chaminé. Duas listras deixadas pelas mãos no concreto registraram a tentativa de se agarrar a algo que não fosse a fuligem. Resistiu à queda, mas não às consequências da inalação da fumaça tóxica da queima da espuma. Morreu no dia seguinte.

Na manhã de 19 de agosto de 2015, o mecânico Bruno de Oliveira trabalhava com outros dois funcionários na manutenção de um elevador de laranjas na fábrica da Citrosuco em Matão (SP). O equipamento, que retorna os frutos excedentes para o processo de moagem, estava desligado enquanto os reparos eram feitos. Por motivos que permaneciam desconhecidos até o fechamento desta reportagem, o elevador foi ligado antes do fim dos reparos, com os funcionários ainda nas engrenagens. Bruno foi prensado por uma das canecas de transporte de laranja. Morreu no vão do elevador, antes que o equipamento pudesse ser desligado.

Há, atualmente, mais de 4,7 mil trabalhadores atuando em fábricas de suco no interior de São Paulo, convivendo diariamente com essa realidade, expostos a condições perigosas de trabalho, a jornadas desgastantes e à baixa remuneração para que o suco de laranja chegue fresco e com qualidade à mesa de milhares de consumidores mundo afora. A laranja que nasce no interior de São Paulo passa pelas mãos de trabalhadores mal pagos, é cultivada com pesticidas que frequentemente causam problemas à saúde dos trabalhadores, e é processada em fábricas que colocam em risco a saúde física e psicológica nas longas jornadas de trabalho.

Tudo isso por uma média salarial que, no caso de um trabalhador na empresa Cutrale, por exemplo, era de R\$ 780 mensais, segundo uma pesquisa realizada em 2013 pelo Instituto Observatório Social. Pouco acima dos R\$ 755 do salário mínimo paulista, 20% menor que nas fábricas de outros tipos de alimentos e o mais baixo do setor de alimentação do estado. Segundo os



*Para o dirigente sindical Daniel Constantino Pedro, falta de opções de trabalho favorece explosão nas fábricas*

sindicatos do setor, a média entre todas as empresas variava entre R\$ 900 e R\$ 970 mensais pagos aos trabalhadores, considerando o número de horas extras e adicional noturno.

“As indústrias de suco também adotam salários baixos e política de cargos e salários bem diferentes entre unidades da mesma empresa. Há diferença de R\$ 200 a R\$ 300 para a mesma função. Mas as pessoas acabam aceitando porque acham que não há outras opções”, afirma o presidente do Sindicato dos Trabalhadores nas Indústrias da Alimentação e afins de Mogi Mirim e região, Daniel Constantino Pedro.

Enquanto isso, todos os anos, as exportações de suco de laranja movimentam de US\$ 1,5 bilhão a US\$ 2,5 bilhões, de acordo com mesma pesquisa.

Os números são grandiosos. Segundo a CitrusBR, associação que representa as três maiores exportadoras de laranja e de suco processado atuantes no Brasil (Cutrale, Citrosuco/Citrovita e Louis Dreyfus Commodities), a safra de 2014/15 rendeu 308,8 milhões de caixas de 40,8 kg de laranja (tamanho padrão da embalagem usada no transporte e na exportação da fruta). Desse total, 50 milhões de caixas são destinadas ao consumo *in natura*, o que corresponde a 16% de toda a produção brasileira. Todas as 258 milhões de caixas restantes são destinadas à produção de suco, cujo estoque em 30 de junho de 2014 era estimado em 517 mil toneladas apenas nas três associadas.

Praticamente todo o suco consumido no mundo sai de laranjas cultivadas ou no Brasil (em Minas Gerais e em São Paulo) ou nos Estados Unidos (na Flórida). Além de grande produtor, os EUA também ocupam o posto de maior consumidor mundial de suco de laranja, com o acúmulo de 729 mil toneladas de suco apenas em 2013 – correspondente a um terço de toda a produção mundial daquele ano (segundo dados da consultoria Markestrat). Alemanha e França ocupam o segundo e o terceiro lugar, respectivamente, enquanto o Brasil se mantém no posto de nono maior consumidor.

## ***Produção mínima***

Fora das fábricas, a situação também é de precariedade. A laranja cultivada no interior de São Paulo é colhida manualmente por causa do diferente tempo de maturação das frutas em uma mesma árvore e pela diversidade de espécies cultivadas. Segundo a CitrusBR, um coletor experiente pode colher até 3 mil quilos de laranja em um único dia. Na época de colheita, apenas no estado de São Paulo, estima-se que mais de 200 mil trabalhadores concentrem-se nesta atividade – 80% contratados temporariamente.

Entre os colhedores de laranja, em especial os temporários, há um consenso: ficam nos pomares as pessoas que possuem menos preparo físico, saúde mais debilitada e nenhuma outra opção de sustento. Os trabalhadores rurais com mais saúde e mais sorte acabam indo para cultivos mais lucrativos, como o do tomate.

João\* (\*nome fictício) nasceu em Alagoas, na década de 1950. Há mais de uma trocou o calor do semiárido pelo frio das madrugadas paulistas em busca de algum sustento. O peso da idade não lhe pesava mais que o custo de se manter vivo e a família alimentada. Às rugas das mãos manchadas pelo sol se somaram calos de quem se sujeitava a passar o dia subindo em escadas, derrubando laranja e enchendo o máximo de sacos que conseguisse. “Derrubava 10, 12 pés, depois pegava o saco, botava na cintura e saía apanhando a laranja. Tem gente que colhe 100, 120, 130 sacos. Eu mesmo, o máximo que eu colhia era 70, 80”, diz.

A jornada de João, como a de outras centenas de trabalhadores, começava às 5h da manhã, à espera do ôni-

bus que os leva para a área específica da fazenda onde realizam os trabalhos do dia. Oficialmente, começa às 7h, já que o tempo de deslocamento não é contabilizado. O trabalho duro tem uma hora de descanso, com as refeições feitas no pomar mesmo, em meio a laranjas caídas, animais e veneno. Às 17h, quando o expediente oficial se encerra e as forças já não se mantêm, o trabalho continua até que o peso mínimo de laranja seja colhido para não deixar o turneiro no prejuízo. Aos que não conseguem atingir a meta, o contrato de trabalho não passa dos três meses de experiência.

“A gente tem que colher uma média pra receber o salário mínimo. O que passa disso é pago por sacola. Pagam uns 40 centavos, mais ou menos. Se não atingir o mínimo, a média que eles querem, eles seguram três meses e depois mandam embora. Eles não vão cobrir o salário da pessoa se a pessoa não colher o que eles querem”, lembra João.

Depois de alguns anos de contato diário com o veneno das plantações, João não conseguiu mais esconder a intoxicação. De acordo com o trabalhador, um exame de sangue apontou a presença de agrotóxicos e ele foi forçado a abandonar o trabalho de colhedor. Sofreu com o veneno, com a falta de emprego, com a precariedade do atendimento básico de saúde e com o estigma de ter sido dispensado da fazenda em uma cidade onde todos se conhecem e onde o trabalho se torna mais difícil quando as demissões se acumulam no histórico. A muito custo, conseguiu voltar para o pomar. Hoje, não se sabe mais se a coluna curva é fruto da idade ou das oito horas que passa carpindo, faça chuva ou sol.

## Trabalho degradante

João fez parte de um contingente que sentiu na pele a mudança nas regras nos pomares. Até 1995, todos os colhedores eram contratados pela indústria compradora da fruta, independentemente da laranja colhida estar em terras da própria indústria ou de terceiros. Depois desse ano, a onda de terceirizações que atingiu o Brasil também chegou ao campo. E assim, novas formas de contratação, todas elas precárias, ganharam espaço.

“Surgiram falsas cooperativas que obrigavam, de uma hora pra outra, os trabalhadores a se associarem”, explica o procurador do Ministério Público do Trabalho em Araraquara (SP) Cassio Della-Déa. Segundo o procurador, também foi nesta época que os agenciadores, conhecidos como “gatos”, passaram a atuar mais intensivamente nos pomares. “Criaram-se microempresas, que tinham os gatos como donos, que arregimentavam pessoas da região ou de fora sem qualquer garantia de direito trabalhista.” O processo, que começou em terras de fornecedores, em 2010 chegou também aos pomares pertencentes à indústria (hoje, 20% da produção de laranja saem dos pomares pertencentes às empresas fabricantes de suco).

Depois de uma década dessa prática, o Ministério Público do Trabalho (MPT) instaurou, em 2007, um Procedimento Promocional (Promo) para investigar o setor da citricultura em todo o estado de São Paulo. O Promo, depois transformado em inquérito civil, uniu esforços de procuradores atuantes em 599 municípios do interior paulista. “No período compreendido pelas três últimas safras, verificamos uma piora significativa nas relações de trabalho no campo, com casos em que o trabalhador recebe menos do que um salário mínimo, sem equipamentos de proteção para executar a colheita e sem condições mínimas de segurança no meio ambiente de trabalho”, afirmam os procuradores no documento. “Em todo esse tempo, em nenhum momento as indústrias assumiram quaisquer responsabilidades trabalhistas, ignorando veementemente as reivindicações de associações de citricultores e das próprias autoridades que regem a matéria trabalhista.”

Em 2010, o Ministério Público do Trabalho entrou com uma ação para que as indústrias voltassem a contratar diretamente os trabalhadores. Cutrale, Citrusuco/Citrovita e Louis Dreyfus Commodities foram condenadas, em março de 2013, ao pagamento de R\$ 455 milhões por danos trabalhistas identificados na terceirização de trabalhadores. A sentença também impôs o pagamento de mais de R\$ 40 milhões por abuso de poder.

“Elas foram condenadas em primeira e segunda instância, mas só a partir do trânsito em julgado é que elas terão que fazer isso efetivamente. A obrigação é que, desde que o fruto vá praquela indústria, os trabalhadores sejam registrados pela indústria beneficiada com aquele fruto”, completa o procurador.

Embora os problemas trabalhistas no campo sejam bastante lembrados nos pomares de fornecedores, o desrespeito e a exploração se repetem nos pomares próprios. Desde 2012, o Ministério Público do Trabalho registrou 18 autuações referentes a trabalho escravo nos pomares da Cutrale, Louis Dreyfus Commodities e Citrusuco/Citrovita.

Com apenas 13 fazendas próprias, a Cutrale é campeã de processos: são 302 inquéritos registrados no MPT em São Paulo. Além de trabalho escravo, contam nas infrações registradas condições degradantes, alojamentos insalubres, transporte irregular de trabalhadores, fraude de consentimento na relação de emprego, desvirtuamento de trabalho por meio de cooperativa, descumprimento de acordo coletivo, excesso de horas extras, presença de lista discriminatória, solicitação



*“A indústria que recebe o fruto tem obrigação de registrar o trabalhador”, defende o procurador Cassio Della-Déa*

*“A citricultura é um setor criminoso”, sentencia o presidente da Feraesp, Elio Neves*



aos trabalhadores de assinatura de documentos em branco, terceirização e trabalho infantil. As irregularidades são similares às que constam nos registros do MPT sobre a Louis Dreyfus, com 66 inquéritos, e a Citrosuco/Citrovita, com 85 inquéritos.

“A produção e a compra de laranja hoje está nas mãos de apenas três empresas no Brasil. A consequência disso é trabalho escravo nos pomares, agrotóxico em excesso, não pagamento do salário mínimo, desrespeito à legislação básica e absoluto desrespeito aos direitos humanos”, enumera o presidente da Federação dos Empregados Rurais Assalariados do Estado de São Paulo (Feraesp), Elio Neves.

“A citricultura é um setor criminoso”, completa Neves. “Muitos trabalhadores de regiões mais pobres deste país continuam sendo extremamente explorados nos pomares de laranja dessas grandes empresas transnacionais.” Para ele, o papel do gato é o que mais reflete o interesse das grandes corporações. “O ônibus é do gato, que só ganha se o trabalhador conseguir colher dois caminhões de laranja, por exemplo. Se o trabalhador não colhe, o gato não ganha. Então, se choveu, o trabalhador não pode colher, mas aí o gato não vai ganhar o transporte. Logo, ele vai impor que o trabalhador trabalhe debaixo de chuva. Se o trabalhador se acidenta, se está doente ou se nega a entrar no pomar porque passou agrotóxico, o gato vai impor que ele entre, porque ele sobrevive da produção dos trabalhadores”, explica.

Embora não haja uma previsão para o julgamento final da ação contra as multinacionais, a expectativa é de que a decisão volte a dar condições dignas de trabalho a milhares de trabalhadores. “Quando a gente propôs a ação, foi estimado que havia 200 mil trabalhadores rurais na citricultura e que 80% seriam terceirizados. Então, seriam cerca de 160 mil trabalhadores que passariam a ter o vínculo com alguma das três indústrias”, afirma o procurador. “A gente vai ter condições de buscar junto às pessoas jurídicas, as verdadeiras empregadoras, as condições mínimas: piso salarial mínimo, equipamentos de proteção individual, instalações sanitárias, condições dignas de transporte, alojamento para trabalhador migrante, garantias rescisórias.”

As empresas Cutrale, Citrosuco/Citrovita e Louis Dreyfus Commodities, assim como a CitrusBR, que as representa, foram questionadas pela reportagem, mas não atenderam à equipe nem responderam às perguntas feitas sobre as denúncias reportadas.

## Denúncia de cartel

Há mais de 20 anos, Cutrale, Citrosuco/Citrovita e Louis Dreyfus são acusadas na justiça por formação de cartel. As primeiras denúncias levadas ao Conselho Administrativo de Defesa Econômica (CADE) datam de 1990, quando 20 mil citricultores paulistas quebraram devido à imposição de preço da fruta abaixo do custo de produção. “O cartel foi denunciado em 1992, depois em 1994, quando foram autuadas e fizeram acordo para encerrar a prática”, afirma o presidente da Associação Brasileira dos Citricultores (Associtrus), Flávio Viegas.

“Mesmo autuadas, em 1995 elas assinaram entre si um novo compromisso de divisão de áreas de compra e imposição de preços, que veio à tona em 2000, quando registramos nova denúncia no CADE. Apenas em 2006, na Operação Fanta, foi feita busca e apreensão de documentos. O processo está sendo investigado desde então”, relata Viegas. Em julho de 2015, o CADE deveria ter publicado uma decisão sobre o julgamento da formação de cartel. Ao longo do mês, foram apresentadas novas alegações, tanto pelas empresas quanto pela associação, autora da denúncia. Uma reunião foi realizada no dia 21 de julho, mas nada foi decidido. A investigação continua em aberto.

# GUERRA DA ÁGUA

*Uma pequena cidade mineira enfrenta uma gigante multinacional pelo direito de manter suas famosas águas com poder curativo sob controle da população*

RECURSOS NATURAIS

Em São Lourenço, cidade mineira localizada perto da divisa com o estado de São Paulo, famosa por suas estâncias hidrominerais, a água que vem de seu subsolo está próxima de virar um bem totalmente privado. Um em cada três litros de água mineral extraída de suas fontes é engarrafado e vendido pela multinacional suíça Nestlé. A água, depois que recebe o nome da cidade e o selo gourmet, chega ao mercado com um valor 11.900% superior ao preço por litro pago pela empresa ao município.

A fiscalização sobre a empresa é questionável: ela própria é responsável por informar aos órgãos competentes o quanto de água retira de suas fontes. Enquanto isso, os cidadãos de São Lourenço convivem com as dúvidas sobre os impactos dessa exploração, a falta de diálogo com a empresa e o preço salgado que lhes é cobrado por um bem público.

Em todo o município de São Lourenço, há dez fontes autorizadas a extrair água mineral do subsolo. Uma pertence ao Hotel Brasil, um dos mais caros e luxuosos da cidade, e é usada para abastecer os hóspedes, enquanto outras oito ficam dentro do Parque das Águas, de propriedade da Nestlé e aberto ao público mediante ingresso. A última fonte, batizada de Oriente, fica no parque industrial da empresa e abastece toda a fábrica engarrafadora. Também é a Oriente a única fonte que paga contribuição financeira pela exploração, cobrada somente da água engarrafada. Mas, para parte da população do município, a falta de cobrança da contribuição financeira de todas as fontes não é o principal problema.

Uma das dificuldades na fiscalização da quantidade de água mineral extraída está na legislação. Por estar no subsolo, a água mineral pertence à União, que é

a responsável por autorizar e monitorar a extração. Ela também está sujeita à fiscalização do Departamento Nacional de Produção Mineral (DNPM), do Ministério de Minas e Energia. Ou seja, a água mineral não é considerada, legalmente, um recurso hídrico, e sim um recurso mineral.

Hoje, de toda a água mineral extraída e vendida, é o governo federal quem recolhe os impostos. Essa contribuição, chamada Compensação Financeira pela Exploração dos Recursos Minerais (CFEM), corresponde a até 3% do faturamento líquido da nota.

Desta contribuição, 12% ficam para a União (para o DNPM e para o IBAMA), 23% ficam para o Estado e 65% voltam para o município. Em 2014, São Lourenço recebeu da União R\$ 411.118,32 em CFEM, segundo balanço divulgado no portal de transparência da prefeitura.



*Cada litro de água mineral São Lourenço é revendido por um valor 11.900% maior do que a Nestlé paga para retirar do subsolo da cidade*

No site do DNPM, no entanto, é informado que todo o CFEM gerado a partir da comercialização da água em São Lourenço foi R\$ 444.720,53 – o que geraria aos cofres municipais um repasse menor, de apenas R\$ 289.068,34. Mas não é somente nessa informação que Prefeitura e DNPM divergem.

## Informações desencontradas

O valor de CFEM de São Lourenço é calculado sobre o valor de comercialização dos produtos explorados e comercializados. No município, embora a água corresponda por quase a totalidade dessa compensação, há um valor pequeno que vem da exploração da areia. Mesmo depois de solicitada formalmente, por meio da Lei de Acesso à Informação, a prefeitura de São Lourenço se negou a informar os valores da CFEM de cada produto explorado. Dados publicados na seção de Diretoria de Procedimentos Arrecadatórios do portal do DNPM, entretanto, registram que, em 2014, apenas com o CFEM pela exploração da água em São Lourenço, foram recolhidos R\$ 444.172,92. A areia rendeu ao município R\$ 547,61 em todo o ano.

Segundo o DNPM, embora existam outras oito fontes dentro do parque e uma de exploração exclusiva do Hotel Brasil, a única fonte no município que gera CFEM é a Oriente, de onde sai a água engarrafada e vendida pela Nestlé. Segundo técnicos do departamento, a contribuição é recolhida sobre o valor da nota de venda da água já engarrafada. Assim, no próprio site do DNPM é possível revelar o segredo que a multinacional esconde a sete chaves: em 2014, a atividade da empresa em São Lourenço gerou R\$ 34.371.281,72 em vendas de água mineral. Ou ao menos é o que a empresa informa ao DNPM, já que o registro e a cobrança da contribuição são feitos a partir de relatórios repassados pela própria empresa ao departamento – o chamado Relatório Anual de Lavra (RAL).

Sabendo que apenas a água extraída da fonte Oriente é comercializada e que, em 2014, a Nestlé informou a retirada de 28.789 metros cúbicos de água mineral desta fonte, é possível concluir que a multinacional pagou ao DNPM pouco mais de R\$ 15 pelo metro cúbico retirado, dos quais R\$ 10 por metro cúbico retornaram ao município de São Lourenço. Considerando apenas o valor das notas de comercialização da água, sobre as quais é cobrado o CFEM, estes mesmos 28.789 metros cúbicos de água mineral teriam sido vendidos pela Nestlé por R\$ 34,3 milhões – R\$ 1.190 por metro cúbico vendido, ou R\$

*“O parque das águas sempre será privado”,  
sentencia o prefeito  
José Neto (PSDB-MG)*



1,19 por litro. Em resumo, cada litro de água mineral retirado do subsolo de São Lourenço a R\$ 0,01 é revendido pela Nestlé por R\$ 1,19, um aumento de 11.900% no valor.

Um Projeto de Lei que está em tramitação no Congresso e visa mudar o Código de Mineração vigente não deve mudar este panorama. Pelo contrário: se for aprovado, a exploração será facilitada e incentivada, enquanto o retorno financeiro para os municípios ficará menor.

## Exploração autorizada

O principal questionamento da população contrária à presença da Nestlé em São Lourenço é com relação à quantidade de água extraída do subsolo. “Antes, os poços tinham vazão espontânea. Hoje, eles funcionam por bombeamento e, a cada ano, estão em profundidades maiores. Temos poços bombeados além dos 450 metros de profundidade”, afirma o publicitário Hélio Marques, um dos moradores de São Lourenço envolvidos com a associação Amar’Água, que luta contra a exploração da multinacional no município.

Para autorizar a extração e definir os limites diários, são feitos estudos, coordenados e fiscalizados pelo DNPM. Questionada, a assessoria do órgão afirmou que, após testes específicos, foi autorizada à Nestlé, para exploração da fonte Oriente, a extração de 15 metros cúbicos por hora no limite de 18 horas por dia, no total de 270 metros cúbicos por dia. Também afirmou que a empresa tem extraído 10 metros cúbicos por hora em períodos de 12 horas por dia, no total de 120 metros cúbicos por dia. “Este valor corresponde a cerca de 44% do total aprovado para mencionada captação”, destaca a nota.

Os 28.789 metros cúbicos de água retirados por ano são correspondentes a 28,7 milhões de litros, quantidade suficiente para encher 1.919 caminhões-pipa do modelo mais utilizado no transporte de água – pouco mais de cinco caminhões por dia. Segundo as entidades que são contra a presença da empresa no município, o número de caminhões que deixam a fábrica todos os dias carregados com água engarrafada não condiz com a afirmação da empresa.

Por e-mail, a Nestlé Waters informa que “a companhia retira atualmente menos de 50% do total permitido pelo DNPM, sendo que este volume se divide entre o envase, o abastecimento do fontanário do Parque das Águas, do fontanário público e também para o uso fabril”.

Para não prejudicar ainda mais o relacionamento com a comunidade e para não atrair olhares de reprovação de seus investidores, a Nestlé mantém o discurso de preservação do meio ambiente e de preocupação com a perenidade do negócio. “A Nestlé Waters reforça ainda que tem como foco prioritário a preservação da água e está comprometida com o uso sustentável dos recursos hídricos em todo o mundo. Tudo isso, além dos postos de trabalho da fábrica, geram oportunidades para a população, além de visibilidade da cidade como local de circulação de turistas, o que atrai atenção de investidores”, destaca a empresa.

---

***“A Nestlé sempre manteve um distanciamento muito grande da comunidade. Nunca manteve um relacionamento decente.”***

*Hélio Marques, da associação Amar'Água*

---

### **Origem do conflito**

Quando a Nestlé Waters comprou a Perrier, que explorava as águas minerais em São Lourenço, população e empresa conviviam pacificamente. A cidade do sul de Minas Gerais, fundada em 1927, nasceu e se desenvolveu com base no turismo das águas. Mas a partir da compra e das mudanças de atuação, em 1992, os ânimos da população começaram a se exaltar na mesma rapidez com que aumentava a extração das águas subterrâneas.

Para um visitante, o odor, o gás e o gosto marcantes das águas que nascem em São Lourenço causam curiosidade, assim como as propriedades medicinais que lhe são atribuídas. Magnesiana, alcalina, sulfurosa, ferruginosa e carbogasosa são algumas das designações das águas que brotam no parque, no coração da cidade. Para muitos moradores, porém, o



*Para o promotor Bergson Guimarães, a água é um bem coletivo importante para a cidade*

que existe agora são águas sem gosto, sem poder de cura e que, em breve, poderão ficar apenas na memória.

A fonte Oriente, explorada pela Nestlé para extração da água que recebe o mesmo nome do município, foi construída em 1890. Dela jorra água gaseificada naturalmente, rica em sais minerais e indicada para digestão e desintoxicação. Mas da fonte original do século XIX, restam apenas fotos. A ampliação da fábrica da Nestlé levou à demolição da fonte histórica e à construção de uma nova, fora dos muros da empresa, cuja água só jorra depois de acionado um botão.

São quatro metros de altura de um muro coberto de hera que dividem a fábrica do parque. Para muitos moradores, o muro traduz a ação agressiva da empresa no município, marcada por modificação de espaços históricos, superexploração, falta de diálogo e de transparência.

“A Nestlé sempre manteve um distanciamento muito grande da comunidade. Fazia periodicamente uma graça pra comunidade, mas nunca manteve, nunca ouviu a comunidade, nunca teve um relacionamento decente”, lamenta Marques.

Antes da Nestlé, outras duas companhias haviam explorado as águas minerais de São Lourenço. A primeira foi a Companhia de Águas Minerais São Lourenço, criada em 1890, antes da fundação da cidade. Em 1974, ela foi comprada pela

marca francesa Perrier, que manteve a exploração até 1992, ano da aquisição pela Nestlé Waters.

Diferente da maioria dos municípios brasileiros, São Lourenço não possui zona rural. O município é o quarto menor em extensão em todo o Brasil, com 57,2 km<sup>2</sup>. Com pouco mais de 42 mil habitantes, praticamente toda a vida e a renda da cidade se concentram ao redor dos 430 mil metros quadrados do parque das águas, propriedade privada da Nestlé, composto pelas fontes e pelo balneário, inaugurado em 1935.

“A Perrier tinha uma ligação muito grande com a cidade. Os executivos moravam aqui, tinham um relacionamento muito forte com a comunidade. Eles melhoraram muito a cidade, divulgaram, melhoraram o parque”, declara o prefeito de São Lourenço, José Sacido Barcia Neto (PSDB-MG). “Então a Nestlé chega e começa a prospectar água mineral em quantidades maiores. Nesse momento, há um questionamento da sociedade, mas isso tudo foi superado ao longo dos anos 1990”, contemporiza.

Mas não foram todos os moradores que superaram a forma de agir da Nestlé no município. “Isso é nosso, e não de uma multinacional. Quando secar a última gota, ela não vai se importar com o que pode ocorrer com a cidade”, afirma a aposentada Alzira Fernandes, também da Amar’Água.



*“A Nestlé não vai se importar quando secar a última gota”, afirma Alzira Fernandes, da Amar’Água*

“Alguns conflitos nasceram no Sul de Minas Gerais e no interior de São Paulo porque a água mineral não é só um bem econômico que pertence às grandes empresas e corporações, mas ela também é um bem coletivo importantíssimo para essas localidades”, declara o promotor Bergson Guimarães, coordenador Regional das Promotorias do Meio Ambiente da Bacia do Rio Grande.

## **Bem privado**

“O parque das águas sempre será privado”, sentencia o prefeito. “O coração de São Lourenço é o parque das águas. A conservação daquele espaço é o maior benefício que a companhia pode trazer para a comunidade. Sou prefeito e afirmo: o poder público é inadequado para a execução de determinadas questões. Quando o Estado brasileiro mete o nariz em empreendimentos tipicamente privados, dá tudo errado”, reforça o prefeito que, antes de assumir o cargo público, atuava como empresário.

Pelas definições do prefeito, entregar a administração do parque das águas ao poder público seria condenar a cidade toda à falência. “Em São Lourenço, o grosso da economia depende do turismo e do comércio. São de 3 mil a 4 mil postos de trabalho nesses setores, indiretamente ligados à Nestlé. O fracasso do parque das águas seria o fracasso de toda a cidade.”

Para os movimentos contrários à Nestlé, a solução seria o tombamento da área e do subsolo para que a exploração voltasse aos números mínimos. “A água mineral tem valor para a economia da cidade enquanto ela puder ser servida na fonte, para que os turistas venham e usem as águas com toda sua capacidade medicinal”, afirma Marques. “Nossa luta é para que se mantenha a água mineral aqui, pro turista consumir no parque, não para ser comercializada depois dos processos todos que a transformam em uma água comum, de torneira.”

“Tentamos tirar as águas minerais do status de minério, porque, sendo minério, elas podem ser exploradas até a sua exaustão”, completa Alzira. “Não é porque somos uma cidade pequenininha no interior de Minas Gerais que deixamos de ter importância histórica para o Estado e para o País. Nossas águas são conhecidas mundialmente. Isso aqui não é qualquer água, é uma água rara, com valor histórico e cultural incrível.”

## **Água de fabricação própria**

Desde 1998, a Nestlé se tornou mais agressiva no mercado mundial de águas. Com mais de 70 marcas consolidadas, a empresa desenvolveu a Pure Life, vendida na América Latina como Pureza Vital. O produto é vendido hoje em 41 países e o líder de mercado nos Estados Unidos. Em 2014, foi o carro chefe da Nestlé Waters e responsável pela maior fatia do faturamento de US\$ 7,4 bilhões no comércio de água pela multinacional. A Pureza Vital é feita da mesma maneira nas 56 plantas em todo o mundo: a água extraída de diferentes fontes é desmineralizada e, ao líquido completamente sem propriedades, são adicionados sais minerais artificiais e patenteados pela empresa. Desde 2004, a Nestlé foi proibida de fabricar a Pureza Vital em São Lourenço. Na época, essa água era fabricada a partir da extração da fonte magnesiana Primavera.

# GLOBALIZAR E GARANTIR DIREITOS

Por Antonio Lisboa, secretário nacional de Relações Internacionais da Central Única dos Trabalhadores



Foto: Paulo Bello

Vivemos hoje o impacto de décadas de mudanças econômicas que transformaram pequenas indústrias em grandes conglomerados transnacionais. As empresas ganharam novos mercados e passaram a ampliar suas cadeias produtivas para países onde a falta de garantia dos direitos trabalhistas gera salários inferiores, assim como condições degradantes de trabalho.

Vemos, nesse cenário, uma articulação das companhias multinacionais com governos em busca de reduzir, ao máximo, os direitos dos trabalhadores. E, nessa pauta de articulação, o direito a greve é tema constante.

Proibir que trabalhadores e trabalhadoras façam greve é algo completamente anacrônico e profundamente antidemocrático. Derrubar este direito sabotaria a capacidade de reação da força de trabalho, condição fundamental para a obtenção de um equilíbrio mínimo com o poder econômico em uma sociedade absurdamente desigual.

O direito de greve é um direito humano. Está reconhecido na Convenção 84 da Organização Internacional do Trabalho (OIT) e inscrito nas constituições de quase uma centena de países. É uma forma de o cidadão somar esforços e, de forma consciente e coletiva, dizer não à injustiça da qual está sendo vítima, tentando buscar, organizadamente, sua reparação.

As primeiras greves da história moderna foram a materialização da luta para conter uma engrenagem que ceifava vidas – de crianças, inclusive, mutiladas e corroidas por longas e estafantes jornadas de trabalho. Foi uma reação contrária a um sistema alavancado por lucros gerados com a superexploração da mão de obra em épocas onde não existiam descanso semanal, férias e aposentadoria.

Hoje, embora tenhamos avançado na garantia de direitos, os motivos de greve não diferem muito dos que foram registrados ao longo da história. Neste embate político e ideológico contra o loby internacional das corporações multinacionais, cabe às lideranças sindicais determinar quais os serviços essenciais que devem ser mantidos, ainda que parcialmente, para que a população, principalmente a mais pobre, não seja prejudicada. Precisamos conjugar responsabilidade com sensibilidade, tendo em conta sempre que é preciso ganhar a sociedade, conscientizar e mobilizar as pessoas para a nossa causa.

Defendo a regulamentação do direito de greve dentro do princípio de que toda e qualquer categoria pode erguer a cabeça, levantar a voz e dizer não. O que fazer quando se esgotam todas as possibilidades de diálogo, quando se fecham as portas da negociação? Ninguém está condenado a dizer amém indefinidamente.

# **CNQ: A Química essencial para a organização e fortalecimento dos trabalhadores/as e do Ramo Químico da CUT**

Integrada à estrutura de organização da CUT por ramos de atividade econômica, a CNQ atua num ramo estratégico da economia nacional, que representa 31,4% do valor bruto da produção industrial.

## **Os setores representados pelos sindicatos do ramo químico da CUT são:**

- Adubos, fertilizantes e defensivos agrícolas;
- Borracha e artefatos
- Farmacêuticos
- Higiene pessoal, perfumaria e cosméticos
- Minérios
- Papel, papelão, artefatos e celulose
- Petróleo, petroquímico, químico
- Sabões, detergentes e produtos de limpeza
- Tintas, esmaltes e vernizes
- Transformados plásticos
- Vidros e cerâmica

Acompanhe nosso trabalho:

[www.cnq.org.br](http://www.cnq.org.br)

 [facebook.com/cnqcut](https://facebook.com/cnqcut)

 [twitter.com/cnqcut](https://twitter.com/cnqcut)



