



UNIVERSIDADE
**CATÓLICA
DE SANTOS**

Departamento de Imprensa

imprensa@unisantos.br

(13) 3228 1239

Jornal: **AT Revista**

Data: **16/12/2018**

Página/Seção: **Comportamento – Capa, 18,
19, 20, 21, 22 e 23**

ATRIBUNA
Ano 13
Ed 733
16dez2018

AT REVISTA

PARTE INTEGRANTE DO JORNAL ATRIBUNA. NÃO PODE SER VENDIDA SEPARADAMENTE.

Cultivo comunitário

A cultura colaborativa das hortas às
lojas compartilhadas está
presente em Santos, num bom exemplo
do que é o consumo consciente

JUNTOS SOMOS FORTES

Nas mais variadas áreas de atuação, grupos organizados de produtores e consumidores da região estabelecem relações solidárias por meio da economia colaborativa

Uma horta familiar em pleno cenário urbano mantida por um grupo de pessoas que dali tira seus alimentos. A loja compartilhada por artistas da região que vendem seus produtos sob o conceito "cada um faz sua parte". O sistema econômico sem mediação do dinheiro, em que pessoas prestam serviços em troca de tempo.

A cultura colaborativa vai emergindo das mais criativas formas na região e cresce em progressão geométrica na medida em que seu principal combustível são as próprias pessoas comprometidas com o sistema no qual se inserem. E quanto mais pessoas, mais bem-sucedidas são as engrenagens que funcionam de forma independente e no espírito da cooperação. Consumo consciente e responsabilidade compartilhada são as lógicas regentes deste jeito diferente de fazer negócio – ou apenas de agir pelo bem comum.

"Todo sistema de economia colaborativa se caracteriza por um grupo agindo de forma participativa e coesa para um projeto em comum, em que a atuação de cada um favoreça o grupo como um todo e gere a capacidade de empreender", define Dalva Mendes Fernandes,

"Os alimentos, neste modelo, não têm preço. O compromisso é com a terra e o agricultor"

BÁRBARA SCARPARO, NUTRICIONISTA

professora de Estatística, mestre em Educação e coordenadora da Incubadora de Empreendimentos Econômicos e Solidários da Universidade Católica de Santos (UniSantos).

Entre os projetos sob a supervisão de Dalva está o Turismo de Base Comunitária do Caruara, bairro da Área Continental em que mulheres com as mais diversas vocações se uniram para gerar trabalho e renda onde moram e mudar a realidade dos jovens que, sem perspectivas, teriam o crime como um caminho aparentemente mais fácil.

A partir de uma estrutura bem delineada, cada dona de casa que é parte do projeto participa com suas próprias habilidades para o turismo receptivo no Caruara. A região recebe muitos visitantes em busca do ecoturismo,

por ser rica em biodiversidade, trilhas e cachoeiras.

"O turista chega e tem a possibilidade de tomar um café da manhã caíçara preparado por elas, recebe monitoria no passeio pela mata, conhece as histórias do local, almoça, compra as peças de artesanato feitas pelas mulheres. O projeto surgiu da comunidade, gera renda e fixa o jovem local".

VALORIZAÇÃO DO MEIO AMBIENTE

No sistema de colaborativismo, os consumidores deixam de ser agentes passivos que apenas compram o produto pronto em troca de dinheiro. Eles passam a ser parte responsável no processo de produção. A CSA Acerola, em Santos, traduz em um projeto simples a mudança no papel de quem consome e sua relação com o produto final e o produtor.

CSA (Agricultura Apoiada pela Comunidade, tradução do termo em inglês) é uma ideia que virou realidade no início dos anos 80 nos Estados Unidos e se espalhou pelo mundo, ganhando espaço inclusive no Brasil. Consiste em um sistema que une um grupo de consumidores a uma horta de agricultura familiar



As nutricionistas Karina e Bárbara e o agricultor Humberto na horta que abastece as 30 famílias cotistas da CSA Acerola

■ Comportamento



Arquiteta e artesã, Mariana idealizou a MRN Loja Colaborativa, que reúne 52 artistas criadores de produtos dos mais variados tipos

no qual eles se cotizam para receber alimentos produzidos no local e para garantir o sustento dos agricultores e a saúde da terra.

A primeira unidade de Santos é fruto do esforço de nutricionistas inicialmente preocupadas com a qualidade dos alimentos provenientes da indústria. A horta fica no Saboó, no terreno da família do paisagista Humberto Yeisho Koshekene, onde há plantação de alface, cebolinha, nirá, sálvia, tomilho, taioba, cenoura, agrião, tomate, beterraba, acerola, banana – tudo cultivado naturalmente e sem agrotóxicos.

Trinta pessoas estão inscritas como cotistas do projeto e pagam R\$ 130 por mês, valor a que se chegou como ideal para manter a horta,

“Sozinho a gente chega, sim, mas juntos chegamos mais longe e mais rápido”

MARIANA RIELLO NISHIMURA,
ARQUITETA

remunerar o agricultor e investir em adubo, mão de obra e qualquer insumo necessário para as plantações. “O valor é definido com base em um planejamento mensal e dividimos o total pelo número de famílias cotistas”, explica a nutricionista Karina Simas, uma das precursoras da ideia em Santos.

No entanto, não é o preço pago que define a quantidade e

variedade de alimentos retirados por cada cotista. Toda semana a colheita é realizada a partir dos critérios estabelecidos pelo agricultor, e os participantes recebem uma variedade de cinco a sete produtos conforme as quantidades que foi possível coletar.

“O nosso compromisso maior é com a terra, com o respeito ao solo. Neste modelo, os alimentos não têm preço: se deu uma colheita boa na semana, todos receberão; se teve pouca colheita por causa das condições climáticas naturais ou de qualquer outro fator, as pessoas recebem menos e elas estão cientes disso. Dessa forma passamos a atribuir valor ao alimento”, conta Bárbara Scarparo, nutricionista, também criadora e participante da CSA Acerola.

Os cotistas podem ajudar na colheita ou buscar sua parte em um local de distribuição. A horta de Humberto foi criada por ele há quatro anos como forma de produzir alimentos livres de pesticidas para a família. Ele conta que até tentou vendê-la, mas a logística é complexa e o preço não competia com os valores de mercado.

“Santos, hoje, não produz quase nada. E nós encontramos uma pessoa aqui, no meio de um bairro urbano, que já produz na sua horta. Eu tenho certeza de que vamos mudar a realidade da agricultura na Cidade. Já temos até pessoas que querem entrar como agricultores também e essa experiência pode ser replicada em outros locais do Município, como a Área Continental, que oferece muitas possibilidades”, afirma Karina Simas.

LOJA COLABORATIVA

Tanto quanto tornar o consumidor protagonista no processo de

“Você me ensina inglês por uma hora, por exemplo, e fica com esse (tempo de) crédito”

MARIANE COSTA, DO BANCO DE TEMPO 013

produção e sustentabilidade, o modelo da economia da colaboração não deixa de ficar a serviço de quem está na outra ponta: o produtor que precisa viabilizar a venda para gerar sua renda. Arquiteta e artesã, Mariana Riello Nishimura, de 31 anos, mergulhou de cabeça em um projeto que só daria certo por meio da cooperação, para tornar a arte um negócio autônomo rentável e de baixo custo para muitas pessoas. Em julho, inaugurou uma loja com participação de 52 artistas criadores de produtos dos mais variados, como objetos de decoração, acessórios,

doces caseiros, temperos, sabonetes artesanais, roupas.

O embrião da MRN Loja Colaborativa, localizada em uma casa no 154 da Rua Goiás, no Gonzaga, nasceu depois de Mariana descobrir a vocação para produzir bolsas de cartanagem. Ela largou o emprego em escritório de arquitetura e abriu um ateliê em uma sala alugada com a ajuda do pai. Passou a participar de bazares, mas, muitas vezes, as vendas não compensavam o custo para estar nos eventos itinerantes. Fez as contas e percebeu que, sozinha, demoraria muito para conseguir caminhar com as próprias pernas na venda de sua arte.

“Aí tive a ideia de ir agregando mais segmentos, produtos de outros artistas, para expandir a divulgação e ainda o público. Eu passaria a receber clientes interessados também em outros itens, então comecei a expor e vender criações de vários artesãos no meu ateliê”, conta ela. Mariana promoveu

Venha fazer parte dessa família e vencer seus desafios!

- Ensino Bilíngue
- Salas de aula climatizadas, com multimídia, Apple TV e uso de Ipad
- Modernos laboratórios Ginásio Poliesportivo
- Atividades esportivas e culturais complementares
- Piscinas cobertas e aquecidas
- Áreas específicas de alimentação, recreação e convivência
- Serviço de Enfermagem, Psicologia Escolar e Acompanhamento Nutricional
- Seguros escolar e educacional



Liceu Santista

116 ANOS DE TRADIÇÃO NO ENSINO

Berçário
Educação Infantil
Ensino Fundamental
Ensino Médio
Pré-Vestibular



Agende uma visita e conheça nossa Proposta Pedagógica



Av. Francisco Glicério, 642
(Estação Pinheiro Machado do VLT) - Santos/SP
www.liceusantista.com.br Liceu Santista

(13) 3205-1010



■ Comportamento

bazares e despertou o interesse de outros produtores que viviam o mesmo dilema dela. O negócio foi tomando vulto e ela instituiu um sistema em que os artesãos se revezavam para fazer atendimento e venda no local, beneficiando todos.

A esta altura, 30 pessoas já participavam da loja colaborativa. O salão do térreo da casa, onde funcionava um restaurante, vagou. E Mariana não pensou duas vezes: negociou o valor do aluguel, fez um projeto com 80 nichos, sendo um para cada possível artesão expor seus produtos e em julho deste ano inaugurou o espaço já com 45 adesões.

A manutenção e o atendimento da loja ficam por conta de cada expositor, que contribui com R\$ 150 para o aluguel e os custos da casa. “É um valor mais baixo do que muitos dos bazares, que são eventos pontuais de um dia. Aqui o produto fica exposto todos os dias. É a única forma de o artista ter um espaço com custo baixo, porque abrir qualquer porta demanda investimento, os aluguéis são altos, o custo de um funcionário também onera”, pontua a empreendedora.

Uma escala garante que dois artistas por dia estejam presentes, ficando responsáveis por toda a operação da loja. “A proposta aqui é de uma união em prol de um objetivo comum a todos. E dá muito certo”, comemora Jacqueline Bertaluci, esteticista de 33 anos que criou a Morena Chic, marca de carteiras mágicas, porta-moedas, cases para celulares e outros acessórios produzidos por ela.

Apaixonada por gastronomia, Nilce Saroglou, formada em Gestão de Pessoas e Negócios, trabalhou até junho deste ano na Microsoft e hoje se dedica à produção caseira

“A proposta é de uma união em prol de um objetivo comum a todos”

JACQUELINE BERTALUCI, ARTESÃ

dos temperos da Dona Grão, marca criada por ela em 2015. Além do Mercado Livre, plataforma on-line, ela expõe seus produtos em um dos nichos da loja colaborativa e está feliz com o espírito de coletividade que compartilha com o grupo.

O estabelecimento está quase chegando em seu ponto de equilíbrio, explica Mariana. “O valor pago por todos ainda não cobre todas as contas, mas ainda há vagas para quase 30 expositores. O importante é fortalecer esse vínculo que mantém o espaço pelo trabalho de todos, pelo poder de divulgação a partir da participação de diversas pessoas. Sozinho a gente chega, sim, mas juntos chegamos mais longe e mais rápido”.

TEMPO É DINHEIRO

Essa lógica, aparentemente capitalista, é literal para pelo menos 317 moradores da região que oferecem e usufruem de serviços ou produtos em troca de tempo. Para eles, tempo é, de fato, dinheiro. Nesse sistema de economia solidária, um real não tem valor, mas uma hora pode ser preciosa.

O Banco de Tempo surgiu na Itália há mais de 20 anos, ganhou projeção na Europa e foi conquistando adeptos pelo mundo. No Brasil funciona em grupos organizados em mais de 40 cidades e, em Santos, o Banco de Tempo 013 foi criado por pessoas como a designer de moda de 27 anos Mariane Costa.

“Não fazemos trocas diretas. Na verdade, essa palavra não é adequada para explicar a dinâmica do banco. Uma hora vale uma hora. Você me ensina inglês por uma hora, por exemplo, e fica com esse crédito para usar como quiser, para consumir o que alguém do grupo tem a oferecer”, explica ela.

A organização do sistema fica por conta dos próprios participantes – e apesar do controle descentralizado, as regras são claras. O banco tem sua comunidade oficial no Facebook, por meio da qual se estabelece a comunicação necessária, e planilhas na nuvem atualizadas instantaneamente a cada nova transação mostram quanto cada participante tem de crédito.

Se o tempo é a moeda, os produtos em questão consistem na vocação de cada um. Ao se cadastrar, o próprio participante estabelece o que pode oferecer. “Eu já cortei meu cabelo, fui a um jantar vegano, já fiz passeio de caiaque, terapia, tive assessoria de comunicação, já ofereci customização de roupas... Tudo em troca de tempo”, pontua Mariane.

O projeto também tem caráter social. Cada novo cadastro gera dez horas de crédito, sendo quatro para o participante novato utilizar em serviços oferecidos pelo grupo e seis direcionadas para um fundo de projetos sociais. O valor *financia* ações sociais na região. “No Dia das Crianças, fizemos um evento no Morro José Menino com a participação de talentos do grupo. As ações são organizadas. Nós preparamos edital no qual informamos quais talentos são necessários e quantas horas serão pagas para os voluntários. Esse fundo de horas paga os participantes”.

Na opinião de Mariane, muitas pessoas ainda resistem à ideia por falta de esclarecimento sobre a filosofia pela qual os correntistas do banco se conectam. “As pessoas acham que não têm tempo, ou não possuem talento para oferecer. Mas o sistema tem sua base na confiança e no espírito da colaboração”.

“O Turismo de Base Comunitária do Caruara gera renda e fixa o jovem local”

DALVA MENDES FERNANDES, COORDENADORA DA INCUBADORA DE EMPREENDIMENTOS