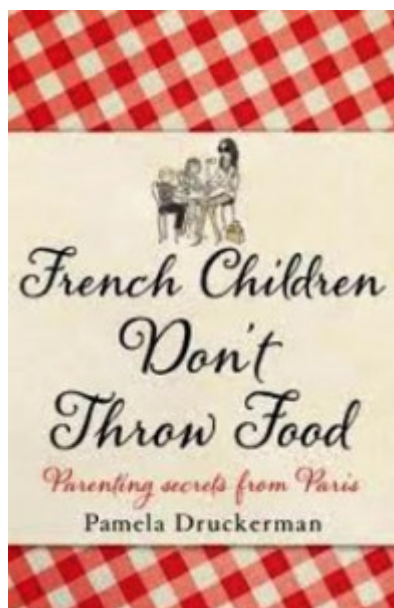


Educação à francesa

Post (0099)



A escritora americana Pamela Druckerman que mora e tem filhos na França, no livro “Crianças francesas não jogam comida fora” tenta explicar porque as crianças francesas são mais educadas que as americanas e inglesas, porque dormem a noite, respeitam os horários das refeições e comem bem. Segundo ela, os pais não gritam e os filhos são calmos, pacientes e capazes de lidar com frustrações.

Quando vemos os franceses com seus filhos temos realmente a impressão de que educar é fácil. Eu nunca vi meus amigos franceses perderem a cabeça com seus filhos. Sempre me chamou a atenção como as crianças francesas são disciplinadas. Elas também são comunicativas e educadas. Quase sempre dizem “por favor”, “obrigada”, “me desculpe”. Um dia eu estava em uma padaria e entraram uma mulher e sua filha que devia ter uns três anos. A mulher disse boa noite ao padeiro, como a menininha não falou nada, a mãe disse baixinho, sem se irritar, “eu não te escutei” e a menina imediatamente disse “bonsoir monsieur”.

Tenho um casal de amigos que tem três filhos. O mais velho, de cinco anos, é engraçado e extrovertido. Em seu aniversário, uma amiga brasileira da mãe ofereceu um pacote de balinhas e disse, já esperando uma crise, que ele só podia comer depois

do jantar. Ele respondeu calmamente, “então vou pedir para meu pai guardá-las”.

De tanto observar cenas como esta, eu acho até que entendi o que acontece com as crianças do Brasil. Os franceses, em geral, não têm problemas em cumprir regras e por isso, não têm dificuldades em aplicá-las. Tanto adultos quanto crianças têm horários e os respeitam, dizem “por favor” e “obrigado”, não comem entre as refeições e se sentam à mesa para comer de maneira disciplinada.

Além disso, eles vivem numa sociedade onde as regras são, em geral, respeitadas. É fácil educar seu filho sabendo que mais tarde ele não vai ter que se perguntar porque ele é o único que respeita as regras.

Em uma sociedade como a brasileira, o problema nem é saber impor limites, mas saber onde eles estão! Como dizer que as regras devem ser respeitadas quando se vive na anarquia total? Pelo menos uma coisa é certa ao ver os franceses com seus filhos, podemos ter certeza que impor limites e regras é positivo e possível sem perder a cabeça. Depende mais dos adultos do que das crianças.

Pamela Druckerman é a autora de *Bringing Up Bébé*, que foi publicado no Reino Unido, sob o título “Crianças francesas não jogam comida fora”, (French children don’t throw food). Além das idéias parentais e inspiração, o livro contém comentários sobre de creches parisienses (elas são deliciosos também para os adultos) com ilustrações do fabuloso Margaux Motin. Como



dizem os franceses, não existem receitas para criar filhos, existem alguns princípios orientadores.

Texto de Ana Carolina Peliz, jornalista, mora em Paris a cinco anos onde faz um doutorado em Ciências da Informação e da

Metade dos alimentos vira lixo.



Post (0204)

– Um estudo publicado pelo Instituto de Engenharia Mecânica do Reino Unido calculou a quantidade de alimentos desperdiçados no mundo. Chegando a estimativa de que entre 1,2 bilhões e 2 bilhões de toneladas de comida são jogados fora todos os anos. O que representa entre 30% e 50% da produção de alimentos mundial.

– O desperdício acontece tanto nos países em desenvolvimento quanto nas nações mais ricas do planeta. Nos países desenvolvidos, o desperdício acontece por culpa da “cultura de consumo”. Os supermercados rejeitam ou jogam fora alimentos perfeitamente comestíveis que não apresentam determinadas características, ou não atraírem o consumidor. Quanto a este, o desperdício acontece porque muitas vezes ele adquire uma quantidade excessiva que não serão consumidos e vão direto para o lixo.

– Nos países mais pobres, o desperdício acontece por conta de práticas defasadas de produção agrícola, estoque e

transportes. Mesmo países que estão passando por rápido crescimento, como a China, perdem alimentos. A China perde 45% da sua produção de arroz, por conta de infra-estrutura ruim. (No Brasil, nem falaram!).

– Além da perda de alimentos, foi identificado o problema da água, cerca de 550 bilhões de metros cúbicos são usados para produzir alimentos que nunca chegam aos pratos da população. Como a demanda por alimentos o consumo de água potável deve aumentar nas próximas décadas, temos que nos preparar para enfrentar o problema.

– Muitos perguntam o que eu posso fazer para ajudar o meio ambiente e a vida no planeta.

– Está aí uma boa tarefa para qualquer ser humano, não jogue comida fora, compre só o necessário, se sobrou dê a quem precisa.

-Você não só estará ajudando a matar a fome no planeta, como também reduzindo a necessidade de retirada desnecessária de recursos naturais.

Texto resumido, revista Época 01/2013 – NG Canela – Junho 2013