

Produção, consumo e abastecimento de alimentos

Desafios e novas estratégias

Fabiana Thomé da Cruz | Alessandra Matte | Sergio Schneider | Organizadores



Produção, consumo e abastecimento de alimentos



UNIVERSIDADE
FEDERAL DO RIO
GRANDE DO SUL

Reitor

Carlos Alexandre Netto

Vice-Reitor e Pró-Reitor
de Coordenação Acadêmica

Rui Vicente Oppermann

EDITORA DA UFRGS

Diretor

Alex Niche Teixeira

Conselho Editorial

Carlos Pérez Bergmann

Claudia Lima Marques

Jane Fraga Tutikian

José Vicente Tavares dos Santos

Marcelo Antonio Conterato

Maria Helena Weber

Maria Stephanou

Regina Zilberman

Temístocles Cezar

Valquiria Linck Bassani

Alex Niche Teixeira, presidente

Produção, consumo e abastecimento de alimentos

Desafios e novas estratégias

Fabiana Thomé da Cruz | Alessandra Matte | Sergio Schneider | Organizadores

© dos autores
1ª edição: 2016

Direitos reservados desta edição:
Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Capa: Carla M. Luzzatto
Ilustração da capa: Sthefania Pernigotti Handler
Revisão: Tânia Maria Merker Candotti e Carlos Batanoli Hallberg
Tradução do Inglês: Ana Maria Portella Montardo e Patrícia Waengertner
Tradução do Espanhol: Juan Camilo de los Rios e Evander Eloi Krone
Editoração eletrônica: Fernando Piccinini Schmitt

D451 Produção, consumo e abastecimento de alimentos: desafios e novas estratégias /
Organizadores Fabiana Thomé da Cruz, Alessandra Matte [e] Sergio Schneider.
– Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2016.

324 p. : il. ; 16x23cm

(Série Estudos Rurais)

Inclui gráficos, quadros e tabelas.

Inclui referências.

1. Agricultura. 2. Economia agrícola. 3. Alimentos – Produção – Consumo – Abastecimento. 4. Abastecimento – Estratégias alimentares. 5. Sociologia da alimentação – Globalização alimentar. 6. Soberania alimentar – Canadá. 7. Alimentação contemporânea – Ética – Estética. 8. Agricultura urbana. 9. Agricultura orgânica. 10. Sustentabilidade. 11. Certificação participativa. 12. Movimentos sociais – Iniciativas governamentais – Valorização – Alimentos locais – Sustentabilidade. 13. Plantas não convencionais – Uso – Alimentação. I. Cruz, Fabiana Thomé da. II. Matte, Alessandra. III. Schneider, Sergio. IV. Série.

CDU 338.43.01

CIP-Brasil. Dados Internacionais de Catalogação na Publicação.
(Jaqueline Trombin – Bibliotecária responsável CRB10/979)

ISBN 978-85-386-0288-0

Sumário

Capítulo 1

**Estratégias alimentares e de abastecimento:
desafios e oportunidades para as cidades e para o meio rural / 9**

Sergio Schneider, Fabiana Thomé da Cruz, Alessandra Matte

PRIMEIRA PARTE – ABORDAGENS TEÓRICAS

Capítulo 2

**O potencial da sociologia da alimentação
para estudar os efeitos da globalização alimentar / 25**

Cecilia Diaz-Méndez, Isabel García-Espejo

Capítulo 3

**Abastecimento alimentar: a superação
do padrão Velho-Obsoleto para o Novo-Ancestral / 53**

Altivo Roberto Andrade de Almeida Cunha

Capítulo 4

Soberania Alimentar na Região de Golden Horseshoe em Ontário, Canadá / 69

Harriet Friedmann

Capítulo 5

A Ética e a Estética na Alimentação Contemporânea / 95

Livia Barbosa

Capítulo 6

**As cinco dimensões da sustentabilidade:
a visão dos Grupos de Compra Solidária em Roma, Itália / 125**

Maria Fonte

Capítulo 7

**Agricultura urbana: o potencial da produção
de alimentos nas cidades e os desafios para sua consolidação / 153**

Ivana Cristina Lovo

SEGUNDA PARTE – EXPERIÊNCIAS E PRÁTICAS EM ESTRATÉGIAS ALIMENTARES E DE ABASTECIMENTO

Capítulo 8

**Unindo ideais e comércio: levando o alimento local
para os supermercados locais / 183**

Leo Dvortsin, Willem Treep

Capítulo 9

**A construção social dos mercados da pecuária familiar no sul
do Rio Grande do Sul: o caso do cordeiro do território Alto Camaquã / 195**

Alessandra Matte, Marcos Flavio Silva Borba,

Márcio Zamboni Neske, Paulo Dabdab Waquil, Sergio Schneider

Capítulo 10

**Cooperativa Econativa e Rede Ecovida de agroecologia:
atores sociais e ação coletiva na construção de novos mercados
e redes alimentares alternativas / 203**

Ariane Fernandes da Conceição, Fabiano Escher, Volmir Campagnollo

Capítulo 11

**Agroecologia e relações de proximidade
entre produtores e consumidores: a experiência dos Produtores
da Rede Agroecológica Metropolitana (RAMA), Rio Grande do Sul / 215**

Fabiana Thomé da Cruz, Luís Paulo Vieira Ramos,

Warna Frühauf, Silvana Beatriz Bohrer

Capítulo 12

Natureza Pura: onde o respeito à Mãe Terra prevalece! / 225

Iliete Citadin, Viviane Camejo Pereira, Gabriel Specht

Capítulo 13

O engajamento pela alimentação: experiências sobre o Slow Food Brasil / 233

Mayara Roberta Martins, Ana Lúcia Oliveira, Maria Rita Macedo Cuervo

Capítulo 14

Estudo de Caso: o Grupo de Trabalho de Gastronomia Regional / 239

Jussara Pereira Dutra, Liana Bach Martins

Capítulo 15

**Produzindo e fornecendo alimentos
para um cardápio sustentável: o caso da COMAFITT / 249**

Camilo Ernesto Lozano Torres, Annelise Barreto Krause, Lara Dias Martinewski

Capítulo 16

**Desperdício de alimentos: o caso de Porto Alegre e o programa
de reaproveitamento de resíduos orgânicos via suinocultura / 259**

Maria Clara Guaragna Schorn, Rosa Maria Ellwanger,

Alessandra Santos Mendez

Capítulo 17

Grupo de Integração Agroecológica: um coletivo de aquisição de alimentos / 269

Potira Viegas Preiss

Capítulo 18

Do mato à mesa: o estudo e o uso

das Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCS) / 277

Ingrid Bergman Inchausti de Barros, Lucécia Fátima Souza,

Vanessa Bernardi Braga, Viviane Camejo Pereira

Capítulo 19

Cidades Sem Fome: trabalho, renda e segurança alimentar a partir de cultivos de hortas / 289

Hans Dieter Temp, Regis Heder Neu, Potira Viegas Preiss

Capítulo 20

Programa RS Sustentável: um estado da arte / 295

Francisco Milanez

Capítulo 21

Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCS):

uma alternativa sustentável para a alimentação? – um estudo de caso da confecção do *coffee break* do I Workshop de Estratégias Alimentares e de Abastecimento / 307

Jonas Azambuja Moroszczuk, Tainá Zaneti, Isabel Cristina Machado Kasper

Sobre os autores / 317

Estratégias alimentares e de abastecimento: desafios e oportunidades para as cidades e para o meio rural

Sergio Schneider

Fabiana Thomé da Cruz

Alessandra Matte

As questões demográficas e alimentares estão entre os maiores desafios a serem enfrentados pela humanidade neste século XXI. O planeta já comporta população de 7 bilhões de pessoas, e estimativas indicam que chegaremos aos 9,5 bilhões em 2050. Diante desse desafio, alguns autores têm discutido, com base em argumentos neo-malthusianos, que a questão central permanece sendo a de como alimentar essa crescente população. Porém, somados a esse argumento, e não menos importantes que o desafio que ele evidencia, estão os reptos associados particularmente à disponibilidade de fontes de energia a serem utilizadas para a produção de proteínas animais e vegetais em um quadro de mudanças climáticas globais. Diante desse contexto, são igualmente preocupantes as questões relacionadas à saúde, seja em relação à disponibilidade e acesso de todas as camadas da população aos alimentos necessários, seja em face da crescente ingestão de comidas ricas em calorias e gorduras, vinculadas à dieta afluyente ou ainda aos riscos causados pela contaminação de alimentos por agrotóxicos e aditivos alimentares.

De modo amplo, a literatura internacional, que contribui para avaliar esse cenário, é relativamente consensual em relação ao fato de que a humanidade enfrenta problemas que têm múltiplas facetas e elevados níveis de complexidade, o que, segundo Ulrich Beck e Anthony Giddens, caracterizaria a modernidade tardia em que vivemos como uma sociedade de risco. Para esses autores, a sociedade estaria vivenciando, em distintos aspectos, incertezas quanto ao sistema no qual está imersa, o que seria evidenciado pela sensação de desorientação provocada por um conjunto de eventos que parecem estar fora de controle (Giddens; Beck; Lash, 1997). Especificamente em relação aos alimentos, à alimentação

e ao sistema agroalimentar, os riscos e incertezas podem ser vinculados ao que autores como Goodman, Dupuis e Goodman (2012) consideram contradições do sistema agroalimentar. Para Wiskerke (2009), esses seriam problemas multidimensionais do sistema alimentar globalizado moderno. Ainda que com algumas diferenças, grosso modo, esses autores têm direcionado críticas ao modelo hegemônico de produção, processamento e distribuição de alimentos. Essas críticas são pautadas principalmente por questões como desigualdades e injustiças sociais, questões de saúde e de insegurança alimentar, crise ambiental, perda da diversidade e qualidade organoléptica, assim como desconfiança em relação aos alimentos. Conjuntamente, questões ou contradições como essas têm contribuído para ampliar discussões em torno de alternativas capazes de responder especialmente aos limites associados ao modelo agroalimentar atual os quais, como vimos, são marcadamente vinculados a questões ambientais, sociais e de saúde da população.

Didaticamente, poderíamos situar o debate acerca das contradições do setor agroalimentar a partir de três importantes tendências, quais sejam, a nova equação alimentar, a invisibilidade da questão alimentar e o paradigma da saúde pública ecológica, tendências brevemente exploradas a seguir.

No que diz respeito à nova equação alimentar, há consenso entre cientistas e pesquisadores de várias áreas sobre o fato de que as saídas estão na confluência de iniciativas que possam responder simultaneamente às questões alimentares (tanto o risco da escassez quanto da perda da qualidade nutricional), demográficas (urbanização) e ambientais (fontes de energia renováveis e redução de desperdício). Segundo Morgan e Sonnino (2010), a nova equação alimentar diz respeito às interações entre cinco fatores que têm influenciado o sistema agroalimentar atual: i) aumento dos preços dos alimentos, particularmente a partir da crise de 2007-2008; ii e iii) aumento da insegurança alimentar, o que, mesmo em países desenvolvidos, torna-se uma questão de segurança nacional; iv) cenário de mudanças climáticas que afetam o sistema agroalimentar em todo o mundo e; v) conflitos em torno de processos de apropriação de terras (land grabbing, para usar a expressão em inglês).”

Dentre algumas questões relevantes no que se refere à nova equação alimentar, uma constatação recorrente é a de que parte significativa dos problemas associados a esse debate têm como arena privilegiada os espaços urbanos, de modo que estratégias alimentares e de abastecimento de grandes cidades e de espaços urbanos vêm assumindo particular centralidade no contexto da crise de mobilidade, de energia e de saúde. O abastecimento alimentar é um elo chave entre uso de energia e mobilidade nos espaços urbanos, visto que a alimentação é uma necessidade diária inadiável dos

humanos, que demanda sofisticada logística, seja para prover o acesso aos alimentos, seja para garantir a gestão dos resíduos.

Nesse sentido, as reflexões de Steel (2008) sobre a invisibilidade da questão alimentar na era contemporânea representam uma importante contribuição, que demarca uma segunda tendência no debate atual. Retomando aspectos históricos do abastecimento das primeiras grandes concentrações urbanas da Europa, a autora lembra que as cidades eram organizadas de acordo com a necessidade de abastecimento de alimentos. Não é gratuito o fato de que ainda hoje o nome de ruas e de bairros fazem menção às rotas ou aos locais em que os alimentos eram comercializados nas cidades do período pré-industrial. Contudo, a partir da revolução industrial e com o advento crescente de transporte férreo e rodoviário, parte significativa dos alimentos deixou de ser o centro da organização das áreas urbanas e passou para a periferia das cidades. Em decorrência, a comida deixou de ser o centro e foi deslocada para as margens, tanto em relação à geografia das cidades quanto no que se refere à relação das pessoas com a comida. Esse processo ocorreu, segundo Steel (2008), porque, com as mudanças no processamento e na distribuição, os alimentos passaram a ser adquiridos pré-prontos de modo que, gradualmente, a população foi deixando de ter conhecimento sobre a procedência e formas de distribuição dos produtos. Essa ruptura, que está na raiz do afastamento da sociedade e da natureza, contribuiu de forma decisiva para a invisibilidade dos alimentos.

Assim, nas sociedades atuais, a comida deixou de ser o princípio orientador da organização das cidades, em particular dos grandes centros urbanos, tornando-se, de certo modo, invisível (Steel, 2008). Diferentemente do que ocorria no período pré-industrial, atualmente não é mais possível conhecer as rotas de distribuição, os caminhos e nem mesmo os produtores dos alimentos. Vivemos sob a governança do sistema de produção e de abastecimento que está cada vez mais concentrado e dominado nas mãos de poucas empresas. Segundo Steel (2008), é necessário repensar o papel da alimentação e do abastecimento nas sociedades atuais, de modo a dar-lhes visibilidade e fazer com que, não somente a comida, mas também reflexões sobre a origem e modo de produção e distribuição possam ocupar um papel de maior destaque na vida e na cultura dos habitantes das cidades.

A terceira tendência que nos leva a refletir sobre a alimentação e os alimentos está relacionada às questões de saúde coletiva. Nesse tema, pesquisas como a de Monteiro et al. (2011) reforçam a relação entre a chamada alimentação ultraprocessada e o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis, como é o caso, por exemplo, de doenças cardíacas, hipertensão e diabetes. Esses autores defendem que o governo e os órgãos de saúde deveriam priorizar o uso de alimentos minimamente

processados, revertendo a atual tendência que aponta para o uso de alimentos ultraprocessados.¹

De modo geral, parece haver uma crença da população, e mesmo dos órgãos públicos, de que o mercado e, particularmente, as grandes redes privadas voltadas para a produção e distribuição de alimentos desempenhariam o papel de gerenciar ou tomar conta da produção e do abastecimento alimentar. Mas os resultados e as consequências dessa crença são desabonadores e preocupantes. Informações da ANVISA/Vigitel (2011) apontam que, na cidade de Porto Alegre, 55% dos adultos estão acima do peso, o que coloca a capital gaúcha no topo da escala de obesidade em adultos em comparação com as demais capitais brasileiras. Complementarmente a esse dado, a pesquisa antropométrica realizada em 2012 pela Secretaria Municipal de Educação nas escolas de Porto Alegre constatou que 13% das crianças de educação infantil e de ensino fundamental estão obesas.

Por essa razão, autores como Lang (2009) e Lang e Heasman (2004) têm defendido a necessidade de se pensar e tratar de forma indissociada a saúde da população e as condições do meio ambiente. Para Lang (2009), a questão central em relação aos alimentos não diz mais respeito apenas ao abastecimento e aos problemas de saúde associados ao subconsumo e à pobreza, que dificultavam o acesso aos alimentos. O desafio atual, segundo o autor, é mais complexo porque evidencia tanto as desigualdades das nações em relação ao acesso aos alimentos como o consumo exacerbado de alimentos ultraprocessados.

Nesse contexto, Lang sugere a necessidade de uma mudança de paradigma na direção do que designa como novo paradigma da “saúde pública ecológica”, ou, no inglês, *ecological public health paradigm*. Nesse paradigma, a saúde dos seres humanos e a saúde planetária estariam conectadas, e os alimentos seriam a interface dessa conexão. Ainda que bastante pretensiosa, especialmente se analisada à luz de contextos diversos como o do Brasil, em que escassez e abundância de alimentos dividem os mesmos espaços, a proposta desse autor expressa um movimento mais amplo, que busca superar, ao mesmo tempo, os problemas de saúde e os ambientais. Na opinião do autor, uma alimentação ambientalmente saudável é benéfica aos indivíduos, à sociedade e à natureza, especialmente em um cenário marcado pelas mudanças climáticas em curso.

Complementarmente a essas três importantes tendências, é mister não esquecer que a comida é fundamental para satisfação das necessida-

¹ Em relação ao papel do governo e de órgãos de saúde no sentido de promover ações voltadas à alimentação saudável, cabe referência a recente publicação da segunda edição do Guia Alimentar para a População Brasileira, organizada no âmbito do Ministério da Saúde (BRASIL, 2014).

des biológicas, mas que os alimentos também possuem um significado cultural que não só produz identidades sociais como também caracteriza estilos de vida (Mintz, 2001; Guivant, 2003; Bourdieu, 1983). No entanto, malgrado a importância biológica, cultural e social dos alimentos, ainda é preciso chamar a atenção para o fato de que a produção, o abastecimento e o consumo de alimentos raramente preocupam os planejadores, sejam eles urbanistas ou formuladores de políticas para o desenvolvimento agrícola e rural. Além disso, particularmente em relação às universidades brasileiras, ainda são poucos os grupos de pesquisa e/ou investigadores que se ocupam com o estudo de estratégias de abastecimento alimentares e de formas de conexão entre consumidores e produtores, ou com a relação entre produção, saúde e consumo de alimentos.

Portanto, a questão do abastecimento de uma população cada vez mais numerosa e urbanizada, com exigências crescentes tanto sobre a qualidade nutricional como sobre a disponibilidade, evidenciam a relevância das reflexões sobre as estratégias alimentares e os modelos de abastecimento das sociedades no século XXI. Isso não apenas implica garantir quantidade e regularidade no acesso aos alimentos, mas também requer oferta de alimentos saudáveis e de qualidade, adequados aos hábitos alimentares de cada região, que possam satisfazer o conjunto da população de modo a garantir a segurança alimentar e nutricional, assim como promover o uso parcimonioso dos recursos e evitar desperdícios.

Iniciativas, práticas e experiências pioneiras que exemplificam esses processos existem em muitos contextos e vêm ganhando reconhecimento, legitimidade e ampliando seu tamanho e sua escala. A natureza desses casos é, em geral, privada ou individual, mas também já são frequentes formas de ação coletiva que buscam tanto produzir quanto consumir alimentos mais saudáveis e de maior valor nutricional. Em face desse contexto, o poder público, por meio de políticas e programas de compras institucionais, vem despertando para o potencial dos alimentos e da alimentação como o elo de conexão entre saúde pública, meio ambiente e desenvolvimento social equitativo e sustentável.

As soluções e alternativas envolvem desde a disseminação de práticas agrícolas de base ecológica mais sustentáveis, desenvolvimento de formas mais eficazes e baratas de acesso aos alimentos locais, ampliação e melhoria dos canais de comercialização até a proposição de revalidação de um papel mais proativo e atuante dos consumidores. De maneira geral, são iniciativas que visam construir circuitos alimentares curtos ou redes agroalimentares que busquem tanto reconectar consumidores e produtores de alimentos como (re)valorizar produtos regionais, sazonalidade e procedência dos alimentos. Preocupações com a procedência e a confiança nos

alimentos têm concentrando parte significativa das atenções dos estudos rurais atuais. Diversas contribuições reflexivas são encontradas na literatura internacional, as quais têm realizado o esforço de explorar as relações entre os sistemas alternativos e os convencionas, focando nas trajetórias do desenvolvimento e nos resultados das iniciativas de localização (Fonte, 2008; Tregear, 2011). Entre as características comuns dessas iniciativas, pode-se destacar não só a criatividade e a inovação no modo de uso dos recursos, como também a busca de resiliência e redução de desperdícios.

Dentre essas vertentes, merecem atenção as noções de redes alimentares alternativas e de realocação dos alimentos (Watts; Ilbery; Maye, 2005). Estudos e pesquisas na direção dessas noções, ao mesmo tempo que emergem como resposta aos limites do sistema alimentar convencional, apontam para o crescente processo de valorização da produção local e de formas diferenciadas de distribuição de alimentos. Em determinados locais, as economias alternativas têm esculpido posições relativamente independentes no sistema alimentar, o que evidencia o incentivo desse movimento à construção de mercados justos, com base na mudança dos consumidores, que optam por formas de alimentação alternativa, reforçando práticas de estímulo à produção local.

Nessa discussão, é interessante ressaltar que alimentos com características associadas com as de redes alimentares alternativas – como, por exemplo, as que prestigiam alimentos considerados locais, tradicionais, artesanais – estão espontaneamente presentes em alguns contextos e, em outros, vêm sendo alvo de diversas iniciativas no sentido de reestabelecer esse tipo de produção. De acordo com Tregear (2011), as virtudes socioeconômicas dessas redes alimentares alternativas têm sido exaltadas especialmente para a agricultura e para as comunidades rurais, mas também fazem referência aos pequenos varejistas, consumidores, entre outros envolvidos nas economias regionais. Esse debate, entretanto, tem sido mais amplamente desenvolvido com base na realidade de países europeus e, em menor amplitude, na de países norte-americanos. Por isso, para contribuir efetivamente com a análise do contexto brasileiro, essa literatura precisa ser considerada criticamente.

Se computadas as singularidades e diversidades do contexto do Brasil, a abordagem de redes alimentares alternativas pode ser uma interessante perspectiva de análise. Essa perspectiva – opondo-se ao sistema convencional de produção e distribuição de alimentos – diz respeito à promoção e valorização de alimentos produzidos localmente, em pequena escala, associados a relações de confiança, de produção ecológica e de justiça social, por exemplo. Como já sinalizado, é preciso considerar, entretanto, que essa abordagem emerge em países europeus e norte-americanos, particularmente naqueles

em que o sistema alimentar é intensamente industrializado e controlado por grandes empresas, contexto em relação ao qual vários autores têm apontado para a pertinência de processos como realocização da produção e reconexão entre produção e consumo de alimentos. Por isso, para que essa abordagem seja frutiferamente empregada para a realidade e situação brasileira no que concerne à produção, processamento e distribuição de alimentos, é imperativo que os termos que pontuam o debate daqueles países sejam repensados em termos da conjuntura brasileira.

Cabe tomarmos as contribuições de Fonte (2008; 2010)², que considera que os processos de construção de iniciativas que buscam promover a “reconexão” representam uma reação aos contextos em que os conhecimentos locais e as relações de proximidade passaram por processo de erosão. Segundo a autora, em países ou regiões em que a modernização da agricultura foi menos intensa e o processo de homogeneização não se desenvolveu de maneira completa, emergem iniciativas que buscam reconhecer, valorizar e legitimar práticas e modos de produção que já existiam. Esse parece ser o caso da produção de alimentos tradicionais, tal como analisado por Cruz (2012), que estão presentes em várias regiões do Brasil.

Dessa maneira, a emergência da realocização como protagonista na ressignificação da produção agroalimentar, que associa e valoriza aspectos como o enraizamento social ao lugar, relações de confiança e, sobretudo, a formação de circuitos curtos na produção e na distribuição de alimentos tem ganhado espaço nos debates contemporâneos em torno das estratégias de produção e de abastecimento. O surgimento ou o reconhecimento desses novos canais de comercialização, as redes alimentares alternativas e o movimento do comércio justo emergem não apenas como resposta às contradições geradas pelo atual sistema alimentar industrial, considerado insustentável, como também em resposta às relações comerciais de exploração que orientam a expansão e reprodução desse sistema (Goodman, Dupuis, Goodman, 2012).

Apesar de alguns limites que persistem em relação à perspectiva de redes alimentares alternativas (Tregear, 2011; Born; Purcell, 2006), o debate tem avançado e, em termos gerais, pode-se considerar que não é possível pensar em um modelo alternativo e em outro convencional como se fossem polos diametralmente opostos. Ao contrário, ainda que sejam diferentes e

² As contribuições de Fonte (2008; 2010) se referem à pesquisa desenvolvida entre 2004 e 2007 pelo projeto *A cognitive approach to rural sustainable development: the dynamics of expert and lay knowledge (CORASON)* em 10 países europeus. Além de diversos artigos, os resultados desse projeto foram publicados em livro organizado por Fonte e Papadopoulos (2010).

assentados em princípios bastante distintos, existem pontos de contato e há redes que se cruzam, comunicam e, em alguns casos, se justapõem.

Esse contexto mais geral e esses processos sociais em curso oferecem os estímulos necessários e a oportunidade adequada para promover a reflexão sobre os desafios das cidades e dos espaços urbanos em face da nova equação alimentar do século XXI. Identificamos, ao mesmo tempo, um problema e uma lacuna. O problema refere-se à questão do abastecimento no contexto de uma sociedade cada vez mais urbanizada, e a lacuna está na ausência de uma preocupação mais sistemática dos estudiosos, pesquisadores, formuladores de políticas e mesmo atores sociais com a centralidade que assume a questão alimentar neste século. Acreditamos que, pelo menos, parte da solução ou das respostas aos problemas diagnosticados está na capacidade dos espaços urbanos de estabelecer uma nova relação ou vínculo com a agricultura e com o meio rural.

O debate aqui sistematizado foi, em boa medida, elemento motivador para a realização do I Workshop sobre Estratégias Alimentares e de Abastecimento (I WEAA), encontro que estimulou a criação de um espaço de discussão sobre as estratégias alimentares e de abastecimento que estão sendo adotadas nos espaços urbanos, sem, contudo, desconsiderar as relações com o rural. Por meio do Workshop realizado nos dias 03 e 04 de dezembro de 2013, na Faculdade de Ciências Econômicas da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (FCE/UFRGS), realizado em Porto Alegre, buscou-se integrar pessoas, iniciativas e pesquisas internacionais e nacionais em torno da temática da alimentação, produção, abastecimento e consumo de alimentos. Para tanto, a proposta do evento esteve centrada em propor e promover olhar integrado e articulado da academia, da sociedade civil, do Estado e de seus gestores entre produção, distribuição e consumo de alimentos, etapas que, comumente, são percebidas como separadas umas das outras no complexo sistema agroalimentar, mas que, na verdade, deveriam ser pensadas e analisadas complementarmente.

A realização desse evento objetivou lançar bases para estimular a reflexão sobre experiências e estratégias de abastecimento alimentar capazes de estimular o desenvolvimento rural sustentável. Nesses termos, o foco esteve voltado para um espaço de reflexão sobre o modo como os alimentos e a alimentação podem promover novas relações, conexões e interações entre o rural e o urbano, entre agricultores, consumidores e gestores públicos.

Dentre os estímulos para a organização desse Workshop, vale mencionar que, no que se refere particularmente ao ambiente acadêmico, embora no caso do Brasil já existam grupos de pesquisa e iniciativas voltadas para temáticas em torno dos alimentos e da alimentação, essa é uma agenda de pesquisa em construção, em fase ainda incipiente. Nesse

sentido, um projeto motivador foi o PUREFOOD³ (Dinâmicas alimentares urbanas, periurbanas e regionais), coordenado pela Universidade de Wageningen, Holanda, do qual fazem parte pesquisadores brasileiros. Da mesma forma, também foi motivadora a necessidade de estimular o diálogo e promover maior interação tanto entre pesquisadores de diferentes disciplinas como, por exemplo, nutrição, engenharia de alimentos, agronomia, zootecnia, administração, medicina social, saúde pública, antropologia, sociologia, gastronomia, agronegócios e desenvolvimento rural, como entre distintos grupos de pesquisa que têm se dedicado aos temas da alimentação, da produção de alimentos e do sistema agroalimentar de um modo geral.

No contexto já apresentado neste capítulo, podem ser destacadas algumas das principais contribuições do Workshop para as questões que fundamentam o debate atual acerca do sistema agroalimentar. Dentre essas questões, quatro pontos merecem atenção especial. O primeiro deles refere-se ao papel das pesquisas para responder às questões alimentares. Nesse sentido, há a necessidade de serem desenvolvidos novos métodos que permitam conciliar distintos vínculos entre atores e etapas do sistema alimentar. Para tanto, o foco estaria nos estudos e pesquisas de base multidisciplinar que, nos moldes das discussões desenvolvidas ao longo do Workshop, podem contribuir para análises mais complexas e abrangentes, como, por exemplo, o campo do planejamento, da economia, da saúde, da produção, da antropologia e da sociologia, entre outros que, conjuntamente, podem proporcionar análises mais robustas do sistema agroalimentar, de suas implicações e possibilidades de mudanças.

O segundo ponto a ser considerado diz respeito à possibilidade de trazer a ecologia como questão para redescobrir as relações com o ambiente natural, com a natureza. Esse aspecto pode ser mais bem compreendido por meio de busca de interfaces com o que Lang (2009) propõe como a emergência do paradigma da saúde pública ecológica que, como vimos, considera, de modo integrado, a relação entre saúde da população e saúde do meio ambiente.

O terceiro ponto que merece referência envolve o papel no Estado, do mercado e da sociedade civil no sentido de promover as mudanças requeridas no sistema agroalimentar. Nesse sentido, ao mesmo tempo que os alimentos assumem relevância fundamental nas sociedades, como acontece no caso brasileiro (Barbosa; Gomes, 2004; Barbosa, 2009), no que se refere ao planejamento urbano eles continuam invisíveis (Steel, 2008). Tal questão pode ser creditada ao fato de que, como defende Fonte

³ Para mais informações sobre o Projeto PUREFOOD, ver <<http://purefoodnetwork.eu/>>.

(2008), o Estado está em crise e, nessa situação, torna-se decisivo o papel da sociedade civil. Por isso, é positivo que, para os consumidores, para a sociedade, os alimentos não sejam invisíveis, mas, sim, que sejam considerados parte importante de suas relações e opções de consumo. Para Fonte, novos movimentos sociais são indispensáveis e fundantes de possibilidades de um novo sistema de governança. Contudo, para além de apostar todas as expectativas em um único ator e, mais do que isso, responsabilizar a sociedade civil ou os consumidores já que o Estado estaria em crise, vale considerar que a construção de alternativas não é prerrogativa de um único ator social: não é apenas o Estado, ou o mercado, ou a sociedade civil que, de modo independente, poderão responder aos limites, propor e construir alternativas ao setor agroalimentar. Esse triângulo, como proposto por Lang (2005), precisa encontrar formas de interação mas, em especial, Estado e sociedade civil poderiam, proficuamente, retroalimentar iniciativas e estratégias voltadas para superar os limites do atual sistema agroalimentar.

O quarto e último ponto que, de certo modo, engloba as questões anteriores, refere-se à noção de democracia alimentar ou, no termo em inglês, *food democracy*. Esse termo, como explicam Lang, Barling e Caraher (2009), diz respeito ao processo de luta por melhorias na alimentação de toda a população, e não apenas de uma pequena parcela dela. Nesse termo, está incorporado o princípio da cidadania alimentar, o que implica direitos, mas também responsabilidades. A democracia alimentar seria assim a chave da transição, pois por meio dessa noção, é possível defender o direito dos consumidores em ter escolhas, ou seja, em superar a concentração de poder do setor agroalimentar, que, no limite, define o que se produz e o que se consome. No sentido de avançar em direção à democracia alimentar, pode-se, então, defender que essa estratégia deveria ser multifuncional, intersetorial e interdisciplinar, como defendem Lang, Barling e Caraher (2009).

Com o objetivo de aprofundar o assunto e progredir na discussão apresentada neste capítulo introdutório, o presente livro, resultado de debates realizados no I Workshop Estratégias Alimentares e de Abastecimento, está organizado em duas partes. A primeira delas, de caráter mais teórico, aprofunda algumas das questões já pontuadas aqui e, ao mesmo tempo, apresenta outras abordagens para pensar, tanto do ponto de vista teórico-analítico quanto do empírico, o sistema agroalimentar em suas distintas dimensões.

No primeiro capítulo da parte inicial deste livro, escrito por Cecilia Diaz-Méndez e Isabel García-Espejo, as autoras buscam discutir o potencial da sociologia da alimentação para estudar os efeitos da globalização

alimentar. Para tanto, apresentam a análise de um conjunto de estudos sobre o tema nos últimos 20 anos, tendo por base, essencialmente, artigos sobre alimentação publicados em periódicos de Sociologia do *Journal Citation Report*. Isso permite a visualização do panorama dos estudos de Sociologia da Alimentação no âmbito internacional e a elaboração de algumas propostas críticas sobre o seu desenvolvimento. As autoras avaliam que a Sociologia da Alimentação conta com um campo de estudo próprio, ainda que com frequência se movimente nas fronteiras da Sociologia Rural e da Sociologia do Consumo.

Em seguida, o Capítulo 2, redigido por Altivo Almeida Cunha, analisa as alternativas para as Centrais de Abastecimento alimentar a partir dos novos padrões de consumo alimentar que refletem a criação de novos valores. Esses valores expressam, de forma indissociável, a qualidade, a representação social e local e a forma de transação, marcadas pela mediação (antiga ou ancestral) pessoal da escolha, da avaliação e de formas de negociação. Para Cunha, esses valores são definidos como um padrão “Novo-Ancestral”. Por contraposição, os valores gerados nas Centrais de Abastecimento são caracterizados como “Velho-Obsoleto”. Na discussão proposta pelo autor, esses novos padrões de relações de consumo, reunidos sob o conceito de “cadeias curtas”, são descritos para propor novas diretrizes conceituais e operacionais para as Centrais de Abastecimento brasileiras.

O terceiro capítulo, elaborado por Harriet Friedmann, toma o contexto do sul de Ontário, no Canadá, para abordar os desafios específicos das cidades e regiões urbanas, descrevendo o modo como projetos recentes estão reconectando cidades, alimentos e agricultores. A soberania alimentar é defendida pela autora como um movimento liderado por aqueles que cultivam o alimento, criam animais e pescam de maneiras diferentes do que é praticado no sistema industrial. A renovação da alimentação e da agricultura depende do envolvimento de grupos diversificados de pessoas – consumidores, produtores e de todos os que se encontram entre esses – para que haja a promoção de uma nova relação entre eles e a terra. A autora destaca a importância de um movimento voltado ao sistema alimentar, que se baseia em saúde, incorporando saúde humana, justiça social e saúde do ecossistema como prioridades para a construção de políticas públicas voltadas para a soberania alimentar.

No quarto capítulo, elaborado por Livia Barbosa, a autora analisa o fenômeno da centralidade/protagonismo da alimentação contemporânea *vis a vis* sua visibilidade/gastronomização, mapeando alguns dos impactos de ambos na vida cotidiana. Barbosa argumenta que estamos assistindo a um processo de “eticização” da estética, simultaneamente a uma “estetização” da ética no âmbito alimentar da sociedade contemporânea. Embora ambos

os fenômenos enfatizam dimensões distintas, tanto a ética quanto a estética na alimentação contemporânea se reforçam mutuamente em inúmeras instâncias, de modo que, atualmente, é impossível privilegiar unicamente as dimensões estéticas sem levar em consideração as questões éticas que lhes são associadas e vice versa.

No quinto capítulo, a pesquisadora Maria Fonte, uma das principais estudiosas dos processos de reconexão e valorização da origem dos alimentos, apresenta uma análise da transição em direção ao consumo sustentável, tendo como marco teórico as redes alimentares alternativas, analisando, em particular, os Grupos de Compra Solidária (em Italiano, *Gruppi di Acquisto Solidale* ou GAS) em Roma, Itália. Seu estudo, que aponta que o novo regime alimentar está em concorrência mais do que em simbiose com o modelo dominante, baseia-se na reconstrução de uma economia alimentar local viável, na qual os alimentos se (des)mercantilizam parcialmente e a produção torna a se organizar e se regular em torno de necessidades, preços e valores compartilhados ou negociados entre produtores e consumidores.

A primeira parte do livro encerra com o capítulo de Ivana Cristina Lovo, que apresenta revisão por meio da qual é possível traçar uma linha histórica sobre o reconhecimento da agricultura urbana, principalmente como uma prática de produção de alimentos nos espaços urbanos. O texto discute o termo que vem se tornando clássico e amplamente utilizado, focando a multifuncionalidade da agricultura urbana e apresentando uma análise que aborda tendências, demandas, desafios, assim como limites e potencialidades para a consolidação da agricultura urbana na contemporaneidade, tanto como facilitadora do acesso a alimentos e promotora da segurança alimentar quanto como fomentadora de ações intersetoriais.

A segunda parte do livro, fundamentada em relatos de caso, busca mostrar principalmente, mas não apenas, experiências brasileiras para ilustrar distintas iniciativas em curso no sentido de dar visibilidade, contribuir para a valorização e, ao mesmo tempo, estimular distintas estratégias de abastecimento de alimentos. Dentre os temas abordados nos estudos de caso, cabe mencionar os mercados de proximidade e as redes alimentares alternativas, a agricultura orgânica e a urbana, a certificação participativa, os movimentos sociais e as iniciativas governamentais voltados para a valorização de alimentos locais e para a sustentabilidade e, ainda, o uso de plantas não convencionais para a alimentação. Todos os casos estudados evidenciam caminhos, alternativas e desafios para formas de consumo, distribuição e abastecimento de alimentos que buscam, sobretudo, valorizar e destacar as características singulares de vários alimentos e iniciativas vinculadas à agricultura familiar.

Referências

- ANVISA/Vigitel. *Quase metade da população brasileira está acima do peso*. 2011. Disponível em: <<http://portalsaude.saude.gov.br/index.php/profissional-e-gestor/vigilancia/links-vigilancia?start=805>>. Acesso em: 10 nov. 2014.
- BARBOSA, L.; GOMES, L. G. Culinária de Papel. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, v. 1, n. 33, p. 3-23, 2004.
- BARBOSA, L. Tendências da Alimentação Contemporânea. In: PINTO, M. de L.; PACHECO, J. K. *Juventude, consumo e educação 2*. Porto Alegre: ESPM, 2009.
- BECK, U.; GIDDENS, A.; LASH, S. (Org.). *Modernização reflexiva: política, tradição e estética na ordem social moderna*. São Paulo: UNESP, 1997.
- BORN, B.; PURCELL, M. Avoiding the local trap: scale and food systems in planning research. *Journal of Planning Education and Research*, n. 26, p. 195-207, 2006.
- BOURDIEU, P. Gostos de classe e estilos de vida. In: ORTIZ, R. (Org.). *Pierre Bourdieu: Sociologia*. São Paulo: Ática, 1983, p. 82-121.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia Alimentar para a População Brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.
- CRUZ, F. T. da. *Produtores, consumidores e valorização de produtos tradicionais: um estudo sobre qualidade de alimentos a partir do caso do Queijo Serrano dos Campos de Cima da Serra – RS*. 2012. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural). Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2012.
- FONTE, M. Knowledge, food and place: a way of producing, a way of knowing. *Sociologia Ruralis*, v. 48, n. 3, p. 200-222, 2008.
- _____. Food relocalisation and knowledge: dynamics for sustainability in rural areas. In: FONTE, M.; PAPADOPOULOS, A. G. (Ed.). *Naming food after places: food relocalisation and knowledge dynamics in rural development*. Farnham: Ashgate, 2010, p. 135.
- FONTE, M.; PAPADOPOULOS, A. G. (Ed.). *Naming food after places: food relocalisation and knowledge dynamics in rural development*. Farnham: Ashgate, 2010.
- GOODMAN, D.; DUPUIS, M. E.; GOODMAN, M. K. *Alternative food networks: knowledge, practice, and politics*. Abingdon: Routledge, 2012.
- GUIVANT, J. Os supermercados na oferta de alimentos orgânicos: apelando ao estilo de vida ego-trip. *Ambiente & Sociedade*, v. 6, n. 2, p. 63-81, 2003.
- LANG, T. What is food and farming for – the (re)emergence of health as a key policy driver. In: BUTEL, F. H.; MCMICHALE, P. *New directions in the sociology of global development*. Bingley: Emerald, 2005, p. 123-144. (Series Research in Rural Sociology and Development, v. 11).
- _____. Reshaping the food system for ecological public health. *Journal of Hunger & Environmental Nutrition*, v. 4, n. 3, p. 315-35, 2009.

- LANG, T.; BARLING, D.; CARAHER, M. *Food policy: integrating health, environment and society*. Oxford: Oxford University Press, 2009.
- LANG, T.; HEASMAN, M. *Food Wars: the battle for minds, mouths and markets*. London: Earthscan, 2004.
- MINTZ, S. M. Comida e antropologia: uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, São Paulo, v. 16, n. 47, p. 31-41, 2001.
- MONTEIRO, C. A. *et al.* Increasing consumption of ultra-processed foods and likely impact on human health: evidence from Brazil. *Public Health Nutrition*, v. 14, n. 1, p. 5-13, 2011.
- MORGAN, K.; SONNINO, R. The urban foodscape: world cities and the new food equation. *Cambridge Journal of Regions, Economy and Society*, v. 3, n. 2, p. 209–224, 2010.
- POLANYI, K. *A grande transformação: as origens da nossa época*. Rio de Janeiro: Ed. Campus, 1980.
- STEEL, C. *Hungry city*. How food shapes our lives. London: Chatto & Windus, Vintage, 2008.
- TREGGAR, A. Progressing knowledge in alternative and local food networks: critical reflections and a research agenda. *Journal of Rural Studies*, v. 27, n. 4, p. 419-430, 2011.
- WATTS, D. C. H.; ILBERY, B.; MAYE, D. Making reconnections in agro-food geography: alternative systems of food provision. *Progress in Human Geography*, n. 29, v. 1, p. 22-40, 2005.
- WISKERKE, J. S. C. On places lost and places regained: reflections on the alternative food geography and sustainable regional development. *International Planning Studies*, n. 14, v. 4, p. 369-387, 2009.

PRIMEIRA PARTE

ABORDAGENS TEÓRICAS

O potencial da sociologia da alimentação para estudar os efeitos da globalização alimentar¹

*Cecilia Diaz-Méndez
Isabel García-Espejo*

O estudo sociológico da alimentação

A sociologia da alimentação é uma área de trabalho relativamente recente que, com o transcorrer das últimas décadas, tem tomado relevância científica internacional como disciplina de estudo (Mennell; Murcott; van Otterloo, 1992; McIntosh, 1996; Beardsworth; Keil, 1997; Germov; Williams, 2000; Koc; Sumner; Wilson, 2012). Apesar do aumento considerável de publicações científicas por meio das quais os sociólogos têm estudado as diversas e complexas facetas da alimentação nas sociedades modernas, está se produzindo um atraso na constituição de um corpo científico próprio. Esse atraso é o resultado de um conjunto de fatores diversos: primeiramente, é importante mencionar que, embora a variedade de temáticas existentes faça desse campo uma área de grande interesse de pesquisa, com frequência, esse se apresenta excessivamente aberto e pouco delimitado. Em segundo lugar, esse atraso pode ser consequência das dificuldades para afrontar estudos comparados que permitam esclarecer as hipóteses de nos encontrarmos diante de características culturais específicas de um território ou perante tendências de mudanças sociais mais amplas que possam ser compreendidas e analisadas como tendências próprias da modernidade e integradas em teorias sociológicas mais abrangentes sobre mudança social. Um terceiro fator está ligado à dificuldade para abordar uma área de estudo que, pela sua natureza holística, requereria aproximações multidisciplinares que, não obstante, somente ocorrem sem significativa profundidade. Em quarto lugar, encontra-se a questão da divisão das metodologias utilizadas que separam de maneira sistemática os

¹ Esse capítulo foi traduzido por Camilo de Los Rios e Evander Eloí Krone.

estudos quantitativos e qualitativos, o que resulta em um limitante como também ocorre em outros temas de estudo sociológicos, mas isso resulta em um limitante maior por ser a alimentação um campo multidimensional que requer, mais do que outros, triangulação metodológica.

Metodologia de trabalho: revisão bibliográfica do *Journal Citation Report*

Uma das alternativas possíveis para conhecer o peso científico de um campo de estudo concreto é a consulta às publicações científicas nesse campo. Tomamos como exemplo a análise das publicações sociológicas sobre alimentação seguindo a lógica de descrever a disciplina por meio do que fazem os estudiosos que a ela se dedicam. Para pesquisar como tem sido tratado o tema da alimentação nas Ciências Sociais, foi realizada uma análise bibliográfica das publicações do *Journal Citation Report (Social Science)* por meio da *Web of Knowledge (WOK)*, uma das plataformas de coleta de publicações científicas, ministrada na Espanha pela *Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología (FECYT)*. Foram analisados 128 periódicos de Sociologia indexados e foram explorados estudos dedicados à alimentação por meio dos termos-chave *food or diet or eat or cook*². Foi delimitado um período temporal de 1990 a 2013, após a comprovação da escassa presença de artigos anteriores a essa data (somente quatro).

O número de trabalhos publicados sob a epígrafe de busca é de 1.629, dos quais se diferenciam 397 quando se perfila a busca para estudos que utilizem metodologias qualitativas com as palavras *qualitative or interview or focus group or case study or life history*. Se a busca for realizada para a metodologia quantitativa, o número de trabalhos sob as epígrafes *quantitative or survey or sample or statistics or source or data or regression analysis or model ou variable* é de 591.

Este trabalho não pretende fazer uma busca exaustiva de todas as publicações, mas sim abordar um objetivo: analisar os temas tratados e sua evolução ao longo do tempo. Essa busca permite contar com uma visão panorâmica dos estudos sobre alimentação escritos pela sociologia acadêmica internacional e valorar seu grau de impacto no campo da Sociologia.

² Deve-se levar em conta que os artigos publicados em línguas distintas ao Inglês também possuem um resumo nessa língua, portanto, também aparecem na lista.

Da problematização da agricultura à problematização da alimentação

Os estudos dos anos noventa tratam a alimentação a partir do âmbito exclusivo da produção agrária. Esses trabalhos têm como motor de análise a crescente problematização de uma agricultura que se industrializa e se globaliza. Os textos situam-se no centro desse processo de industrialização e são o reflexo da transformação de uma atividade ligada à terra, dirigida por pequenos proprietários, que se introduz progressivamente e, poderia se dizer, com resistências que a particularizam em um mercado agroalimentar globalizado.

Nas primeiras décadas aqui analisadas, as temáticas nutricionais marcam as tendências dos estudos realizados em países com escasso nível de desenvolvimento, muito especialmente com trabalhos apoiados em metodologias quantitativas. Esses trabalhos analisam as variações no estado nutricional da população e associam suas transformações às mudanças produtivas geradas pela mercantilização das produções locais. Os dados procedem da análise sobre o estado nutricional da população e aparecem classificados como quantitativos, mas se tratam de estudos de caso que são utilizados para explicar como a intensificação da produção agrícola e a exportação de alimentos diminuem o seu consumo entre a população que os produz, piorando a sua dieta alimentar. É o caso do trabalho desenvolvido por Wimberley e Bello (1992) em 59 países do terceiro mundo, analisando o consumo alimentar e o estado nutricional da população; ou o estudo de caso das comunidades de pastores etíopes, cujo estado nutricional piora com o aumento da venda de leite (Holden; Coppock; Assefa, 1991).

Essas análises continuam até o final da década de 1990 e mostram as estratégias de adaptação dos produtores pobres de comunidades tradicionais que enfrentam situações de escassez alimentar. Os fatores geradores de mudança são diversos e têm sido analisados com dados quantitativos: mudanças nos tipos de produtos, nas técnicas de produção ou nos sistemas de distribuição e transporte. As dietas dos mais pobres pioram com a intensificação e a industrialização da agricultura. Alguns autores oferecem alternativas quanto ao modo de gerar empregos não ligados à agricultura para evitar o impacto de suas mudanças (Campbell, 1999), outros destacam as vantagens das formas tradicionais de produção (Smith; Smith, 1999). Trabalhos como esses têm continuidade na década seguinte refletindo a mesma lógica, a de apresentar sociedades pobres sendo afetadas pelos mercados globais. Atualmente, tais pesquisas sinalizam uma nova situação alimentar: a deterioração nutricional ligada ao sobrepeso e à obesidade quando uma sociedade se insere na economia de mercado, como é o caso

dos indígenas da Amazônia, conforme o estudo antropométrico e socioeconômico realizado por Welch et al. (2009).

No final da década de 1990, inicia-se uma nova etapa marcada pela crescente complexidade da cadeia agroalimentar. Os trabalhos evidenciam a impactante transformação de um setor que passa de uma produção local e tradicional, dirigida por pequenos produtores e orientada a um consumidor próximo e a um produtor conhecedor do entorno, a uma nova forma de organização produtiva plenamente integrada em novas formas de comercialização, que distancia produtores e consumidores e introduz novos agentes na cadeia agroalimentar. As análises centram-se nas mudanças sofridas nos países desenvolvidos e fazem um paralelo entre o mundo da produção e o do consumo. Os trabalhos reconhecem que as transformações da agricultura são consequência das mudanças nas demandas dos consumidores e vice-versa, isto é, que as formas de produção imprimem novas dinâmicas às demandas dos consumidores.

O título do trabalho de Buck et al. (1997), *“From farm to table”*, repetido posteriormente em múltiplos estudos, mostra a necessidade de enfrentar a análise do caminho percorrido pelos alimentos *“da terra à mesa”*, o que requer um olhar holístico para sua compreensão. Nesse trabalho, os autores analisam, mediante um grande número de entrevistas semiestruturadas, os discursos dos principais atores da cadeia de comercialização de produtos orgânicos vegetais na Califórnia (produtores, manipuladores, varejistas, processadores, investidores, agências de certificação e acadêmicos). Os autores exploram também as dinâmicas internas das interações e as relações mais relevantes, bem como detectam e analisam as transformações, por meio de exemplos de como algumas partes da cadeia de comercialização, sobretudo as que possuem maior valor agregado, têm mudado de mãos fazendo que formas tradicionais de organizar a cadeia se transformem em formas de organização industriais.

Pode-se considerar o final da década de 1990 como a porta de entrada da alimentação na pós-modernidade. Parafraseando o título do trabalho de Shaw (1999), *What are they doing to our food?*, a pergunta destaca a incerteza em torno da alimentação nas sociedades desenvolvidas. O texto, resultado de uma pesquisa baseada em entrevistas em profundidade com informantes-chave, reflete o nível dos problemas alimentares na esfera pública de um país, o Reino Unido, que poderia representar o restante das sociedades desenvolvidas do momento. Por meio do discurso dos peritos entrevistados, os temas alimentares mais problemáticos são revisados em um contexto de crise alimentar e, em paralelo, é apresentado o aumento da percepção de riscos por parte da sociedade britânica. O cidadão começa a questionar a forma como os alimentos chegam a sua mesa. As temáticas

refletem suas preocupações, muito especialmente os assuntos associados à segurança e ao risco alimentar como reflexo da desconfiança na alimentação e em seus agentes.

O tema da segurança dos alimentos, que começa antes da primeira crise global da doença da *vaca louca*, terá um amplo desenvolvimento a partir desse acontecimento, mas, já na década de 1990, propõe-se que a percepção do risco está condicionada por fatores de caráter social. Com análises baseadas em provas de consenso cultural, Johnson e Griffith (1996) assinalam como os consumidores percebem importantes riscos em peixes e mariscos devido a sua percepção sobre a contaminação do mar. Em 1998, na Noruega, Nygard e Storstad debatem se os consumidores consideram mais seguros os produtos nacionais-regionais-locais, com uma interessante reflexão dos autores sobre se essas percepções e outros aspectos ligados à tradição alimentar nacional podem ser um freio ou um incentivo à comercialização. A rotulagem de produtos locais pode ser uma via de resistência à entrada de produtos estrangeiros mais baratos, por meio da qual se unem os interesses de produtores e consumidores. O mais próximo é mais confiável e seguro. Entra em jogo uma nova racionalização sobre alimentos na qual o preço não é o único nem o principal critério de escolha e os produtos locais podem garantir a segurança e a qualidade em um contexto alimentar confuso.

Os estudos enfatizam a mudança de valores em relação à alimentação nos países desenvolvidos. Essas mudanças não estão relacionadas só com o produto, mas também com o que o rodeia. Em 1995, aparece o primeiro trabalho quantitativo sobre vegetarianismo, no qual Dietz et al. exploram, por meio de uma pesquisa com uma amostra de população dos Estados Unidos, os fatores que influenciam na escolha dessa dieta. Parece que os valores altruístas estão ligados à escolha, o que também foi confirmado posteriormente por Kalof et al. (1999), embora o indicador mais consistente é a crença de que estas dietas são um benefício para a saúde e o meio ambiente.

Realmente, não está claro se as preocupações sobre a alimentação, as percepções de risco ou os novos valores ligados ao consumo são diferentes entre os países, mas acredita-se que podem ocorrer diferenças entre países ligadas à cultura alimentar de uma sociedade. O tema é proposto em um estudo comparativo sobre a confiança na segurança dos alimentos realizado na Rússia, Dinamarca e Noruega por Berg et al. (2005), por meio de enquetes realizadas junto a consumidores. Percebem-se diferenças entre países, visto que os consumidores nos países escandinavos sustentam sua confiança no Estado, enquanto os russos a outorgam aos mecanismos reguladores do próprio mercado. Essa diferença na confiança do consumidor em função do papel do Estado é identificada também em estudo comparativo realizado

nos Estados Unidos, Reino Unido, Dinamarca e Suécia, por Sonderskov e Daugbjerg (2011), que estudaram as respostas dos consumidores à rotulagem ecológica. O consumidor tem mais confiança nos países em que o Estado está mais envolvido na regulação do sistema agroalimentar.

Ainda que todos esses estudos pretendam estabelecer vínculos entre a demanda de um consumo mais responsável e crítico e a oferta de alimentos, não oferecem ligações que permitam constatar o grau de influência do consumidor sobre a cadeia de produção. Os estudos mostram que mudam os valores, pois refletem novas preocupações acerca de como se produz, mas, em geral, apresentam um consumidor alheio ao restante do sistema, com uma capacidade nula de influência.

Convencionalização ou resistência da agricultura tradicional

Os textos com maior predominância no início do século XXI estão relacionados com o novo papel do agricultor nas sociedades desenvolvidas. São abundantes os trabalhos relacionados com a função que os pequenos agricultores possuem no desenvolvimento rural de áreas geográficas concretas. Trata-se de trabalhos que evidenciam a forma como os pequenos agricultores de países ricos têm se adaptado (e sobrevivido) já não à industrialização, mas às mudanças geradas pela globalização do sistema agroalimentar. Baseados na ideia de resistência do pequeno agricultor, esses trabalhos pretendem revitalizar seu papel, não só como mero produtor de alimentos, mas também como protetor do espaço rural, e valorizam o pequeno produtor como um elo entre a natureza e a sociedade, entre a produção e o consumo, manifestando, assim, a função social que ele adquire por meio da revitalização do espaço rural e de suas demandas por maior protagonismo na relação com o consumidor.

O elemento comum e o debate teórico de fundo é o processo de *convencionalização*, que faz referência à inserção da agricultura em normas de funcionamento da economia de mercado capitalista. Alguns autores jogam com a dualidade convencional/alternativo; outros com uma contraposição entre industrial/tradicional. Em qualquer caso, o foco de atenção dos analistas tem mudado. Atualmente não se estuda mais a estratégia de resistência minoritária de produtores marginais e/ou alternativos ligados ao âmbito da produção, mas sim as estratégias alternativas de produção que encontram uma resposta de consumo tão favorável que possibilitam constituir uma alternativa às cadeias convencionais de produção, distribuição e consumo. É justamente esse aspecto que vincula produtores e consumidores. Com essa lógica de pano de fundo, os analistas buscam conhecer se as produções não

convencionais, como os produtos orgânicos, podem se convencionalizar ou se desenvolver e se manter como formas alternativas de relação entre produtores e consumidores.

O título do trabalho de Murdoch e Miele (1999), *Back to nature. Changing “worlds of production” in the food sector*, apresenta ao menos dois mundos produtivos no novo cenário alimentar global, e não somente um. Por meio de dois estudos de caso italianos, o texto confirma a coexistência de formas de produção diferentes ante a aparente homogeneização propiciada pela industrialização da alimentação. Os autores assinalam que ocorreu uma fragmentação dos processos produtivos e que, no caso da alimentação, coexistem formas alternativas e convencionais: essas últimas colocam a natureza à margem em suas pautas produtivas, mas outras possuem o respaldo de um novo consumidor preocupado com a segurança e a saúde, que outorga novos valores à produção não standardizada.

Um dos trabalhos mais citados pelos sociólogos para representar essas mudanças é o de Marsden et al. (2000) intitulado *Food supply chain approaches: exploring their role in rural development*. Nesse trabalho, os autores analisam o papel das cadeias curtas de comercialização como impulsionadoras do desenvolvimento rural. Trata-se de um trabalho que tem servido de base para muitos estudos empíricos em todo o mundo. Os autores explicam, por meio de um estudo de caso da produção de bezerros no País de Gales, o papel das cadeias curtas de distribuição. Marsden et al. (2000) oferecem uma tipologia de vários níveis e diferentes tipos de evoluções dessas cadeias e analisam suas potencialidades, considerando como enfrentar as grandes indústrias por meio dos vínculos entre produtor e consumidor com o apoio das instituições. Essa análise está inserida na crítica à crescente complexidade da cadeia agroalimentar, segundo a qual os canais curtos de comercialização podem ser o caminho para reduzir a distância entre produtor e consumidor e gerar confiança. Esses estudos propõem uma tipologia em três níveis e constituem umas das propostas teóricas mais interessantes desse campo de estudo. Em geral, esses trabalhos apresentam situações positivas de transformação da agricultura tradicional que se abre, não sem dificuldade, para o mercado. Esses e outros autores (como Hall e Mogyorody, 2001) propõem que essas estratégias de produção alternativas sejam mantidas e que não sejam convencionalizadas.

Essas posições se complementam com as análises de estratégias seguidas em outros contextos, de forma a poder observar em que medida esse fator explica as respostas dos produtores. É isso o que se vê no estudo comparativo sobre as redes de comércio justo analisadas por García e Lara (2004) entre Estados Unidos e México. Ao analisar várias experiências

em ambos os países, os autores confirmam que, enquanto para os americanos o comércio justo tem relevância como forma de preservação da agricultura familiar, para os mexicanos ele representa uma estratégia de entrada no mercado, por meio de certificações de origem. Essa questão parece indicar a necessidade de vincular as explicações sobre o significado dessas redes alternativas ao território onde se originam e não só ao consumidor final. O título do trabalho *Bringing the "Moral Change": Fair Trade within the North and within the South*, de Jaffee et al. (2004), expressa bem a dualidade moral existente em torno do valor de justiça social dos países ricos e pobres. O debate não está centrado na *convencionalização* ou não das formas alternativas de relação entre produtores e consumidores: o que realmente está em jogo é se os produtores podem manter estratégias não convencionais em um mercado global. Os países ricos possuem exemplos que confirmam essa possibilidade, mas isso não é tão evidente entre os países pobres, mais preocupados em sobreviver de qualquer forma do que em manter pautas alternativas de ação que respondam a um consumidor mais exigente. A *convencionalização* é uma estratégia inevitável para uns, enquanto, para outros, é uma opção. No debate aberto, trata-se de averiguar que fatores favorecem a manutenção de estratégias alternativas de ação que são capazes de reduzir a distância e aumentar a confiança e, por outro lado, que fatores contribuem mais para convencionalizar a agricultura.

O debate sobre a convencionalização por meio da análise dos atores na cadeia agroalimentar

Para explicar a complexidade da cadeia agroalimentar, tem se desenvolvido uma importante linha de estudos cujo objetivo é vincular analiticamente o produtor com o consumidor. Levando em conta que essa complexidade é paralela ao aumento dos atores que intervêm entre o produtor e o consumidor, alguns analistas têm se aprofundado no estudo dos papéis e do poder desses agentes, dando surgimento a uma das orientações analíticas mais produtivas: a da teoria do ator rede (*Actor Network Theory*), aplicada às relações entre natureza e sociedade que enfatizam as relações de poder na cadeia agroalimentar. Essa teoria foi proposta pela primeira vez por Goodman (1999), em *Agro-food studies in the age of ecology: nature, corporeality, bio-politics*. Nesse artigo, Goodman analisa as relações entre produtor e consumidor no caso da agricultura ecológica australiana e explica como se produzem vínculos baseados em uma ética inerente às relações encontradas nesse tipo de agricultura. Campbell e Liepins (2001),

na Nova Zelândia, nessa mesma linha, em um dos trabalhos mais citados até hoje, traçam o processo histórico de transformação da agricultura e mostram como vão se transformando as ideias sobre produtos orgânicos ao longo do tempo. Ao realizar uma análise das mudanças ocorridas desde os anos setenta, podem ser bem compreendidas as transformações nas posições dos atores na cadeia agroalimentar e se constata o deslocamento de poder para os agentes mais próximos ao consumidor, ao mesmo tempo em que os produtores vão perdendo protagonismo.

O trabalho de Raynolds (2002), intitulado *Consumer/producer links in Fair Trade coffee network*, também indaga sobre os vínculos produtor-consumidor apostando em formas de relacionamento alternativas. A autora argumenta que os elementos de união sustentam-se na justiça social, na confiança e na equidade. Esses mercados alternativos abrem a possibilidade de desenvolver relações novas na produção, no comércio e no consumo. Um exemplo do seu êxito é o mercado de café dentro das redes de Comércio Justo, que desafia os mercados convencionais dominados pelas grandes corporações alimentares. Essas redes tornam mais próxima e mais igualitária a relação entre produtor e consumidor e, além disso, humanizam o processo de intercâmbio comercial. Goodman (2004), que aprofunda essas análises nas sociedades ocidentais no seu trabalho *Rural Europe redux? Reflections on alternative agrofood networks and paradigm change*, analisa as redes agroalimentares alternativas propondo que, também na Europa, existem novos vínculos entre produtores e consumidores que poderiam ser formas alternativas de relações no sistema agroalimentar, vinculadas ao desenvolvimento rural.

Tanto Raynolds (2002) e Goodman (2004) quanto Cambell e Liepins (2001) abrem um caminho de análise muito prolífico na segunda metade da década de 2000 ao propor a possibilidade de explicar o funcionamento do sistema agroalimentar por meio das relações entre os atores que intervêm nele. Esses autores também introduzem uma crítica sobre a perspectiva determinista com a qual vinha sendo abordada a análise da transformação do sistema agroalimentar até o momento.

Não obstante, também existem autores que não se mostram tão convencidos de que as redes alternativas de comercialização consigam se manter realmente como alternativas, e não como padrões de relação no sistema agroalimentar. O trabalho de Lockie et al. (2002), intitulado *'Eating green': motivations behind organic food consumption in Australia*, analisa o crescente interesse dos consumidores pelos alimentos produzidos sem agentes químicos, no próprio território, com baixo impacto ambiental e sem organismos geneticamente modificados. O trabalho enfatiza as dificuldades da produção e da industrialização para dar resposta a uma

demanda crescente dos consumidores pelos produtos orgânicos. Por meio de grupos de discussão e de uma enquete nacional, os autores analisam o significado de “produto verde” e a forma como esses significados se refletem nas práticas de consumo. A figura do consumidor e de suas preferências alimentares é o cerne da análise, que estuda a valoração e os significados que são atribuídos aos alimentos para explicar os hábitos de compra e consumo. Não parece simples determinar quais são esses valores e a forma como incidem, visto que os consumidores contam com informação diversa, que os orienta nas suas escolhas, e com critérios diversos, que nem sempre estão relacionados com uma posição ideológica mais ligada aos produtos alternativos. Critérios como o preço têm um peso similar a valores como a proteção do meio ambiente; além disso, a conveniência favorecerá o consumo independentemente de questões de caráter ético ou ideológico.

Mudanças no papel das instituições na cadeia agroalimentar

Não é possível explicar a resposta perante as pressões da globalização alimentar sem analisar o poder dos agentes que intervêm na cadeia. Os agentes institucionais, em particular o Estado, cobram especial protagonismo, tendo, pelo menos, duas funções: a de orientador das decisões dos produtores e a de defensor dos interesses dos consumidores. Assim, essas funções podem se constituir em freio ou estímulo à atividade produtiva.

Trabalhos como o de Dupuis (1993), que analisam as mudanças históricas no processo de reordenação da indústria láctea dos Estados Unidos, mostram o papel dos Estados na ordenação das políticas agrárias. Esse não é o único trabalho que reflete o papel e o poder das instituições sobre os agricultores. O texto de Bonano et al. (1995) analisa, por meio de um estudo de caso italiano, as relações entre os Estados e as empresas agroalimentares e os efeitos dessas alianças sobre os pequenos produtores. Ainda que os autores apresentem um caso em que os grupos subordinados ficam em uma situação pior devido às alianças entre os agentes mais poderosos, o trabalho destaca a capacidade para controlar as relações e seus efeitos por parte dos estados-nação. É uma análise que abre janelas para compreender o papel das instituições em contextos diferentes.

Esses trabalhos se desenvolvem com mais intensidade a partir da segunda metade da década de 2000. O trabalho de Guthman et al. (2006) é um dos mais relevantes. Apresenta o papel transcendental das instituições nos Estados Unidos para vincular os interesses de produtores e consumidores. Os autores assinalam que o objetivo de produzir alimentos

seguros é um assunto importante para ambos, ainda que as orientações dos produtores a favor da segurança do consumidor variem segundo a intervenção institucional (ajudas governamentais). Esse papel intermediador das instituições também se reflete nos trabalhos de Bonano et al. (2006) ao explorar a capacidade do Estado para controlar ou regular o grande poder que as empresas agroalimentares vêm adquirindo. Por meio do estudo de documentos operacionais realizados pelas empresas de suinocultura do Texas, os autores conseguem mostrar as inter-relações entre ambos e as mútuas interdependências. As produções se convencionalizam se existir um respaldo institucional para essas orientações.

Tomlinson (2008), por meio do estudo de documentos do governo e de entrevistas com atores políticos e agentes dos grupos de produtores orgânicos, também apresenta o papel relevante do governo do Reino Unido para o desenvolvimento desses produtos. O autor explica a forma como o governo tem contido e regulado a transformação da agricultura orgânica e, dessa maneira, incorpora mais um ator na compreensão do processo de convencionalização da agricultura, ainda que essa intervenção não seja tão dirigida ao desenvolvimento da agricultura orgânica como ao desenvolvimento de uma alimentação saudável. Holm e Halkier (2009) analisam o processo seguido pelas instituições para elaborar normas de segurança dos alimentos à escala europeia, após a encefalopatia espongiforme bovina - EEB (2009), também conhecida como “Doença da Vaca Louca”. Os autores analisaram o processo por meio de um estudo comparativo em seis países (Dinamarca, Alemanha, Itália, Noruega, Portugal e Reino Unido) e concluíram que se generaliza um marco normativo com o objetivo de restabelecer a confiança do consumidor, mas a aplicação da norma muda nos diferentes contextos analisados. Em última análise, há convergência na norma, mas não na sua aplicação.

É possível que essa seja a conclusão dos estudos sobre o papel das instituições no sistema agroalimentar. Nem sequer ante uma norma internacional compartilhada podemos situar-nos em cenários similares, visto que as instituições nacionais colocam particularismos às nações na sua aplicação. Com essas conclusões, poderia se pensar que a influência das grandes instituições supranacionais, muito especialmente no mercado agroalimentar, não gera o efeito homogeneizador esperado nas práticas políticas. Portanto, o estudo do papel das instituições públicas e privadas deve se manter ligado ao contexto no qual elas intervêm. No entanto, somente os estudos comparativos permitem chegar a essas conclusões e a possibilidade de uma comparação é novamente uma estratégia desejável e necessária para a compreensão do papel das instituições no processo de construção de um sistema agroalimentar mundial.

Desigualdades alimentares e globalização: da cultura de classe à alimentação global

Na década de 1990, começou a se identificar, timidamente, a preocupação pelos efeitos da mudança alimentar dentro dos lares, com uma orientação baseada mais na sociologia do consumo e à margem da sociologia rural. Trata-se de estudos que foram realizados paralelamente com os anteriores, a partir dos anos noventa, mas separados do âmbito produtivo. Nesses estudos, as abordagens qualitativas se aproximam do consumidor e, em algumas ocasiões, do comensal, buscando a compreensão das condutas alimentares por meio de discursos dos sujeitos e de suas percepções sobre a alimentação e o alimento. Os estudos quantitativos analisam as condutas mais visíveis de compra e consumo para analisar as motivações das escolhas dos alimentos e os fatores sociais que as explicam.

O que caracteriza esses trabalhos, distantes do âmbito produtivo, é sua grande diversidade temática. Não obstante, todos esses estudos compartilham a preocupação de uma Ciência Social preparada para a análise da mudança, como é a Sociologia, que com grandes resistências acadêmicas, inseriu-se em um assunto que a Sociologia dominante ignora: a comida. Assim, outro tema em torno do qual girou a discussão e que se desenvolveu em meados da década de 2000 é o estudo das mudanças alimentares dentro dos lares. As mudanças sociais geram preocupações na sociedade, derivadas, especialmente, da perda de formas de se alimentar ligadas às culturas nacionais e à tradição. É visto com preocupação a perda da comida familiar, que comporta, em si mesma, um tipo de convivência familiar, e o desaparecimento de normas alimentares culturalmente estabelecidas frente a um processo homogeneizador derivado da globalização. Os analistas estudam os padrões alimentares nos lares e alguns orientam a análise a partir da comida familiar e de sua capacidade de resistência em sociedades com tendência crescente para a homogeneização.

Desaparecimento e resistência da comida familiar

Com relação à sobrevivência da comensalidade familiar, os trabalhos quantitativos e qualitativos oferecem resultados diferentes, ainda que coincidam ao constatar a preocupação tanto com a mudança quanto com a lentidão com que ela se sucede. Para Warde et al. (2007), as práticas da comida familiar seguem presentes ao longo do tempo, o que também é confirmado por outros autores ao analisarem grupos sociais previsivelmente mais susceptíveis à instabilidade alimentar, como a população adolescente (Gallegos et al., 2011).

A diferença na valoração e nas práticas também se evidencia entre a população rural e urbana. Lupton, no ano de 2002, em trabalho intitulado *The heart of the meal*, realizou entrevistas em profundidade com 34 casais australianos, analisando os pratos elaborados e as crenças associadas à alimentação. Os resultados indicam que a população analisada tem uma ideia compartilhada sobre a comida familiar e a segue, ainda que com variações, em alguns pratos novos. A comida familiar preparada e consumida no lar é associada com comida sadia e adequada. Dessa forma, confirma-se o conservadorismo e a manutenção da tradição. Seguindo Bourdieu, a autora confirma a relação entre classe social e hábitos alimentares.

Outros autores, ao contrário, enfatizam a diminuição da comida familiar e o crescimento da individualização das práticas alimentares. Na Bélgica, Mestdag e Glorieux (2009), por meio de pesquisas longitudinais analisando o uso do tempo, estudaram as mudanças na comida familiar e detectaram transformações que significariam uma mudança na alimentação em grupo, mas não um drástico abandono dessa prática. Os autores concluem que comer é uma atividade social que se compartilha com os membros do lar e que as variações estão relacionadas diretamente com a mudança nas estruturas dos lares e convidam a uma análise qualitativa mais aprofundada para definir a natureza dessas mudanças.

Em qualquer caso, a literatura analisada mostra discrepâncias sobre a continuidade dos padrões culturais alimentares. A cultura alimentar serve como base para a tomada de decisões sobre o quê e como comer, o que é apropriado e inapropriado fazer. Além disso, as dinâmicas das sociedades modernas são o contexto no qual se desenvolvem e se introduzem mudanças nessas práticas alimentares. Não obstante, tudo leva a crer que a comida tradicional não desapareceu para dar lugar a uma nova forma de comer radicalmente distinta, mas, do mesmo modo, todos os analistas concordam que estão sendo produzidas mudanças que necessitam ser analisadas para que sejam compreendidas a origem, as dimensões e as consequências dessas transformações.

Primeiros efeitos: novas formas de desigualdade em sociedades de abundância

Uma das orientações que mantêm certa coerência teórica e continuidade em relação à sociologia de outras épocas e outros estudos é a que está inserida na análise das desigualdades sociais. Essa é uma orientação característica da Sociologia sobre a qual tem se apoiado os estudos sobre subnutrição nas fases iniciais da transição nutricional. Embora a abundân-

cia domine o panorama alimentar da maioria dos países analisados pela Sociologia, as desigualdades continuam sendo uma temática de estudo sociológico, da mesma forma que, nos tempos de escassez, a privação material das famílias altera a sua alimentação. São vários os trabalhos que mostram a situação de famílias que recebem provisão alimentar nos Estados Unidos, assunto que começa a ser identificado no início da década de 1990, em Edin (1991), que, em estudo realizado na cidade de Chicago, por meio de entrevistas em profundidade, analisa o modo como mulheres com filhos enfrentam a privação material com ajudas governamentais. Krueger et al. (2004) se questionam “*To help or to harm?*”, debatendo se essas ajudas geram dependência do Estado entre as pessoas que as recebem. Os autores confirmam que essa ajuda governamental não é suficiente para enfrentar situações de necessidade e que as beneficiárias completam esses recursos com outras fontes de ingressos, como o apoio de familiares ou atividades laborais não declaradas.

A crise econômica faz os analistas explorarem não só as formas de enfrentar a penúria econômica com os apoios governamentais, mas também as estratégias que as próprias famílias elaboram para lidar com a fome. Há dois estudos muito ilustrativos, um deles em uma cidade das Filipinas (Schmeer, 2005) e outro, nos Estados Unidos (Kenney, 2008), que mostram como nos lares em que as mulheres casadas gerenciam os rendimentos de forma exclusiva e, portanto, se ocupam das compras de alimentos, seus filhos mostram melhores níveis nutricionais, visto que, nesses casos, são destinados maiores recursos para a alimentação.

Está claro que a fome e a desnutrição são problemas que não têm desaparecido nas sociedades sobrealimentadas, e os analistas associam essas situações a contextos que aprofundam as desigualdades ainda que com uma nova face. Poderíamos dizer que a obesidade é a manifestação moderna da pobreza. Com uma metodologia mista, Smith et al. (2010) assinalam que um percentual elevado de pessoas sem lar, nos Estados Unidos, são obesas, especialmente quando moram em zonas de pouco acesso a alimentos frescos. Inclusive, fala-se de *desertos alimentares* para explicar as dificuldades de acesso a alimentos saudáveis entre a população rural e/ou mais pobre. A escassez de frutas e verduras nas dietas das famílias de baixa renda está intimamente ligada às oportunidades de acesso a esse tipo de produto, como confirmado nos Estados Unidos por vários analistas (Morton et al., 2005; Hendrickson et al., 2006). Embora esse não seja um tema novo nos estudos sobre alimentação, visto que é um assunto iniciado na década de 1990 no Reino Unido, ele evidencia a relação estreita entre saúde, alimentação e o modo como essa relação é afetada de forma significativa nas famílias em piores condições socioeconômicas. Alguns estudos estabelecem um

vínculo entre a obesidade e a ruralidade nos Estados Unidos (Schafft et al., 2009), mas as dificuldades de acesso a produtos frescos não se constituem como um assunto somente de norte-americanos nem de rurais: também geram estratificação social em outros países desenvolvidos, como o Japão (Kobayashi, 2010). Definitivamente, a desigualdade alimentar continua sendo um tema de interesse para os sociólogos, ainda que, atualmente, a pobreza alimentar tenha mudado de perfil e que se apresentem novas situações ligadas às sociedades em que não há falta de alimentos. A obesidade é a nova face da pobreza nos países ricos.

Mudanças nos padrões alimentares: entre a classe social e a individualização alimentar

Outro assunto que alimenta uma boa parte da literatura sociológica está relacionado à existência de padrões alimentares ligados à origem social dos indivíduos. Esse tema aparece na literatura sociológica para explicar a pouca diversidade alimentar das sociedades modernas. A globalização imprime padrões de mudança que unificam os hábitos e oferecem uma homogeneidade alimentar, como resultado de múltiplos fatores, desde a internacionalização dos mercados alimentares até a multiculturalidade das sociedades atuais. Se, em épocas precedentes, os gostos aprendidos e reproduzidos nas classes sociais mostravam a diversidade social, atualmente esse efeito de classe minimiza-se gerando características alimentares cada vez mais homogêneas. O debate, portanto, tem se desenvolvido em torno dos aspectos dessas características culturais: por um lado, a manutenção das características alimentares ligadas à classe social; e, por outro lado, a sobrevivência de hábitos alimentares fortemente ancorados na cultura, como a comida familiar.

Essa aparente homogeneidade de comportamentos alimentares entre a população pode estar indicando que as desigualdades têm diminuído, ainda que possa também ser interpretada como reflexo de uma diminuição das características alimentares nacionais, as quais tendem a ser similares em uma sociedade que marginalizava a diversidade cultural a favor de comportamentos culturalmente mais homogêneos. O debate sobre o desaparecimento das classes sociais e a homogeneização alimentar conflui e se desenvolve também em relação à transformação dos padrões alimentares tradicionais. Se os modelos alimentares baseados na origem social mantivessem suas especificidades, estaríamos perante hábitos alimentares que se reproduzem e se relacionam com a classe social. Se, pelo contrário, fossem identificadas características similares entre grupos sociais distintos, a classe social perderia poder explicativo.

Entretanto, os dados apontados pelos pesquisadores não são definitivos. Por exemplo, o trabalho de Tomlinson (2003) propõe, como o próprio título *Lifestyle and social class*, que as diferenças de consumo e os distintos padrões alimentares são resultado do capital social dos indivíduos. Seguindo Bourdieu e com base nas pesquisas oficiais britânicas de saúde e estilos de vida de diferentes décadas, conclui-se que classe social e gênero continuam marcando importantes diferenças no consumo alimentar nas sociedades modernas, como é o caso da sociedade britânica estudada pelo autor. Essa pesquisa qualitativa apoia-se nas teorias de Bourdieu para confirmar a existência de diferenças sociais no consumo de alimentos em função do gênero e do nível educativo da sociedade. Também Cheng et al. (2007) confirmam que as diferenças sociais nas práticas alimentares não têm desaparecido quando o fator analisado é o uso do tempo dedicado à alimentação, ainda que ganhem importância novas formas de divisão social. O que hoje marca as diferenças nas formas de se alimentar está mais ligado ao capital cultural e à composição dos lares do que a outras formas de estratificação social, como a participação no mercado de trabalho.

Identidades alimentares: alimentação, corpo e saúde

Enquanto o estudo dos lares conduz para a desigualdade alimentar, o estudo dos sujeitos conduz para a análise das dietas. Nesse último caso, confluem três áreas que evidenciam a multidimensionalidade da alimentação ao mesmo tempo que refletem as dificuldades para a análise dessas áreas: a alimentação, a saúde e o corpo. Apresenta-se, assim, um dos efeitos da globalização alimentar, ou seja, o processo de individualização das escolhas alimentares. A modernidade alimentar se reflete na confusão do comensal no momento de decidir o que comer e o modo como os alimentos são escolhidos. Esse assunto está ligado à distância entre consumidor e produtor, mas também está relacionado ao declínio dos padrões alimentares culturais sobre os quais se apoiam as escolhas apropriadas e a um contexto alimentar em que a diversidade dificulta a escolha do que é bom para comer. Não é estranho, portanto, que se detecte confusão e ansiedade entre os comensais e que a saúde seja um dos aspectos mais preocupantes na medida em que é o reflexo mais evidente de uma escolha correta ou incorreta.

A saúde se apresenta como um valor que marca as escolhas alimentares dos comensais e também mostra diferenças relevantes entre os indivíduos no que diz respeito a variáveis de tipo social. Ainda que essa temática seja uma constante desde o final dos anos noventa e que tenha derivado para diferentes áreas, possui elementos unificadores. Em primeiro lugar, os estu-

dos se apoiam prioritariamente em metodologias qualitativas, colocando em evidência tanto a dificuldade do estudo quanto a intencionalidade de abordá-lo de forma aberta. Essas aproximações permitem desvelar os aspectos menos explícitos da alimentação e oferecem uma imagem muito ilustrativa das práticas alimentares por meio dos significados que lhe atribuem os sujeitos de estudo. Em segundo lugar, os trabalhos colocam as mulheres não só no centro das atenções das dificuldades para comer corretamente, mas também como as principais e/ou únicas responsáveis pela alimentação, ou como alvo sobre o qual recaem as pressões sociais que as obrigam a manter padrões alimentares socialmente apropriados. Em essência, os trabalhos sobre saúde, alimentação e corpo refletem a confusão do comensal moderno.

Problemas com o corpo: gênero e dieta

O trabalho de Lupton (1994) abre o campo de estudo da alimentação e do corpo. No seu trabalho *Food, memory and meaning: the symbolic and social nature of food events*, a autora utiliza uma técnica que denomina *memory-work*. Trata-se de uma metodologia qualitativa inovadora na qual se solicita a estudantes universitários que recordem suas lembranças de relações sociais e o significado da comida. O trabalho salienta, em particular, o interesse que recebem as orientações sobre a saúde na alimentação e explora os fatores que explicam sua transgressão, voltando-se para os significados que os comensais atribuem à alimentação.

Germov e Williams, autores pioneiros na constituição de uma sociologia da alimentação, a partir do seu livro *A sociology of food and nutrition. The social appetite* (Germov; Williams, 2000), apresentaram, em 1996, um trabalho intitulado *The sexual division of dieting. Women's voices*. Nele, os autores exploram, com grupos de discussão, os discursos das mulheres australianas que estão fazendo dieta. Os autores mostram a forma como o gênero influi nas decisões alimentares e como o ideal de magreza dominante é recriado pelas próprias mulheres para justificar suas práticas alimentares.

Regnier e Masullo (2009), no seu trabalho *Obesity, taste and consumption*, entrevistam expressivo número de mulheres francesas para investigar como elas se constroem ou reagem ante as normas. Os autores apontam para diferença de discursos em função da classe social e constatarem que as classes privilegiadas integraram, nos seus discursos, a norma da saúde como um comportamento asséptico, enquanto as classes populares elaboram respostas mais ligadas ao gosto. Os autores confirmam que as limitações econômicas não são as únicas restrições que diferenciam as orientações alimentares entre as mulheres de diferentes classes sociais.

Há um grupo de estudos que analisa por que as mulheres não conseguem seguir as dietas contra sobrepeso e obesidade. Warin et al. (2008) analisam os discursos alimentares de mães na Austrália colocando em evidência a relação entre a construção da maternidade e a obesidade. Também na Espanha, Martín Criado (2010) analisa a dificuldade das mulheres de classe baixa para seguir uma dieta. Partindo de grupos de discussão e entrevistas, a autora mostra como a dificuldade para fazer dieta está diretamente relacionada com os papéis tradicionais de mães, o que impede as mulheres de se preocuparem consigo mesmas. Um resultado similar é encontrado em mulheres marroquinas obesas (Batnizky et al., 2008). Os papéis domésticos, em uma sociedade com uma forte divisão de gênero no lar, estão intimamente relacionados com a saúde das mulheres e possuem influência direta na maior propensão à obesidade.

O elemento teórico comum desses trabalhos relacionados com saúde e gênero é sua grande afinidade com as teorias de Bourdieu. Os trabalhos relacionam as escolhas alimentares com as formas por meio das quais são forjados o gosto e a identidade por meio das práticas alimentares aprendidas nos grupos sociais de pertencimento.

A imagem corporal também é analisada em relação à raça. Spurgas (2005) entrevistou mulheres universitárias de distintas raças para conhecer a imagem que elas possuem de seus corpos e os fatores que conformam essas imagens. Não obstante, não foi confirmada a relação entre raça e imagem corporal, uma vez que tanto as mulheres brancas quanto as de raça negra agem de modo similar. Tem sido demonstrado, por exemplo, por meio de estudos quantitativos, que as jovens adolescentes têm uma percepção similar de seu peso, e que os fatores psicossociais, como a depressão ou a insegurança, as afetam da mesma forma no desenvolvimento de condutas alimentares patológicas (Haff, 2009). Entretanto, a pressão social que incide sobre as mulheres está presente nesses trabalhos, como se observa também na relação entre prática esportiva e transtornos alimentares. Crissey e Honea (2006), por exemplo, explicam que há maior propensão em cuidar do peso e agir para reduzi-lo entre as jovens que praticam esportes femininos.

As temáticas sobre o corpo são introduzidas em uma área tradicionalmente tratada por médicos e psicólogos: a anorexia. Fox et al. (2005) analisam as redes que incentivam as pessoas a seguir essas práticas alimentares, investigando as páginas da *web*, denominadas, na gíria popular, como *ProAna*. Esses trabalhos continuam com uma orientação mais centrada nos aspectos sociais que condicionam essas condutas, como as análises realizadas com mulheres jovens anoréxicas internadas em um centro britânico (Rich, 2006), ou a confirmação da relação entre a classe social média e alta

e a anorexia, mostrada por meio de entrevistas realizadas com mulheres francesas (Darmon, 2009).

De modo geral, esses trabalhos, que apoiam-se em orientações teóricas que possuem um forte caráter psicossocial, estudam como se constrói a identidade por meio do corpo. Os trabalhos analisam a relação entre distúrbios alimentares e crises de identidade durante a adolescência e explicam os transtornos como reflexo de uma autoimagem corporal negativa, que procura soluções nos conflitos de identidade por meio de comportamentos alimentares específicos. Esses transtornos são, como indicam os analistas (Matthews et al., 2012), próprios de pessoas insatisfeitas com sua vida e imagem corporal.

Conclusões

Alguns autores têm justificado, a partir de diferentes posições, a existência de um corpo científico, com identidade própria, dedicado ao estudo sociológico da alimentação. Isso tem gerado não só livros dedicados a essa temática como também alguns manuais de Sociologia geral, com capítulos dedicados a esse campo de estudo (Macionis; Plummer, 2004). A perspectiva adotada neste trabalho teve também por objetivo indagar se estamos perante um campo de estudo específico, por isso fizemos uma revisão das publicações científicas em que a sociologia internacional se dedica à alimentação. À luz dos dados obtidos, podem-se considerar algumas questões de interesse para tomar uma decisão a respeito.

O aumento do número de estudos mostra o dinamismo importante da pesquisa nesse campo. A evolução temática seguida por esses trabalhos permite confirmar que a Sociologia tem formulado e comprovado, de forma sistemática, hipóteses relacionadas aos aspectos sociais da alimentação contemporânea. Essa ciência tem se adaptado ao analisar as transformações próprias da modernidade e, embora tenha começado com o estudo aprofundado das mudanças no setor agrário, tem se deslocado para a análise das problemáticas de um sistema agroalimentar de crescente complexidade, no qual não existem apenas produtores, mas também distribuidores, consumidores, comensais e instituições. Os estudos desenvolvidos têm enfatizado os efeitos da globalização alimentar e a expansão do mercado mundial de alimentos. Detecta-se uma adequação às circunstâncias que estão transformando as sociedades atuais e fica claro o esforço intelectual por compreender as dimensões dessas transformações e de seus efeitos sobre as sociedades e os indivíduos.

Da mesma forma, como acontece em outras disciplinas, o centro de atenção da Sociologia da Alimentação tem se orientado, principalmente,

para as sociedades de abundância alimentar, nas quais vivem e trabalham os pesquisadores; portanto, os estudos possuem certo viés etnocentrista em suas temáticas. Entretanto, pelo fato de terem iniciado a trajetória pela Sociologia Rural, as problemáticas dos países em desenvolvimento têm se ocupado, inicialmente, de orientação mais centrada na produção e menos no efeito das transformações sobre o âmbito não produtivo. A Sociologia do consumo também tem contribuído para o impulso dos estudos nos últimos anos, ainda que ambas as perspectivas tenham contado com escassa conexão. Isso não tem impedido aos pesquisadores analisarem profundamente os fatores de mudança, o caráter desestabilizador das transformações, o papel das instituições como geradoras de relações de desigualdade e o poder ou o equilíbrio presente na sociedade de aparente estabilidade alimentar.

Os trabalhos possuem uma marcada orientação empírica e assumem um reduzido número de teorias. Os resultados empíricos servem para realizar propostas teóricas de alcance médio, que respondem, sobretudo, a uma grande diversidade de situações. É pouco habitual os autores elaborarem uma teoria explicativa própria para os comportamentos que analisam. O mais frequente é apoiar os resultados obtidos em orientações teóricas clássicas, que ajudam a explicar os processos de transformação social que se analisam em um momento e contexto determinados.

Além disso, a maior parte dos estudos têm orientação dedutiva, passam do particular ao geral formulando hipóteses a partir da observação e dos dados. O resultado, mais que teorias que alcancem continuidade, é um acúmulo de casos de estudo. Não obstante, a continuidade de estudos desse tipo ao longo do tempo, por meio dos quais é possível seguir o trabalho de grupos de pesquisa dedicados a essa temática durante os últimos vinte anos, indicam, por si só, o desenvolvimento científico do campo de estudo. Dessa forma, um resultado concreto gera a pergunta seguinte e dá continuidade à pesquisa de um assunto aberto e multidimensional como o que se refere à alimentação. Por essa razão, é possível perceber um conhecimento cumulativo que está dando lugar a novas formas sobre como abordar o estudo da alimentação na atualidade.

A metodologia adotada também aporta uma explicação sobre essa abordagem sociológica. Os trabalhos que procuram conhecer os discursos que explicam as ações (sobre a terra, sobre a compra, sobre a dieta, sobre os outros, etc.) apoiam-se tanto no objeto quanto no método; de fato, a frequente escolha pela metodologia qualitativa tem facilitado orientação aberta diante da ausência de uma teoria que pudesse ajudar a entender e a analisar tais questões. Pode-se considerar que o interesse por analisar a interação social, incluindo os discursos dos atores e as interpretações que eles fazem da realidade, seja uma forma de aproximação ao empoderamento

dos atores, o que sugere uma aproximação teórica baseada na confirmação das desigualdades do sistema agroalimentar e da existência de grupos mais fortes e dominantes e de grupos mais fracos e vulneráveis.

Os trabalhos quantitativos contribuem de outra forma na criação de um corpo disciplinar próprio. Esses trabalhos propõem hipóteses precisas com o intuito de alcançar objetivos e, para tal, possuem a necessidade de operacionalizar a “globalização alimentar”, de oferecer algumas das múltiplas dimensões do conceito para sua análise. Esses trabalhos verificam a distribuição das práticas entre a população e o peso de variáveis de tipo social, demográfico e/ou econômico: o peso da renda, da educação, do gênero ou da idade sobre práticas alimentares e agrárias concretas. Do mesmo modo, conseguem descrever e analisar a alimentação oferecendo uma visão sobre o número e as características das pessoas que estão por trás de um comportamento, bem como também ajudam a compreender as tendências de mudança, sendo as mais conhecidas ligadas a despesas como a relação entre o gasto alimentar e a renda e as mudanças na composição das dietas alimentares. Dimensionar e quantificar a mudança alimentar só é possível por meio dessa perspectiva. Com frequência, limita-se a reduzir “o alimentar” a uma medida, como fórmula para a compreensão de um fenômeno social complexo e multidimensional com o qual nos ocupamos, como é identificado claramente ao ser estudada, por exemplo, a despesa alimentar, que não deixa de ser uma mínima parte do consumo de alimentos.

Em suma, são empregados teorias e métodos de outros campos sociológicos para compreender a alimentação, da mesma forma que acontece em muitas outras áreas de estudo. No entanto, não se trata tanto de orientações “emprestadas”, mas sim de aplicações a um objeto de estudo que requer todo o instrumental sociológico para sua compreensão.

Merece atenção especial a escassez de estudos comparativos, visto que, com frequência, os autores finalizam seus artigos lembrando a necessidade de reproduzir o estudo em outros contextos com a finalidade de testar seu grau de generalização. Mas, além disso, a comida tem tido historicamente uma forte ancoragem cultural e somente os estudos históricos e comparativos poderiam dizer se as mudanças alimentares transcendem o momento e o lugar. Contudo, as hipóteses derivadas da padronização de comportamentos alimentares, como resultado da globalização, necessitam comparações que permitam verificar ou desmentir se o ritmo e as dimensões das mudanças são, ou não, coincidentes. Portanto, não é o caso de dizer que faltam estudos comparativos porque eles não são necessários, o que deve ser argumentado é que, por detrás dessa discussão, há outros motivos. Em primeiro lugar verifica-se que, por falta de ferramentas metodológicas que permitam a comparabilidade de dados em territórios diferentes, as fontes

estatísticas oficiais seguem, na maioria dos casos, vinculadas aos territórios em que são analisadas. Ainda que tenha acontecido uma padronização importante, esta não abrange ainda todas as áreas que poderiam ser úteis para analisar a alimentação e suas mudanças ao longo do tempo, como aconteceu com outros campos de estudo das ciências sociais. No entanto, a alimentação tem uma forte implantação territorial que requer análises vinculadas aos contextos nos quais é produzida. Os aspectos culturais sobre a alimentação (crenças, valores, percepções) requerem uma linguagem específica para sua completa compreensão e a existência de idiomas diferentes complica a aplicação de ferramentas metodológicas baseadas nos discursos dos sujeitos. Possivelmente a falta de equipes internacionais limita o desenvolvimento de pesquisas comparadas, aspecto que não se relaciona somente à falta de interesse por criar esses grupos de trabalho, mas também pela possibilidade de financiar estudos internacionais sobre os aspectos sociais da alimentação, quando há outros assuntos socialmente mais relevantes a enfrentar.

Concluindo, ainda que devam ser melhorados aspectos teóricos e metodológicos, podemos afirmar que o estudo realizado pela sociologia sobre a alimentação está sendo produzido com um corpo teórico que serve de orientação para pesquisas futuras, visto que conta com um suporte de análise comum que abrange todos os trabalhos no campo teórico da globalização alimentar. Todos os pesquisadores que estão refletindo sobre os efeitos da globalização na alimentação o fazem em todos os campos de estudo, desde o produtivo até o doméstico. Em ambos os campos, é possível identificar fenômenos sociais que geram dúvidas nos pesquisadores sobre se a tendência levará à homogeneização ou à diversidade, à fratura ou à concordância.

Foram encontrados efeitos diferenciados de acordo com o contexto, pois os países mais pobres são forçados a mudanças com inevitáveis efeitos negativos sobre a população, enquanto os países ricos, apoiados por instituições que orientam as transformações, atenuam os aspectos negativos da homogeneização na produção ou regulam o poder dos atores mais dominantes sobre os mais fracos, o que oferece um quadro de respostas mais heterogêneas.

Também há consequências diferenciadas sobre os atores do sistema agroalimentar, mostrando como os efeitos econômicos da globalização se traduzem no aumento do poder de alguns atores da cadeia agroalimentar, os quais dominam o mercado homogeneizando a oferta e também a demanda. Essa pressão em um mercado padronizado e global de alimentos gera novas desigualdades que dividem a população. Contudo, atualmente há elementos novos de desigualdade que se traduzem, basicamente, na

possibilidade ou não de produzir e comer alimentos saudáveis e seguros. As injustiças sociais não se identificam somente no acesso diferenciado a uma alimentação nutricionalmente saudável, mas também a uma comida socialmente saudável. As novas desigualdades estão nos aspectos da saúde e da justiça social; nesse sentido, tanto a falta de comida como a baixa disponibilidade de alimentos produzidos em condições justas são aspectos que prejudicam o produtor, o consumidor e o comensal. A obesidade é a manifestação mais clara dessas novas desigualdades sociais geradas pela globalização das mercadorias, que traz como consequência a decisão final do comensal de comer e engordar: trata-se de uma desigualdade gerada pela globalização alimentar ao longo de toda a cadeia alimentar.

Os modelos alimentares e a cultura que permeia a alimentação também são afetados pela globalização, gerando pautas alimentares em que as manifestações culturais encontram-se favoráveis ou desfavoráveis para seu desenvolvimento. A sociabilidade alimentar, reflexo do vínculo social ancestral do alimento, representa bem esse elemento cultural que se desenvolve melhor em contextos em que os modelos alimentares culturalmente arraigados estruturam as decisões sobre o que comer. Há, portanto, sociedades e indivíduos mais vulneráveis e outros mais resistentes, reproduzindo um efeito gerador de homogeneidade entre aqueles que carecem de culturas alimentares sólidas ou em cujo contexto há um impedimento para sua reprodução. Os grupos sociais economicamente mais vulneráveis ou os que vivem em contextos em que há dificuldades para reproduzir padrões alimentares próprios são os grupos sociais mais afetados; no entanto, não é estranho encontrar variáveis econômicas de renda ou de ocupação como geradores de desigualdade, produzindo um efeito que nos faz pensar que é a classe social a responsável pela desigualdade. Entretanto, não se trata somente de um efeito baseado nas variáveis clássicas de estratificação social, nem somente de novas formas de desigualdade ligadas aos valores pós-materialistas, mas são contextos de consumo em que o indivíduo se vê mais afetado pelo impacto homogeneizador da globalização alimentar, impedindo ou dificultando manifestação culturalmente diferenciada da diversidade. Os impedimentos são principalmente limitações de tipo econômico, como as que dizem respeito ao acesso a produtos saudáveis por parte de quem vive nos *desertos alimentares*, mas também existem limitações como a dificuldade de decidir o que e como comer quando o sujeito faz parte de uma cultura minoritária (religiosa, nacional, ideológica) e, principalmente, quando as decisões devem ser tomadas em contextos de oferta padronizada e uniforme.

Em última instância, a Sociologia da Alimentação é uma ciência que analisa e explica os problemas derivados da globalização alimentar. Os aportes mais significativos dessa nova disciplina científica dizem respeito

à sua capacidade para analisar os vínculos entre estruturas e ações, entre objetos e sujeitos, em síntese, entre natureza e sociedade. Isso é possível graças à grande potencialidade do alimento e da alimentação para capturar a complexidade e a multidimensionalidade do mundo social.

Referências

- BATNITZKY, A.; HOPE, A.; NORGAARD, K. M. Obesity and household roles: gender and social class in Morocco. *Sociology of Health & Illness*, 30, p. 445-462, 2008.
- BEARDSWORTH, A.; KEIL, T. *Sociology on the menu*. An invitation to the study of food and society. London/New York: Routledge, 1997.
- BERG, L. *et al.* Trust in food safety in Russia, Denmark and Norway. *European Societies*, 7, p. 103-129, 2005.
- BONANNO, A.; DOUGLAS, C.; HENDRICKSON, M. Global Agrofood corporations and the state-the Ferruzzi case. *Rural Sociology*, v. 60, p. 274-296, 1995.
- BONANNO, A.; DOUGLAS, C. Corporations and the state in the global era: the case of seaboard farms and Texas. *Rural Sociology*, v. 71, p. 59-84, 2006.
- BUCK, D.; GETZ, C.; GUTHMAN, J. From farm to table: The organic vegetable commodity chain of northern California. *Sociologia Ruralis*, v. 37, p. 3-20, 1997.
- CAMPBELL, D. J. Response to drought among farmers and herders in southern Kajiado District, Kenya: A comparison of 1972-1976 and 1994-1995. *Human Ecology*, 27, p. 377-416, 1999.
- CAMPBELL, H.; LIEPINS, R. Naming organics: Understanding organics standards in New Zealand as a discursive field. *Sociologia Ruralis*, 41, p. 1-21, 2001.
- CHENG, S.-L. *et al.* The changing practice of eating: evidence from UK time diaries, 1975 and 2000. *British Journal of Sociology*, 58, p. 39-61, 2007.
- CRISSEY, S. R.; HONEA, J. C. The relationship between athletic participation and perceptions of body size and weight control in adolescent girls: The role of sport type. *Sociology of Sport Journal*, 23, p. 248-272, 2006.
- DARMON, M. The fifth element: social class and the sociology of anorexia. *Sociology the Journal of the British Sociological Association*, 43, p. 717-733, 2009.
- DIETZ, T. *et al.* Values and vegetarianism – an exploratory analysis. *Rural Sociology*, 60, p. 533-542, 1995.
- DUPUIS, M. Sub-national state institutions and the organization of agricultural resource use – The case of the dairy Industry. *Rural Sociology*, 58, p. 440-460, 1993.
- EDIN, K. Surviving the welfare system – How AFDC recipients make ends meet in Chicago. *Social Problems*, 38, p. 462-474, 1991.
- FOX, N.; WARD, K.; O’ROURKE, A. Pro-anorexia, weight-loss drugs and the internet: an ‘anti-recovery’ explanatory model of anorexia. *Sociology of Health and Illness*, 27, p. 944-971, 2005.

- GALLEGOS, D. *et al.* Adolescent experiences of ‘family meals’ in Australia. *Journal of Sociology*, 47, p. 234-260, 2011.
- GARCÍA, H.; LARA, F. Street food: urban informality and industrial modernity along Mexico’s northern border. *Sociologie du travail*, 46, p. 42-53, 2004.
- GERMOV, J.; WILLIAMS, L. The sexual division of dieting. Women’s voices. *Sociological Review*, 44, p. 630-647, 1996.
- _____. (Ed.). *A sociology of food and nutrition*. The social appetite. Oxford: Oxford University Press, 2000.
- GOODMAN, D. Agro-food studies in the age of ecology. Nature, corporeality, bio-politics. *Sociologia Ruralis*, 39, p. 17-38, 1999.
- _____. Rural Europe redux? Reflections on alternative agrofood networks and paradigm change. *Sociologia Ruralis*, 44, p. 3-16, 2004.
- GUTHMAN, J.; MORRIS, A. W.; ALLEN, P. Squaring farm security and food security in two types of alternative food institutions. *Rural Sociology*, 71, p. 662-684, 2006.
- HAFF, D. R. Racial/ethnic differences in weight perceptions and weight control behaviors among adolescent females. *Youth & Society*, 41, p. 278-301, 2009.
- HALL, A.; MOGYORODY, V. Organic farmers in Ontario: An examination of the conventionalization argument. *Sociologia Ruralis*, 41, p. 399-422, 2001.
- HENDRICKSON, D.; SMITH, C.; EIKENBERRY, N. Fruit and vegetable access in four low-income food deserts communities in Minnesota. *Agriculture and Human Value*, 23, p. 371-383, 2006.
- HOLDEN, S. J.; COPPOCK, D. L.; ASSEFA, M. Pastoral Dairy Marketing and household wealth interactions and their implications for calves and humans. *Human Ecology*, 19, p. 35-59, 1991.
- HOLM, L.; HALKIER, B. EU Food Safety Policy: Localising contested governance. *European Societies*, 11, p. 473-493, 2009.
- JAFFE, D. *et al.* Bringing the “Moral Charge”: Fair Trade within the North within the South. *Rural Sociology*, 69, p. 169-196, 2004.
- JOHNSON, J. D.; GRIFFITH, D. C. Pollution, food safety, and the distribution of knowledge. *Human Ecology*, 24, p. 87-108, 1996.
- KALOF, L. *et al.* Social psychological and structural influences on vegetarian beliefs. *Rural Sociology*, 64, p. 500-511, 1999.
- KENNEY, C. T. Father doesn’t know best? Parents’ control of money and children’s food insecurity. *Journal of Marriage and Family*, 70, p. 654-669, 2008.
- KOBAYASHI, J. Social Stratification and Food: Analyses of Effects on Health. *Sociological Theory and Methods*, 25, p. 81-93, 2010.
- KOC, M.; SUMMER, J.; WINSON, A. (Ed.). *Critical perspectives in food studies*. Oxford: Oxford University Press, 2012.
- KRUEGER, P. M. *et al.* To help or to harm? Food stamp receipt and mortality risk prior to the 1996 Welfare Reform Act. *Social Forces*, 82, p. 1573-1599, 2004.

- LOCKIE, S. *et al.* Eating green. Motivations behind organic food consumption in Australia. *Sociological Ruralis*, 42, p. 23-40, 2002.
- LUPTON, D. Food, memory and meaning: the symbolic and social nature of food events. *Sociological Review*, 42, p. 664-685, 1994.
- _____. The heart of the meal: food preferences and habits among rural Australian couples. *Sociology of Health & Illness*, 22, p. 94-109, 2002.
- MACIONIS, J.; PLUMMER, K. *Sociología*. Introducción a la sociología de la alimentación. De macro a micro. Madrid: Person Pentice Hall, 2004.
- MARSDEN, T.; BANKS, J.; BRISTOW, G. Food supply chain approaches: Exploring their role in rural development. *Sociologia Ruralis*, 40, p. 424-438, 2000.
- MARTÍN CRIADO, E. Las tallas grandes perjudican seriamente la salud: la frágil legitimidad de las prácticas de adelgazamiento entre las madres de clases populares. *Revista Internacional de Sociología*, 68, p. 349-373, 2010.
- MATTHEWS, M. *et al.* An Analysis of Specific Life Satisfaction Domains and Disordered Eating among College Students. *Social Indicator Research*, 107, p. 55-69, 2012.
- MCINTOSH, A. *Sociologies of food and nutrition*. New York and London: Plenum Press, 1996.
- MENNELL, S.; MURCOTT, A.; VAN OTTERLOO, A. H. *The sociology of food: eating, diet, and culture*. London: Sage, 1992. (Current Sociology, 40).
- MESTDAG, I.; GLORIEUX, I. Change and stability in commensality patterns: a comparative analysis of Belgian time-use data from 1966, 1999 and 2004. *Sociological Review*, 57, p. 703-726, 2009.
- MORTON, L. W. *et al.* Solving the problems of Iowa food deserts: Food insecurity and civic structure. *Rural Sociology*, 70, p. 94-112, 2005.
- MURDOCH, J.; MIELE, M. Back to nature. Changing “worlds of production” in the food sector. *Sociologia Ruralis*, 4, p. 465-483, 1999.
- NYGARD, B.; STORSTAD, O. De-globalization of food markets? Consumer perceptions of safe food: The case of Norway. *Sociologia Ruralis*, 38, p. 35, 1998.
- RAYNOLDS, L. T. Consumer/producer links in Fair Trade coffee network. *Sociologia Ruralis*, 42, p. 404-424, 2002.
- REGNIER, F.; MASULLO, A. Obesity, taste and dietary consumption. *Revue Francaise de Sociologie*, 50, p. 747-773, 2009.
- RICH, E. Anorexic dis(connection): managing anorexia as an illness and an identity. *Sociology of Health and Illness*, 28, p. 284-305, 2006.
- SCHAFFT, K. A.; JENSEN, E. B.; HINRICHS, C. C. Food deserts and overweight schoolchildren: evidence from Pennsylvania. *Rural Sociology*, 74, p. 153-177, 2009.
- SHAW, A. What are they doing to our food? Public concerns about food in the UK. *Sociological Research Online*, 4, p. 258-271, 1999.
- SCHMEER, K. K. Married women’s resource position and household food expenditures in Cebu, Philippines. *Journal of Marriage and Family*, 67, p. 399-409, 2005.

- SMITH, C.; BUTTERFASS, J.; RICKELLE, R. Environment influences food access and resulting shopping and dietary behaviors among homeless Minnesotans living in food deserts. *Agriculture and Human Values*, 27, p. 141-161, 2010.
- SMITH, P. A.; SMITH, R. M. Diets in transition: Hunter-gatherer to station diet and station diet to the self-select store diet. *Human Ecology*, 27, p.115-133, 1999.
- SONDERSKOV, K. M.; DAUGBJERG, C. The state and consumer confidence in eco-labeling: organic labeling in Denmark, Sweden, The United Kingdom and The United States. *Agriculture and Human Values*, 28, p. 507-517, 2011.
- SPURGAS, A. K. Body image and cultural background. *Sociological Inquiry*, 75, p. 297-316, 2005.
- TOMLINSON, M. Lifestyle and social class. *European Sociological Review*, 19, p. 97-111, 2003.
- TOMLINSON, I. Re-thinking the transformation of organics: The role of the UK government in shaping British organic food and farming. *Sociologia Ruralis*, 48, p. 133-151, 2008.
- WARDE, A. *et al.* Changes in the practice of eating - A comparative analysis of time-use. *Acta Sociologica*, 50, p. 363-385, 2007.
- WARIN, M. *et al.* Bodies, mothers and identities: rethinking obesity and the BMI. *Sociology of Health and Illness*, 30, p. 97-111, 2008.
- WELCH, J. R. *et al.* Nutrition transition, socioeconomic differentiation and gender among adult xavante indians, brasilian amazon. *Human Ecology*, 37, p. 13-26, 2009.
- WIMBERLEY, D. W.; BELLO, R. Effects of foreign-investment, exports, and economic growth on third-world food consumption. *Social Forces*, 70, p. 895-921, 1992.

Abastecimento alimentar: a superação do padrão Velho-Obsoleto para o Novo-Ancestral

Altivo Roberto Andrade de Almeida Cunha

Introdução

No fim da primeira década de 2000, o tema das Centrais de Abastecimento estava fora do foco das políticas públicas agrícolas e podia ser considerado um tema “frio” em termos acadêmicos. Na minha defesa de doutorado, um examinador da minha banca questionou o fato de que, fora meus textos, minha tese apresentava proporcionalmente um número baixo de bibliografias publicadas nos cinco anos anteriores àquela data. Essa foi uma das perguntas mais fáceis da defesa: argumentei que o principal autor europeu sobre o tema, Raul Green, havia se aposentado havia algum tempo e que quase todos os autores brasileiros que haviam escrito algo sobre o assunto estavam sentados na minha banca...

No Brasil, as atenções estavam voltadas para questões de *food security*, envolvendo principalmente as políticas de acesso monetário aos alimentos. Na Europa e nos EUA, discutiam-se as questões de qualidade dos alimentos e as formas de lidar com o poder dos supermercados no estabelecimento da dieta alimentar. A própria Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (ou Food and Agriculture Organization – FAO), uma das responsáveis diretas pela disseminação das Centrais de Abastecimento no mundo, parece ter perdido o interesse no tema. Seu último esforço, até então, referia-se ao programa *Food into Cities*, um compêndio de estudos publicados em 2002.

As razões da perda de interesse no tema do abastecimento parecem estar associadas ao sucesso da visão sistêmica do sistema agroalimentar e seu esquema de hierarquias de ordens. Na visão mais estrutural, a soma das preferências individuais dos consumidores por produtos com atributos de conveniência, sanidade, valores nutricionais associados à saúde, bem como hábitos de consumo e preferências culturais determinariam a forma de produção e os produtos ofertados pelas cadeias produtivas. Os problemas

de abastecimento urbano seriam essencialmente de eficiência logística, relacionados a transporte, armazenagem e distribuição.

Mais recentemente, na Europa e nos EUA, a ideia do poder irrestrito do consumidor em ordenar o sistema produtivo e ditar a oferta de alimentos passa a ser contestada pelo papel que exerce o grande varejo. De fato, as preferências dos consumidores são limitadas ao rol de produtos ofertados pelos supermercados, e, dada a concentração desse setor, é cada vez mais difícil encontrar locais de oferta de produtos alternativos aos comercializados pelas grandes redes.

A escolha do rol de produtos dos supermercados sugere uma estratégia de aliança do grande varejo com as agroindústrias alimentares para promover o consumo elevado de produtos saborosos, com altos teores de gorduras, açúcares e sódio. Mais ainda, esse tipo de consumo alia estratégia de marketing e promoção de hábitos alimentares que conformam o padrão de ‘escolha’ alimentar do consumidor. A pandemia da obesidade e da hipertensão colocou a questão do abastecimento urbano como essencialmente uma questão de saúde pública, cujas alternativas são a promoção de hábitos saudáveis (como a iniciativa *Let’s move* nos EUA¹) e a pactuação com as grandes redes de distribuição para oferecer um rol de produtos mais saudáveis. Uma das alternativas seria o estímulo ao consumo variado de frutas, legumes, tubérculos e verduras frescas, na linha de programas não governamentais internacionalmente difundidos como o ‘*five-a-day*’² (‘cinco ao dia’).

No entanto, essa situação não é enfrentada de forma passiva pela sociedade, que se transforma na velocidade do acesso às informações e gera novas formas de organização social. A busca de alternativas ao sistema predominante de cadeias de fornecimento longas e centralizadas pela aliança agroindustrial-grande varejo (mesmo que conflituosa) revela-se pela possibilidade de buscar outras formas de acesso e de possibilitar outros quesitos de preferência atribuídos aos alimentos. São exemplos o crescente consumo dos produtos orgânicos e de *fair trade*.

O que há de interessante nessa reação é que não se trata apenas de reconfigurar a cadeia de fornecimento ou de restabelecer a autonomia da preferência do indivíduo soberano em suas decisões de consumo. Trata-se de uma nova forma de comportamento baseada em um padrão de valores que defino como ‘*Novo-Ancestral*’ (N-A), a partir do reconhecimento de novos valores atribuídos aos alimentos, associados a formatos organizacionais antigos ou ancestrais.

¹ <http://www.letsmove.gov/>

² <http://www.nhs.uk/livewell/5aday/Pages/5ADAYhome.aspx>

O padrão ‘*novo-ancestral*’ reflete a criação de novos valores (no sentido econômico) que expressam, de forma indissociável, a qualidade, a representação social ou local e a forma de transação, marcadas pela mediação (antiga ou ancestral) da personalidade da escolha, da avaliação e da forma de negociação face a face.

A qualidade está associada à valorização de elementos relacionados ao local de produção, às variedades ofertadas, à forma de produção e apresentação dos produtos, mesmo que seja baseada em julgamentos e avaliações qualitativas. É a preferência pelo típico, artesanal ou pelo produto de pequena escala produtiva. Essas avaliações são, muitas vezes, referendadas pelas redes sociais informatizadas.

A representação social e local reflete a valorização atribuída aos produtos que estabelecem conexões e associações com as relações sociais envolvidas no processo produtivo, ou seja, importa ou diferencia a origem do produto, a tradição da região e uma dose de identidade pessoal, familiar, comunitária.

O outro elemento dessa configuração é a personalidade das relações comerciais, pela valorização do estabelecimento de vínculos de confiança com o vendedor, seja o produtor, ou seu representante, fiador da qualidade ou detentor de boa prosa.

O jargão clássico da “agregação de valor ao produto” passa a ser tratado em uma nova dimensão, não apenas restrito à produção de especiarias ou ao atendimento de nichos de consumidores específicos.

Esses novos padrões de relações de consumo desenvolveram-se e prosperaram simultaneamente em diversos países, com diferentes nuances, e suscitaram diferentes formas de Políticas Públicas. Conceitos e iniciativas, como *Foodsheds*, *Food miles*, *Slow food*, programas de articulação da gastronomia regional com produtos típicos e as compras governamentais de produtos locais são novas referências em abastecimento. Na velocidade dessas transformações, o conceito de “circuitos curtos” tem abrigado, do ponto de vista institucional, as diversas formulações e valorizações dessas novas relações³.

Como isso nos devolve ao tema das Centrais de Abastecimento?

As Centrais de Abastecimento brasileiras (CAs) parecem, de forma geral, indiferentes a essas novas tendências, como organizações baseadas em referenciais Velho-Obsoleto (V-O), velhos valores e formatos organizacionais obsoletos.

³ Na definição da FAO, “circuitos curtos” são uma forma de comércio baseada na venda direta de produtos frescos ou de safra, que implicam nenhum ou eventualmente só um intermediário entre os produtores e os consumidores (FAO, 2013).

O modelo comercial das CAs fundamenta-se na promoção de valores de baixo impacto econômico baseados em escala, pouca diferenciação de produtos e serviços para os consumidores, excessiva intermediação com muita agregação de custo e pouca agregação de informação e diferenciação (classificação, embalagem, conveniência).

É obsoleta por não valorizar a identificação de produtores, fornecedores, comerciantes e consumidores e, assim, dificultar a formação de clientela estável; é obsoleta por não criar um padrão de informações que permita aos consumidores identificar a origem e as técnicas de produção, nem no âmbito territorial, muito menos no da unidade produtiva ou comunitária. Uma consequência é que produtores de produtos diferenciados, seja por excelência ou reputação, não têm nenhum tipo de diferencial para operar em Centrais de Abastecimento, e a maioria opta pela inserção em organizações comerciais diferentes, por meio da venda direta na porta da fazenda ou em estabelecimentos *gourmet*.

Não é uma avaliação circunstancial: na década de 1990, as CAs da Europa mediterrânea, inspiradoras do modelo brasileiro, entraram em forte crise. Na visão estruturalista da década de 1990, na Europa, havia apenas um caminho para as CAs: só sobreviveriam aquelas que investissem continuamente na modernização de suas instalações, integrando serviços logísticos de transporte, carga/descarga, cadeia do frio, difundindo a padronização e a rastreabilidade e ofertando novos serviços, como gestão da marca, análise de demanda e entrega de mercadorias. Foi o que propôs Raul Green⁴ em seu conceito de mercados de 3ª Geração.

O conceito de mercados de 3ª Geração privilegia a visão do abastecimento para as cidades como uma questão de logística, e seu resultado é essencialmente de ganho de eficiência da atividade privada. Nessa perspectiva, o papel das CAs como instituições públicas reduz-se à difusão de informações aos agentes produtivos e consumidores.

É inquestionável que essa modernização seja necessária para promover maior eficiência econômica das atividades de abastecimento para as grandes cidades. No entanto, deve-se observar que esse modelo pouco favorece a promoção dos novos valores N-A de consumo de alimentos. É possível conceber outra configuração para as Centrais de Abastecimento brasileiras que favoreça a eficiência logística, mas também a geração dos novos valores. Essa configuração deveria passar pelo desenvolvimento de ações que promovessem continuamente:

⁴ Raul Green é um Pesquisador do INRA/LORIA, Paris, e foi quem formulou o conceito de Mercados Atacadistas de 3ª Geração, apresentado no 1º Encontro Latino Americano de Abastecimento e Alimentação. Recife, junho de 2004.

- a) a identificação e a valorização do local de origem da produção;
- b) a identificação dos produtores como agentes sociais (individuais e comunitários), e não apenas pessoas jurídicas;
- c) a oferta de informações eletrônicas que permitam a identificação do produto e do produtor;
- d) a aproximação da nutrição e da gastronomia com a produção regional;
- e) o incentivo a processos de pós-colheita que evidenciem essas informações em seus processos e apresentação;
- f) a construção de canais de comercialização que facilitem as compras institucionais públicas.

Ao longo deste texto, aponto elementos que favorecem ou obstaculizam a inserção das CAs em um contexto Novo-Ancestral, como superação do paradigma Velho-Obsoleto.

Algumas características de origem da CAs brasileiras tornam essa reconversão de papéis um desafio estrutural. Por outro lado, outros fatores contribuem para favorecer essa mudança qualitativa e operacional.

O DNA das Centrais de Abastecimento brasileiras

As Centrais de Abastecimento brasileiras foram estruturadas originalmente tendo o centro de sua atividade econômica baseado no comércio direto da produção rural de produtos hortigranjeiros. Em sua concepção, o papel das Centrais era o de organizar o mercado por meio do estabelecimento de padrões e regras de comercialização e de propiciar condições de competição para favorecer tanto os produtores rurais quanto os consumidores.

O amadurecimento da atividade comercial das CAs conformou aspectos e características que criam obstáculos para um novo modelo de geração de valores baseados na relação direta, ou identificada, entre produtores e consumidores.

A primeira característica é de natureza organizacional. Aspectos de especificidade dos produtos hortigranjeiros relacionados à perecibilidade (firmeza, amadurecimento biológico, tipos de embalagens), à escala produtiva e comercial suscitam diferentes formatos organizacionais entre agentes econômicos. Por essa razão, surgiram diversos atacadistas, especializados em determinados produtos, que são fornecedores de atacadistas generalistas. Essa situação ocorre mesmo nos mercados *spot*, como os “mercados livres do produtor”. Esses formatos geralmente envolvem um número grande de intermediários e agentes comerciais (Cunha, 2012).

Uma fonte contínua de conflitos nos mercados atacadistas se refere ao pressuposto (irrealista em modernos sistemas de produção) da separação funcional das atividades de gerenciamento da produção e comercialização rural. A estrutura física dos mercados na ‘pedra’ (os locais de venda direta exclusivos para produtores rurais) é caracterizada pela oferta mínima de condições de infraestrutura (sem possibilidade de acondicionamento, estoque e estruturas de gerenciamento), que induzem à comercialização no mesmo dia do fornecimento. O caráter de locação temporária, diária, procura evitar que o produtor rural se afaste do que seria sua função econômica primordial, o gerenciamento da produção, evitando que se torne um comerciante com ponto comercial fixo. No entanto, o produtor rural de produtos de qualidade tende a estabelecer uma clientela que demanda regularidade de oferta e ampliação do *mix* comercializado.

A segunda característica é de origem conceitual. A noção de território e de cultura local, de organização social e comunitária e, em essência, das relações sociais não fazia parte do arcabouço teórico e institucional que norteou a criação do modelo brasileiro de comércio atacadista. Esta certamente é uma das razões pelas quais as Ceasas têm tanta dificuldade em implantar programas efetivos de desenvolvimento rural e de apoio à agricultura familiar (Cunha, 2014).

Os grupos sociais que hoje se enquadram na categoria de agricultura familiar eram tratados, indistintamente, como “pequena agricultura”, cuja característica era de pequena escala produtiva e baixa modernização. As discussões acadêmicas da vertente estruturalista situavam os camponeses como pequenos produtores tradicionais, que seriam transformados pelo processo de mudança tecnológica ou pela industrialização urbana. A importação do modelo europeu (francês e espanhol) nunca incorporou no Brasil efetivamente a questão de organização da produção rural⁵.

O modelo brasileiro vislumbrava, como resultado da implantação das Ceasas, uma série de vantagens para os consumidores, produtores e para o Estado. No caso específico dos produtores rurais, os benefícios focavam duas dimensões: aumento da renda rural e favorecimento da difusão de técnicas modernas de produção e gerenciamento da produção. A questão do desenvolvimento local ficava à margem da pauta da organização rural.

⁵ Uma tentativa mais estruturada de promover o desenvolvimento de uma organização social localmente foi a da estruturação dos “barracões dos produtores rurais”, implantados em Minas Gerais, com cooperação francesa, a partir de meados da década de 1990. Instalados nas comunidades rurais de municípios com tradição ou vocação hortigranjeira, as unidades do “Barracão do Produtor” objetivam promover a modernização dos sistemas de produção, pós-colheita e comercialização.

O terceiro aspecto é de natureza organizacional. Em muitas Centrais de Abastecimento, os espaços de uso livre foram sendo, gradativamente, apropriados privadamente, com a destinação permanente para produtores ou intermediários de áreas ‘livres’. Na maioria dos casos, a lucratividade das atividades comerciais decorrentes da intermediação (funcional ou especulativa) estimula o produtor rural a mudar seu *core business* da produção para a atividade comercial, mantendo o vínculo rural apenas como passaporte para a utilização do mercado destinado a produtores.

O quarto aspecto é relacionado ao poder de mercado das Centrais de Abastecimento. Na última década, a quantidade comercializada de frutas, legumes e verdura (FLV) nas principais CAs cresceu menos do que a renda e o PIB, e o preço dos principais produtos FLV não é mais formado dentro das CA, mas nos *brokers* e mercados especializados (Cunha, 2010).

A quinta característica diz respeito a diretrizes, ou à ausência dessas, decorrente da desestruturação do sistema atacadista brasileiro. De forma geral, as Centrais de Abastecimento brasileiras não têm um referencial temático, institucional e organizacional claro, que oriente suas ações estratégicas para promover o desenvolvimento regional e atender a novas demandas dos consumidores. As consequências dessa ausência de diretrizes resultaram nas seguintes situações:

1) As CAs não criaram espaços diferenciados para comercialização de produtos locais, orgânicos e comunitários. As ações de estímulo à melhoria de pós-colheita no campo são pontuais e mantêm o conceito de assistência e orientação para técnicas produtivas em detrimento da etapa de transformação (pós-colheita, embalagem) e comercialização.

2) As ações de apoio à agricultura familiar são pontuais nas Centrais de Abastecimento e, só recentemente, essas passaram a incorporar ou desenvolver alguns projetos voltados para a agricultura familiar. De forma geral, pode-se afirmar que as Centrais de Abastecimento não diferenciam efetivamente a agricultura familiar e não criam condições diferenciadas para esse ator produtivo.

3) Há um virtual desconhecimento, por parte das CAs, das demandas do consumidor final, bem como do segmento de restauração alimentar (restaurantes, hotéis, cafés). As Centrais de Abastecimento não se integraram efetivamente aos programas governamentais brasileiros de valorização do caráter local dos alimentos ou de integração à gastronomia regional.

4) Dados estatísticos regularmente coletados pelas CAs não se tornam informações estratégicas para negócios dos produtores. É quase surreal observar que as recorrentes crises de abastecimento de determinados produtos hortícolas, como aconteceu com o tomate em 2012 no Brasil,

poderiam ter sido antecipadas pela análise dos dados que as Centrais produzem regularmente.

Ambiente de possibilidades, Esperanças

Os aspectos que limitam as possibilidades de reconfigurar o posicionamento estratégico das CAs não podem ser vistos como impeditivos definitivos. Há uma série de fatores que constituem forças positivas ou que podem facilitar essa reconversão.

É interessante observar que essas ações podem ser concebidas exatamente porque as CAs perderam seu papel de protagonistas em termos de volume operacional e de formação de preços dos principais produtos hortícolas e podem buscar outro segmento comercial. No caso brasileiro, as CAs mantêm funções e papéis complementares aos da grande distribuição supermercadista, principalmente aquelas que mantiveram, de alguma forma, a disponibilidade e o acompanhamento do canal comercial para produtores rurais, como os “mercados livres do produtor”.

Outro fator diferencial é que as CAs são agentes operacionais importantes nos sistemas de agricultura de governos locais, nucleando, ainda que de forma assistemática, iniciativas pertinentes às políticas agrícolas estaduais, bem como políticas de segurança alimentar.

Uma vantagem não explorada nesse sentido reside no fato de que as principais CAs coletam sistematicamente dados estatísticos sobre quantidade comercializada e origem dos produtos, o que permite identificar os municípios e microrregiões ofertantes, categorizando sua relevância em quantidade de oferta, diversificação ou especialização de sua pauta comercial e sazonalidade dessa oferta (CONAB, 2009). Esse tipo de informações tem um valor estratégico significativo, uma vez que os dados do Censo Agropecuário indicam apenas os locais de produção, e que os dados das CAs captam a origem do fornecimento comercial para os entrepostos atacadistas dos centros urbanos.

Algumas CAs de grande porte (CEASAMINAS, CEAGESP, CEASA-RJ, CEASA-PR) desenvolvem, em parceria com governos estaduais, programas ou projetos de desenvolvimento pós-colheita, em plataformas logísticas junto às áreas de produção, constituindo-se o projeto “Barração do Produtor”, de Minas Gerais, o exemplo referencial desse tipo de iniciativa.

Embora os “circuitos curtos” se estabeleçam em modelos de comercialização fora das Centrais de Abastecimento, não são contraditórios ou antagônicos às CAs, por questões relacionadas à escala produtiva e acesso aos mercados. As CAs podem estimular e potencializar os quesitos valori-

zados pela dimensão local, orientar sua estruturação e servir posteriormente como canal de comercialização para as produções que atinjam escalas comerciais que visem maiores mercados.

Para que as CAs possam desempenhar funções e um papel ativo de promotoras do desenvolvimento rural sustentável, é necessário desenvolver programas e projetos estratégicos, e a melhor forma de desenhar esses programas é conectá-los aos conceitos e metodologias que valorizem a dimensão local e os novos conceitos de consumo.

Diversas abordagens de valorização dos atributos locais e modelos de intervenção pública, que, de alguma forma, podem ser associados ao conceito de “circuitos curtos” de abastecimento, foram desenvolvidas em contextos nacionais que enfatizam aspectos de produção, de impacto ambiental e hábitos alimentares. Algumas dessas abordagens tornaram-se a base para programas públicos de abastecimento alimentar local, que podem se tornar referências importantes para as centrais de abastecimento alimentar.

Novas abordagens sobre conexão entre produção e consumo local

O Departamento da Agricultura dos Estados Unidos (USDA) tem estimulado a abordagem *Foodsheds* que se refere à análise geográfica da capacidade regional de fornecimento alimentar para determinada aglomeração urbana.

Os modelos *Foodsheds* buscam estimar a capacidade de produção de alimentos em relação às necessidades alimentares dos centros populacionais por meio de sistemas de informação geográfica. Essa dimensão geográfica inclui também elementos culturais e sociais da comunidade, “reconstruindo” a geografia dos sistemas alimentares. Nos Estados Unidos, o Departamento de Agricultura (USDA), por meio da Agência de Gestão de Risco (USDA Risk Management Agency) e do *Farm Credit Council*, tem incentivado que produtores criem negócios locais baseados no objetivo de fortalecer os sistemas de alimentos locais e regionais, incluindo como parceiros associações de produtores orgânicos e agricultura sustentável (Fornazier; Belik, 2013). Uma das ações de Políticas Públicas envolvidas na abordagem de *Foodshed* é a criação de estruturas que permitam oferecer facilidades aos pequenos produtores para que acessem coletivamente serviços de reunião da produção, etapas de processamento, como limpeza e embalagem. Essas estruturas logísticas, identificadas como Centros de Alimentos, ou *Food Hubs*, permitem aos produtores negociar com grandes

clientes, como supermercados, fornecedores de serviços ou consórcios de contratos públicos (Foodshed, 2013).

Outro tipo de abordagem que enfatiza a valorização da produção local de alimentos é expressa no conceito de *Food Miles*, termo cunhado no Reino Unido no início de 1990. Refere-se à mensuração e divulgação da distância percorrida pelos alimentos (em milhas), de sua produção à área de consumo final. A ideia é a de que os consumidores priorizem alimentos produzidos e comercializados localmente, como uma atitude para reduzir os índices de emissão de CO² decorrente do transporte a longas distâncias dos produtos. Outras implicações se referem à perda de qualidade decorrente do transporte prolongado por danos físicos ou pela necessidade de antecipar as colheitas, o que resulta na oferta de produtos que não têm a qualidade (doçura, maciez) dos produtos com colheita mais tardia e que não amadurecem depois de colhidos.

Um estudo realizado na CeasaMinas sobre o fornecimento de abacaxi para o entreposto da Grande Belo Horizonte, em 2006, demonstrou que as grandes distâncias das zonas de produção do fruto, em determinadas épocas do ano, levava à antecipação do ponto de colheita do fruto para que esse suportasse os longos trajetos entre as zonas de produção e comercialização, que chegavam a superar mil quilômetros de transporte por via terrestre (Ceasaminas, 2006). Colhidos antes do ponto de maturação, os abacaxis são extremamente ácidos. Não por acaso, na tradição gastronômica sulina, o abacaxi é acompanhamento do churrasco gaúcho – e não do café da manhã, como no sudeste e nordeste brasileiro.

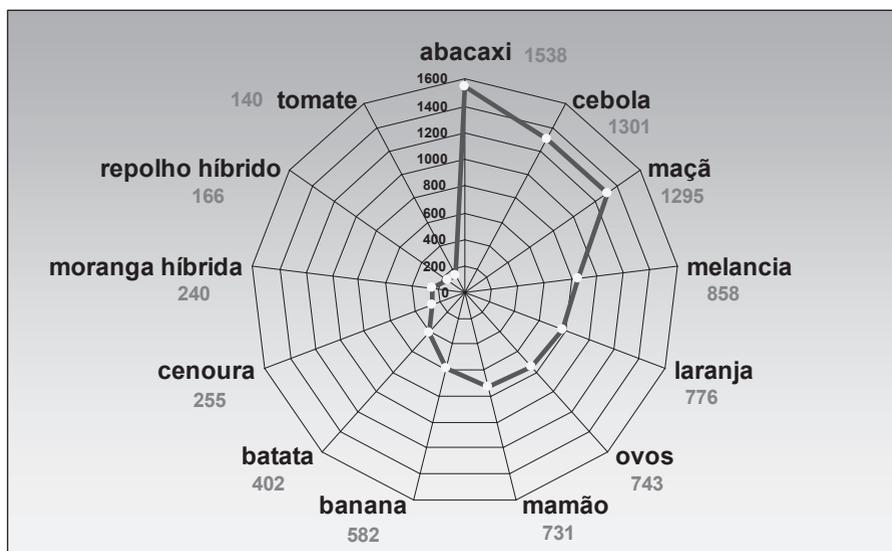
Alguns críticos da abordagem *food miles* enxergam nessa proposição uma forma de protecionismo, como expressão de um localismo defensivo, questão relevante dentro do contexto da europeu. Mas a abordagem *food miles* permite enfatizar uma questão identificada há décadas no Brasil, sem que qualquer atitude ou ação tenha jamais sido tomada: o “passeio de mercadorias”. O “passeio” consiste na remessa da produção local para uma central de abastecimento de grande porte (por uma questão de escala comercial) para sua posterior compra por pequenos comerciantes com a finalidade de abastecer o varejo nos municípios de origem da própria mercadoria.

Um cálculo dos principais produtos comercializados na CeasaMinas (Quadro 1), entre o município de origem até o entreposto da Grande Belo Horizonte, demonstrou que a oferta de tomate para o entreposto circula 140 km, a da batata 402 km, a da cebola 1.301 km e a do abacaxi, 1.538 km!

O estudo de Cunha e Campos (2006) demonstrou que são expressivas as quantidades de produtos hortigranjeiros comercializados entre entrepostos atacadistas. Para o ano de 2006, 5,2% do valor total dos produtos

hortigranjeiros comercializados no entreposto da Grande BH foram fornecidos pelas Centrais de Abastecimento de São Paulo – CEAGESP. Por sua vez, o entreposto da Grande BH ofertou, no mesmo ano, 12% do valor comercializado de hortifruti para Juiz de Fora, e 26% para Governador Valadares, demonstrando quantitativamente a importância dos *food miles*, que impactam a qualidade dos produtos, restringem ou inibem a produção local e aumentam preços para o consumidor final.

QUADRO 1
Distância média ponderada (km) da região produtora
à Ceasa Minas Grande BH



Fonte: Cunha e Campos (2006).

A União Europeia tem enfatizado a importância dos sistemas alimentares locais nos aspectos econômico, social e ambiental, que envolvem a produção alimentar, incluindo a transformação, a distribuição, a comercialização e os serviços e atividades associadas à venda, principalmente nas zonas rurais remotas. Os benefícios sociais descritos vão desde a maior confiança e possibilidade de rastreabilidade imediata dos produtos, à coesão social e espírito de comunidade (Fornazier; Belik, 2013).

Uma abordagem interessante de criação de novos mercados para produtos da agricultura familiar a partir da integração com a gastronomia regional é referenciada no caso da Apega (*Sociedad Peruana de Gastronomía*),

que criou a *Alianza Cocinero-Campesino*, uma das iniciativas mais ambiciosas e integradas da América Latina no intuito de articular o desenvolvimento da gastronomia e do turismo ao desenvolvimento territorial, com foco no aprimoramento da capacidade produtiva e comercial da agricultura familiar (Apega, 2009).

A visão estratégica do programa é a diferenciação da produção dos produtos por meio da melhoria da qualidade dos produtos da agricultura familiar para atender mercados mais exigentes e obter maior renda rural (Balcázar, 2012). Por meio do “Festival Mistura” (uma grande feira de alimentos de produtos típicos e eventos culturais que ocorre anualmente em Lima) e do projeto “*Alianza Cocinero-Campesino*”, a *Apega* tem desenvolvido iniciativas de amplo alcance nacional, ao articular o desenvolvimento da agricultura familiar ao dinamismo da gastronomia peruana, conhecida por sua excelência (Cunha, 2013a).

Outra importante ênfase das Políticas Públicas voltadas para a dimensão local da produção rural refere-se ao desenvolvimento rural, voltado para o estímulo a regiões de baixa dinâmica econômica por meio de políticas de compras governamentais para equipamentos públicos como escolas, creches hospitais e outros. Algumas experiências internacionais são exemplares na articulação de compras locais e consumo institucional. É o caso do programa *Farm to school programs*, dos EUA. Nos Estados Unidos, a iniciativa de compras para a alimentação escolar surgiu da organização social, adotada em muitas localidades, a partir da crescente preocupação pública sobre saúde na infância e obesidade, bem como do aumento da conscientização sobre os desafios ambientais e econômicos do sistema agroalimentar agrícola nos Estados Unidos. Em seu início, tal programa contou com o apoio de fundações privadas, até evoluir para uma escala nacional.

Na Europa, o caso referencial é a experiência italiana da municipalidade de Roma, em que a implementação de uma política de aquisições de alimentos para a merenda escolar promoveu uma mudança significativa nos padrões de qualidade alimentar enfatizando a dimensão da nutrição escolar, incluindo o fornecimento de alimentos certificados e orgânicos (Fornazier; Belik, 2013).

Nesse tema, a experiência brasileira do programa brasileiro de aquisições da agricultura familiar por meio de compras governamentais – o programa de Aquisição de Alimentos (PAA) tem relevância internacional. Uma das mais notáveis inovações de Políticas Públicas de Segurança Alimentar no Brasil refere-se à utilização das compras governamentais de alimentos (CG) como instrumento ativo de estímulo à produção local e à criação de circuitos espacialmente delimitados de produção e distribuição alimentar.

O marco institucional ocorre com a implantação do PAA, em 2003, que criou uma nova sistemática de compras governamentais de gêneros alimentícios no âmbito da política agrícola, contemplando expressamente a aquisição de produtos gerados pela Agricultura Familiar (AF) e pelas explorações extrativistas de cunho familiar. Esse programa expandiu seus objetivos, abarcando o fornecimento de gêneros alimentícios para o Plano Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), estimulando os demais entes federativos (Estados e municípios) a aderirem aos programas criados.

A evolução institucional dos programas de CG de alimentos no Brasil foi caracterizada, nos 10 anos de sua implantação, pelo crescimento progressivo dos recursos públicos alocados. A partir da Lei nº 11.947/2009, que determinou a utilização de, no mínimo, 30% dos recursos repassados pelo PNAE para a compra de produtos da agricultura familiar e suas cooperativas, o programa assumiu um importante caráter de desenvolvimento local e promoção da agricultura familiar, ao estabelecer que a aquisição de gêneros alimentícios deva ser realizada preferencialmente no mesmo município sede das escolas. As compras são feitas com dispensa de licitação, por meio de chamadas públicas divulgadas pelos municípios.

Em 2012, o PNAE atendeu 43,4 milhões de alunos, tendo sido gasto no programa um valor equivalente a US\$ 1,7 bilhões. A projeção de 30% dos gastos do PNAE, caso efetivada, significaria uma aquisição de US\$ 500 milhões da agricultura familiar para a alimentação escolar. No entanto, os pagamentos à AF (segundo dados preliminares 2012) representaram apenas 9,2% dos gastos, bem distantes dos 30% estabelecidos pela Lei nº 11.947 (Cunha, 2013a). Na maioria dos casos, o não cumprimento da meta deveu-se à dificuldade de identificação de agricultores familiares nos municípios.

O que devem fazer as Centrais de Abastecimento?

Nas últimas décadas, houve um reposicionamento comercial das Centrais de Abastecimento, em especial dos grandes mercados, com duas grandes consequências: a primeira é a estagnação do volume transacionado de FLV em termos relativos, crescendo menos do que a renda nacional. Em algumas grandes centrais nacionais, inclusive, o volume absoluto transacionado de hortigranjeiros está estagnado em termos absolutos nos últimos cinco anos.

A segunda é dada pelo fato de que os preços das mais importantes *commodities* da cesta de consumo não são mais formados dentro das ceasas. Na peculiar monarquia nacional, são os “reis dos produtos” (rei do tomate, rei da batata, etc.) os grandes *brokers* que formam os preços dos principais itens hortícolas de consumo alimentar diário.

No entanto, ainda que estagnado, um volume de vendas anuais de FLV na casa dos 12 milhões de toneladas é muito expressivo – e principalmente importante – na oferta de legumes e hortaliças que têm mercados com menor grau de contratualização com os supermercados. Sob esse ponto de vista, é imprescindível que essas grandes centrais passem por um processo de modernização, nos moldes dos mercados de 3ª Geração, que integre logística, infraestrutura, novos serviços com foco na eficiência. Aí se inicia o verdadeiro problema e, essencialmente, há duas grandes alternativas para as Centrais de Abastecimento brasileiras.

A primeira segue a trajetória vigente nos últimos anos e se divide em duas vertentes, com o mesmo resultado final. A primeira vertente é a de ignorar as evidências do novo padrão de consumo e apostar unicamente na improvável modernização logística a ser promovida pelo principal proprietário e gestor das centrais de abastecimento, o Poder Público, ou por alternativas de parcerias público-privadas à semelhança do que aconteceu virtuosamente em algumas centrais de abastecimento na década de oitenta.

A segunda vertente é a de associar as ações de abastecimento unicamente ao viés da política de assistência alimentar dentro do marco das ações de Segurança Alimentar e Nutricional, eclipsando sua função de instrumento de política agrícola e estabelecendo sua missão como mecanismo de combate à pobreza e de compensação à falta de dinamismo e ao atraso das atividades rurais.

O resultado final das duas vertentes é o mesmo, a contínua obsolescência das estruturas baseadas no paradigma Velho-Obsoleto, sua apropriação política partidária e a consolidação como mercados velhos, privados, sob o beneplácito público.

Essa possibilidade segue o vaticínio de Zylberstajn et al. (1997) de que a apropriação privada de parte do excedente gerado no processo produtivo indica a presença de ineficiências associadas a(s) Ceasa(s), plenamente reconhecida pelos agentes privados que se utilizam das facilidades construídas pelo Estado.

A segunda alternativa reside em um esforço de reconversão de papéis e funções das Centrais de Abastecimento, que devem incorporar, necessariamente, em seu planejamento e na definição das estratégias, os agentes produtivos: produtores e comerciantes, os consumidores, sob um conceito ampliado de Segurança Alimentar. A modernização logística e de infraestrutura – absolutamente necessária – deve estar orientada para assegurar novas bases operacionais.

Nesse sentido, esta deveria estruturar programas de valorização de aspectos locais/regionais e de gastronomia regional, de orientação para organização comercial e desenvolvimento de marcas locais, de manutenção

e divulgação de base de dados centralizada, multidimensional e acessível por internet, com cadastro de produtores atualizado, acessível e informatizado e de estabelecimento de áreas dedicadas/exclusivas para comercialização de produtos locais e para experimentação gastronômica nos maiores entrepostos atacadistas.

A grande diferença da primeira alternativa é que não é possível prever um resultado inexorável. É uma esperança. Só por isso, pode valer à pena.

Referências

APEGA. *El boom de la gastronomía peruana: Su impacto económico y social*. 2009. Lima, Peru. 2009

BALCÁZAR, L. G. *Pequeña agricultura y gastronomía: Oportunidades y desafíos*. Apega. Lima, 2012.

CEASAMINAS. *Estudo de viabilidade na implantação de embalagem na comercialização de Abacaxi*. Contagem, 2006.

COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO – CONAB. *Relatório de Gestão 2009*. Superintendência Regional de Mato Grosso: Conab, 2009. Disponível em: <<http://www.conab.gov.br>>. Acesso em: 20 abr. 2014.

CUNHA, A. R. A. A. *O sistema atacadista alimentar brasileiro: origens, destinos*. 2010. 158 f. Tese (Doutorado em Economia). Instituto de Economia, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2010.

_____. *Documento técnico contendo a identificação e sistematização das Centrais de Abastecimento da América Latina e dos espaços dedicados à Agricultura Familiar nas principais Centrais de Abastecimento, com ênfase nos produtos hortifrutícolas*. Projeto FAO/UTF/BRA/083/BRA. Brasília, 2012.

_____. *Documento técnico contendo a análise de programas e estratégias referenciais para a comercialização de produtos da agricultura familiar em mercados da América Latina*. Projeto FAO/UTF/BRA/083/BRA. Brasília, 2013a.

_____. *Documento técnico contendo a avaliação da contribuição de programas de compras governamentais para a inserção comercial dos produtos da agricultura familiar no Brasil, com destaque para os produtos hortifrutícolas*. Projeto FAO/UTF/BRA/083/BRA. Brasília, 2013b.

_____. Qual a ruralidade das Ceasas? Evidências sobre a inserção da agricultura familiar nas Centrais de Abastecimento brasileiras. In: ENCONTRO DA SOBER, 51., 2013, Belém. *Anais...* Belém: Sober, 2013c.

_____. O meu desperdício é a privação do consumo do outro. *IHU ON LINE*, São Leopoldo, p. 18-21, 1 set. 2014.

CUNHA, A. R. A. A.; CAMPOS, J. B. A importância do Ceasaminas. *Revista Agroanalysis*, v. 26, n. 12, dez. 2006.

FAO. SEMINARIO INTERNACIONAL AGRICULTURA FAMILIAR Y CIRCUITOS CORTOS, 2013, Santiago. *Anais...* Santiago: Publicación de las Naciones Unidas, 2013.

FOODSHED. *Field guide to the new american foodshed*. Disponível em: <<http://foodshedguide.org/foodshed>>. Acesso em: 22 nov. 2013.

FORNAZIER, A.; BELIK, W. Produção e consumo local de alimentos: objetivos e debates. In: ENCONTRO DA SOBER, 51., 2013, Belém. *Anais...* Belém: Sober, 2013.

ZYLBERSZTAJN, D.; FARINA, E. M. M. Q.; NEVES, M. F. Abastecimento de grandes conglomerados urbanos e a privatização do Ceagesp. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE ECONOMIA E SOCIOLOGIA RURAL, 35., 1997, Natal. *Anais...* Natal: [s/n], 1997.

Soberania Alimentar na Região de Golden Horseshoe em Ontário, Canadá¹

Harriet Friedmann

O sul de Ontário, que conta com 10 milhões de pessoas, é uma região extremamente urbanizada. Apenas pouco menos de 40% da população vive na cidade principal, Toronto, enquanto a maioria das demais pessoas vive nas cidades menores, que constituem uma região urbanizada quase contínua ao longo do Lago Ontário, entre as Cataratas do Niágara e Oshawa. Em uma dramática inversão da história da imigração, em que os recém-chegados dirigiam-se, em sua maioria, para as fazendas, a chegada da geração atual de imigrantes coincidiu com o desenvolvimento de mercados globais de alimentos e agricultura. Os imigrantes tiveram pequeno incentivo ou oportunidade de se associar a uma geração mais velha de agricultores de origem europeia, ao passo que estes preferiram aproveitar as oportunidades para vender suas terras para empresas construírem casas ou *shopping centers* (ou para reorientar mercados de exportação) ao invés de se associarem ao grupo diverso, jovem e cosmopolita de recém-chegados.

A soberania alimentar é um movimento protagonizado por aqueles que cultivam alimentos, criam animais e pescam de modos diferentes daqueles empregados tanto no sistema industrial como no baseado em comércio. Em suma, podemos dizer que esse movimento, liderado por camponeses e agricultores², é uma resposta a acordos comerciais que facilitaram às

¹ Este capítulo foi reimpresso a partir da tradução da versão original *Food Sovereignty in the Golden Horseshoe Region of Ontario, Canada*, publicado no livro *Food Sovereignty in Canada: Creating Just and Sustainable Food Systems*, organizado por Hannah Wittman, Annette Aurelie Desmarais e Nettie Wiebe, publicado por Fernwood Publishing (2011), no Canadá. Os organizadores deste livro agradecem aos editores e aos autores pela cedência dos direitos autorais, dando plena garantia de que a publicação destina-se a fins de divulgação acadêmica no Brasil. A tradução foi realizada por Ana Maria Portella Montardo.

² Trabalhadores de propriedades rurais também estão inclusos na categoria “pessoas da terra”. Isso é frequentemente contraditório uma vez que agricultores, até os pequenos, são frequentemente empregadores. Isso é especialmente problemático nas propriedades e estufas de Toronto, que empregam temporariamente trabalhadores migrantes sob condições inaceitáveis para cidadãos e imigrantes (Sharma, 2006). Eu não tratarei desse problema neste capítulo, mas ele é crucial no que se refere à soberania alimentar.

empresas multinacionais que operam na cadeia produtiva de alimentos dominarem sistemas de agricultura originalmente inseridos em contextos sociais, culturais e ecológicos específicos. Além disso, segundo a maioria das fontes, a soberania alimentar é um tema cuja importância vem crescendo tanto no norte quanto no sul (IAASTD, 2009).

Desse modo, o que a soberania alimentar significa para uma região predominantemente urbana? Como uma política criada por pequenos agricultores, interligada de norte a sul, pode se estabelecer em uma região urbanizada como a região da Golden Horseshoe, em Ontário? Essas questões dizem respeito às relações articuladas entre campo e cidade e entre produtores rurais e população urbana. Sendo assim, as respostas a tais questões são relevantes em todo o norte e na maioria da região sul.

Em uma região muito urbanizada, em que predomina a produção agrícola especializada e em escala industrial, os caminhos que visam à soberania alimentar são complexos. Primeiramente, os desafios que se apresentam para o desenvolvimento de uma agricultura sustentável mista são múltiplos e se devem a diversos fatores. Em primeiro lugar, está a conversão de terra cultivável para outros usos. Em segundo, o baixo retorno financeiro da agricultura em relação a muitas profissões do meio urbano. E finalmente, em terceiro, uma incompatibilidade entre demanda e produção. Enquanto a população de uma região urbana ou semiurbana requer produção de legumes, frutas, ovos e carne frescos, entre outros, o que se observa é a monocultura ou a pecuária, voltadas principalmente para a produção de laticínios, soja e milho, práticas herdadas de um tempo em que as propriedades rurais eram mais distantes das cidades. Apesar do excelente trabalho do Sindicato Nacional dos Agricultores (The National Farmers Union) de Ontário e de organizações que são descritas abaixo, os interesses dos agricultores industriais, que pouco interesse têm nos objetivos da soberania alimentar, impõem-se na forma de políticas conservadoras. Um segundo ponto é que muitos não agricultores apoiam a soberania alimentar, mas muitas pessoas que trabalham em prol de um sistema alimentar justo e sustentável têm pouco contato com a agropecuária e com os agricultores. A boa notícia é que pessoas da cidade e agricultores agroecológicos têm muito em comum.

Uma conferência sobre soberania alimentar foi sediada em Toronto, em 29 de outubro de 2009, para estabelecer o diálogo entre os diversos setores da cadeia produtiva de alimentos, incluindo agricultores, produtores urbanos, agentes do empreendedorismo social, acadêmicos e ativistas da sustentabilidade e da justiça. O debate, realizado ao longo de todo o dia, foi conduzido por representantes de várias entidades relacionadas ao tema – tais como *National Farmers Union* do Canadá, *Food Secure Canada*,

FoodShare, Toronto Food Strategy, Sustain Ontario, People's Food Policy e FoodNet Ontario –, no intuito de definir um quadro que compreende o sul de Ontário como um contexto ecológico, social e político³. O evento foi patrocinado por *FoodShare, FoodNet, Heifer International e FoodShed Project*.

Na conferência, foram geradas mais de duzentas ideias, resumidas por um escritor da equipe *FoodShare* em seis categorias:

- 1) Aumentar e concentrar apoio a sistemas alimentares locais;
- 2) Apoiar agricultores;
- 3) Manter, desenvolver e redesenvolver a infraestrutura alimentar;
- 4) Educar as pessoas sobre alimentação;
- 5) Avançar na inclusão social;
- 6) Criar uma política coordenada e facilitadora (*FoodShare, 2009, p. 16*).

Esse conjunto de temas é razoavelmente abrangente como um primeiro passo no diálogo entre os interesses urbanos e rurais sobre um sistema alimentar justo e sustentável. Isso aponta para algumas questões: por que as pessoas precisam ser educadas sobre alimentação e o quê elas precisam saber? Como a inclusão social de pessoas que não podem adquirir alimentos de nenhum tipo em quantidade suficiente pode se harmonizar com o apoio para agricultores que precisam auferir preços justos a seus produtos? Além de indicar questões como essas, a conferência de Toronto foi também o primeiro passo para superar a grande lacuna que surgiu entre a cidade e o campo, em parte, em razão do comércio, mas também como consequência das mudanças demográficas e culturais. Fica claro, assim, que a soberania alimentar depende da superação dessa polarização que põe terras e atividades urbanas de um lado e terras e atividades rurais de outro (Roberts, 2008; Steel, 2008).

O que está em jogo é, em parte, o fato de regiões agroalimentares não mais se identificarem como tal. Restabelecer essa identidade requer um diálogo sobre como ampliar⁴ o que Roberts (2008) chama de “modo fusão” de produção de alimentos. De acordo com Roberts, essa expansão do sistema alimentar envolve a combinação de iniciativas para que a soberania alimentar possa se deslocar das margens para o centro da economia, da política e da sociedade. Embora seu uso esteja se tornando comum, o termo “expansão” não deve ser confundido com a expressão “imperativo de crescimento”⁵. Esta se refere às pressões que o mercado do agronegócio impõe

³ Ver Kloppenburg et al. (1996) e Peters et al. (2008) para discussão sobre *foodshed*.

⁴ N.T.: Roberts usa o termo “*scale up*”, como verbo, e “*scaling up*”, como substantivo, que pode ser entendido como “ampliar”, “expandir”, “desenvolver”, “crescer gradualmente”.

⁵ *Growth imperative*.

às propriedades rurais que seguem o modelo industrial e aos demais agentes do setor alimentício. Diferentemente, a noção de expansão, considerada no contexto de soberania alimentar, aponta para uma economia agroalimentar organizada em rede, composta de pequenas empresas - tanto privadas quanto ligadas ao empreendedorismo social – integradas às características naturais, sociais e culturais da região (Day-Famsworth et al., 2009; Nasr et al., 2010; Friedmann, 2007). A ideia de expandir as redes – mais do que as empresas – vem ganhando importância para a inovação social (Wheatley; Frieze, 2006). Ainda que de modo incipiente, já se começou a aplicar essa ideia à soberania alimentar (geralmente sem usar o termo “expansão”) em algumas partes rurais e urbanas da região.

Contexto histórico

Historicamente, as relações econômicas e culturais entre cidade e interior no sul de Ontário não eram apenas mais densas, mas também mais fluidas do que as de hoje. Como a fronteira do trigo migrou para o oeste no final do século 19 (Fowke, 1957), as propriedades rurais especializaram-se em outros produtos, como laticínios, frutas, legumes e pecuária, enquanto indústrias de processamento, tais como as fábricas de queijo, multiplicaram-se para servir os mercados locais (Menzies, 1994). Ao mesmo tempo, havia uma intensa produção de alimentos na cidade de Toronto – inclusive na área de produção leiteira (Cohen, 1988). Certamente, as culturas da cidade e da fazenda, por mais diferentes que pudessem parecer naquela época, estavam profundamente conectadas cultural e demograficamente.

Contudo, à medida que o alimento e agricultura tornaram-se industrializados, muitas diferenças começaram a surgir: entre gêneros, uma vez que a produção de laticínios, por exemplo, passou de trabalho de mulher no campo a trabalho de homem na fábrica, e entre produtores, artesãos e consumidores (Cohen, 1988). Com o crescimento das cidades e a redução do número de produtores rurais, que, aliás, passaram a se distanciar cada vez mais da cidade, os preços acabaram se tornando o principal elo entre produtores e consumidores de alimentos (Kneen, 1989). A cultura da “comida barata”, ainda hoje motivo de infortúnio para os agricultores, teve início com os colonizadores, que eram forçados a explorar o solo para exportar a colheita para a Grã-Bretanha, e se intensificou durante a profunda industrialização da agricultura nos últimos 50 anos. Todavia, para produtos que necessitam de mão de obra intensiva, como frutas, vegetais e pecuária de pastagem, o impulso para

se manter competitivo veio das importações. Essas importações foram progressivamente organizadas diretamente pelos supermercados, à medida em que estes tomavam o controle do sistema alimentar nos anos 1980 e especialmente nos 1990.

Portanto, em síntese, esta é a história dos dilemas da soberania alimentar na região de Toronto. A cidade foi construída em uma terra cultivável que é a melhor do Canadá e que está entre as mais férteis da América do Norte. Nos anos 1960, pecuaristas em Ontário (voltados, por exemplo, para a produção de bovinos e suínos), criaram conselhos de marketing⁶ que foram bem sucedidos em restringir a integração vertical por processadores⁷ (McMurchy, 1990). Entretanto, enquanto os agricultores continuam até hoje com a produção de leite e outros suprimentos de produtos para os mercados de Ontário, suas propriedades cresceram em tamanho e diminuíram em número. O fato de as propriedades focarem na produção de milho e soja para a pecuária, isto é, para a alimentação do gado, subtraiu muito da diversidade da produção agropecuária demandada pelos consumidores urbanos. Entre 1945 e 1980, o Canadá compartilhou com governos de todo o mundo o foco nas mercadorias da agricultura básica para assegurar calorias e proteínas suficientes para as populações, bem como para estabilizar os setores agrícolas altamente especializados (Friedmann, 1993).

Até 1990, o comércio internacional de frutas e legumes frescos era muito limitado. Como na maioria das cidades de todo o mundo, em 1950, as frutas e legumes vendidos em Toronto e em outras cidades de Ontário ainda vinham de pomares e campos dos arredores. Pequenos agricultores entregavam suas safras ou para uma rede de lojas, o que lhes era facilitado pelo (ainda) público *Ontario Food Terminal*⁸ – que controla as importações e também a produção local – ou para uma rede de processadores – as grandes fábricas de conservas de tomate e de outros processamentos de legumes, situadas a sudoeste da metrópole, ou para uma rede de matadouros que serviam os pecuaristas locais.

Enquanto isso, a crescente urbanização no sul de Ontário criou uma região quase contínua de urbanização chamada Golden Horseshoe. A cidade de Toronto conta com 2.6 milhões de habitantes, e outros 7.4 milhões

⁶ N.T.: “*Marketing board*” é uma organização criada por produtores para criarem e lançarem estratégias visando ao aumento do consumo e, conseqüentemente, do preço de seus produtos.

⁷ Integração vertical envolve uma empresa proprietária controlando vários aspectos da cadeia de abastecimento, por exemplo, produção de insumos, cultivo de alimentos, processamento, comercialização e distribuição.

⁸ N.T.: Principal centro de distribuição de alimentos de Toronto, equivalente ao CEAGESP em São Paulo, e CEASA, em Porto Alegre.

vivem em subúrbios que crescem rapidamente ou em cidades menores, de Oshawa, no leste, até as Cataratas de Niágara, no sudoeste.

Se os mercados agrícolas locais de produtos frescos tivessem tido a possibilidade de crescer em paralelo com as cidades, os agricultores poderiam ter encontrado um mercado regional vibrante (Winne, 2008). A agricultura poderia ter tido a chance de se manter em sintonia com os consumidores urbanos e de ser renovada, tanto econômica como culturalmente, à medida em que o paladar dos consumidores modificasse e em que novas pessoas com técnicas para a agricultura chegassem à região. De fato, o crescimento da agricultura esteve, por décadas, vinculado ao crescimento das cidades, até chegar o momento em que os carros possibilitaram às cidades se espalharem e em que os caminhões facilitaram o transporte de alimentos por longas distâncias para fins de comercialização. As mesmas estradas que, junto com o combustível fóssil barato, fizeram parecer que seria mais eficiente transportar frutas e legumes frescos por longas distâncias para os mercados urbanos também passaram a competir com as terras cultiváveis, do mesmo modo como conjuntos habitacionais e centros comerciais foram projetados para um estilo de vida centrado no uso do automóvel. Consequentemente, as terras cultiváveis, muito ricas, estendendo-se de Niágara até o sudoeste e de Holland Marsh até o nordeste e além, vieram a sofrer uma crescente pressão para conversão a outros usos. Os agricultores foram praticamente expulsos dos mercados regionais à medida em que as cidades se expandiam: até 1986, a área cultivada por pomares de Ontário já tinha queda de 30% em relação a 1941 (Gaylor, 1994, p. 284). A área total de terras produtivas em Ontário, que tinha sido de algo em torno de 92,2 mil km² em 1931, era de apenas 53,8 mil km² em 2006 (Statistics Canada, 2006c). O restante dessas terras corre o risco de ser pavimentado se as regras atuais de mercado continuarem vigentes – apesar de haver alguns sinais recentes de que não continuarão.

Como o varejo e indústrias de processamento tornaram-se centralizadas, indústrias alimentares regionais e comerciantes foram marginalizados. Em contraste com os setores de gestão de abastecimento, notadamente o de laticínios, em que as propriedades rurais, embora consolidadas, ainda abasteciam os mercados regionais, operações que envolviam frutas, legumes e pecuária de animais menores foram afetadas. Quando fábricas de conservas, produção de geleias e outras indústrias de processamento fecharam, por exemplo, os pomares e mercados de Niágara perderam seu mercado consumidor mais estável. Ao mesmo tempo, as cadeias de abastecimento de supermercados espalharam-se pelo continente e até pelo mundo. O resultado é que a Golden Horseshoe carece de infraestrutura para o sistema regional de alimentos (Baker et al., 2010), e isso se aplica de modo ainda

mais acentuado no processamento de frutas e verduras (Carter-Whitney; Miller, 2010, p. 12-13).

O outro caminho que se apresentava para os agricultores era mudar o foco de sua produção – de colheitas diversificadas voltadas a uma população regional crescente para colheitas especializadas voltadas à exportação. Holland Marsh, localizado no limite norte de Toronto, é uma das regiões mais férteis da América do Norte e ainda é uma terra cultivável muito produtiva, com 135 agricultores atingindo mais de 50 milhões de dólares com a produção de legumes em uma área de cerca de 40,5 km² (Reinhart, 2009). Mais da metade da produção de Holland Marsh é exportada. Os agricultores concentraram-se em um número pequeno de cultivos, especialmente cenouras e cebolas, para alcançar economias de escala apropriada para exportar. Curiosamente, essas mesmas culturas são também importadas para consumo local, principalmente por meio das redes de fornecedores de supermercados (Reinhart, 2009).

Devido a esse conjunto de fatores que força a agricultura local a aderir a esse modelo de variedade reduzida de cultivos orientados à exportação, ao aumento do comércio e importação de frutas e legumes e da urbanização, a renovação da agricultura como parte do sistema alimentar regional apresenta um enorme desafio. Tanto a terra quanto o trabalho são difíceis de proteger de modo integrado (Roberts, 2008). Embora a Golden Horseshoe contenha um quarto da população do Canadá e tenha mais da metade das melhores terras cultiváveis do Canadá (classe 1), de acordo com dados oficiais do *Canada Land Inventory* (Ontario Farmland Trust, 2010), essas terras cultiváveis – e os agricultores que nelas basearam sua subsistência – estão sob grande pressão de poderosos interesses urbanos para convertê-las em áreas de uso urbano. Os agricultores não apenas discordam quanto à preservação ou venda dessas terras cultiváveis remanescentes, como também enfrentam um enorme problema de renovação geracional: muitos filhos de agricultores migraram para outras profissões, e aqueles que realmente desejam herdar as terras frequentemente desejam cultivá-las de uma forma diferente da que foi praticada por seus pais, ou seja, ter plantações sustentáveis e intensivas, com especialidade em pecuária, utilizando, frequentemente, fazendas menores do que as de milho e soja, típicas de antigas gerações.

Compreensivelmente, os agricultores de Ontário tendem a responder à perda de mercados e ao preço especulativo das terras com o desejo de vendê-las. Além desses problemas, o avanço da idade é outro motivo para tal – dos trabalhadores rurais de Ontário mensurados pelo censo da agricultura, em 2001, 37% têm 55 anos ou mais; destes, 16,9% têm 65 anos ou mais, e outros 20,6% fariam 65 anos em 2011 (Statistics Canada, 2003). Agricultores que viveram toda a sua vida com pouco lucro são tentados a

vender suas terras cultiváveis para os então chamados “desenvolvedores”, para dessa forma, financiar as suas aposentadorias.

O desafio de mudar é acompanhado, frequentemente, por uma profunda discrepância cultural. Nas duas últimas décadas, um vasto abismo social e cultural cresceu entre jovens cidades multiculturais e agricultores mais antigos, que são em sua maioria descendentes de europeus. Toda a região, e não somente Toronto, é uma intersecção de diásporas multinacionais (Cohen, 1997). As cidades tornaram-se “globais” de um novo modo, influenciadas por grandes correntes de imigrantes que retêm laços culturais ativos com grupos de outros países (Sassen, 2002). Por exemplo, comunidades do sul da Ásia, no Canadá, são ativamente engajadas com aquelas do Reino Unido, Trinidad e Tobago, África do Sul, Índia, Paquistão e muitos outros países. Não apenas metade da população metropolitana de Toronto, que perfaz 5,5 milhões de habitantes, nasceu fora do Canadá, mas um número semelhante de novos canadenses mora em cidades nos arredores (Toronto, 2010; Statistics Canada, 2006b). O último censo mostrou que algumas das cidades que mais crescem, como Markham, têm dois terços da sua população reconhecida como minorias (Statistics Canada, 2006a). Uma vez que, em sua maioria, chegaram em um período de aumento do comércio mundial de alimentos, esses imigrantes acharam fácil importar alimentos preparados e ingredientes, incluindo os frescos. Isso contrasta bruscamente com as prévias ondas de imigração, em que muitos novos canadenses se tornaram agricultores, e moradores urbanos, tanto os novos como os velhos, preparavam e consumiam os produtos, geralmente, de agricultores vizinhos.

Potenciais Emergentes para a Soberania Alimentar

A renovação da agricultura e de sua relação com o mercado consumidor depende de trazer pessoas de todas as categorias da cadeia produtiva – consumidores, produtores e seus intermediários – em novas e cada vez mais conscientes relações, tanto entre si quanto entre si e a terra. Primeiramente, essas relações devem propiciar condições para que as pessoas possam proteger terras cultiváveis e pensar criativamente sobre todas as maneiras e lugares em que possam cultivar alimentos. Em segundo lugar, elas devem encontrar uma nova política que revele um modo de unir o cultivo dos alimentos ao seu consumo. Nesse sentido, um foco em política de saúde pode reconectar terra e alimento, os quais foram desarticulados pelo mercado no modo como este tem atuado até o momento. Em terceiro, essas relações devem explorar o potencial agroalimentar para uma renovação econômica

“verde”. Em quarto, elas devem usar a educação pública para promover o letramento⁹ e as habilidades relacionadas ao cultivo e preparo dos alimentos. Finalmente, uma infraestrutura regional para (re)conectar produtores e consumidores depois de tantos anos de disjunção deve superar o hiato que se abriu entre as culturas rurais e urbanas. Felizmente, todas essas mudanças estão sendo realizadas. Se esses fatores podem ser reconectados por meio de políticas e práticas conscientes, a soberania alimentar torna-se imaginável.

Renovando a agricultura: o cinturão verde, agricultura urbana, fazendas sustentáveis recompensadoras

O governo de Ontário introduziu uma política pioneira para a proteção ambiental em 2005. O Cinturão Verde, o maior do mundo, constituído por quase 7,3 mil km² de terra protegida provincialmente, que cobre uma boa parte da Golden Horseshoe. Ele compreende diversas paisagens e bacias hidrográficas, centenas de cidades e povoados e mais de sete mil propriedades rurais, a maioria das quais pertencentes a famílias ou a proprietários únicos, o que representa mais de 50% da terra¹⁰. Essa é uma das terras mais valiosas do Canadá para agricultura. Suas fazendas produzem frutas e legumes frescos, laticínios, carne de gado e de porco, produtos avícolas, ovelhas e cordeiros, vinhos, cogumelos, xarope de bordo¹¹, flores e plantas. O Cinturão inclui a historicamente fértil região de Niágara, que atualmente está mudando os cultivos de frutas leves para vinhedos e estufas, e o Holland Marsh (Friends of the Greenbelt, 2010). Mas há consideráveis áreas desprotegidas, como as dos limites do Cinturão Verde, que são alvos de intensa especulação e põe o próprio Cinturão sob tensão.

⁹ N.T.: O termo que a autora usa é “*literacy*”, que pode significar “alfabetização”, mas também, recentemente, algo que aqui no Brasil é conhecido como letramento. O termo surgiu justamente para se referir a um processo que transcende a alfabetização. Enquanto esta se refere aos processos de codificação e decodificação, o letramento abrange o uso social que o indivíduo faz destas práticas. Aos poucos, o termo foi sendo adotado por outras áreas, de modo que pode-se falar em letramento digital, letramento científico, letramento em saúde etc.

¹⁰ Para maiores detalhes acessar <<http://www.greenbelt.ca>>.

¹¹ N.T.: O xarope de bordo – em inglês, *maple syrup*, é um xarope extraído da seiva bruta de uma árvore conhecida como Ácer ou Bordo. Essa árvore é tão comum na América do Norte, que sua folha, semelhante à de um plátano – o nome científico é, inclusive, *Acer pseudoplatanus* –, figura no centro da bandeira canadense. O xarope é utilizado na culinária por suas propriedades adoçantes.

O Cinturão Verde, que deve ser renovado em 2015, oferece uma oportunidade de apoio à agricultura e às relações com consumidores por meio da reconstrução de uma infraestrutura que permite a criação de um sistema alimentar regional baseado em pequenas propriedades sustentáveis. Contudo, o Cinturão Verde enfrenta dois importantes obstáculos que precisam ser mencionados. Primeiro, sua legislação não considerou nem incluiu agricultores na sua criação. Desse modo, os agricultores do Cinturão Verde contam com pouco apoio por parte da legislação, que, por exemplo, não inclui mudanças às políticas como a da taxaço (que atualmente desencoraja a produço de alimentos processados de valor agregado) para melhor apoiar os agricultores dentro do Cinturão Verde. Além disso, essa legislação não responde aos problemas enfrentados por aqueles que pretendem dedicar-se à agricultura e que encontram dificuldades para ter acesso à boa terra cultivável, especialmente perto dos mercados da Golden Horseshoe. Como consequência, atualmente há considerável oposiço de uma aliança dos assim chamados “desenvolvedores” e agricultores que desejam obter ganhos especulativos vendendo suas terras. O segundo obstáculo é que o próprio Cinturão Verde é repleto de “buracos” desprotegidos, como muitas áreas que circundam as cidades menores e que estão crescendo rapidamente na região de Golden Horseshoe, as quais reservaram terras nas suas periferias, inclusive terras cultiváveis, para futura expanso urbana. Esses “buracos” são chamados de “cinturão branco”. Os perímetros desses “buracos”, juntamente com os limites externos do Cinturão Verde, têm levado às fronteiras deste uma severa presso especulativa.

As agriculturas urbana e periurbana também estão crescendo, embora essas rupturas entre os âmbitos urbano e rural tenham deixado um legado político que inibe a produço e venda desses alimentos. De sua parte, a sociedade civil tem tomado iniciativas criativas para identificar barreiras reguladoras e procurar maneiras de resolver problemas específicos para cultivo e criaço de animais nas cidades (Nasr et al., 2010). Duas parcerias pioneiras estabelecidas entre a cidade de Toronto e o Region Conservation Authority – o órgão responsável, entre outros, pela administraço de parques e preservaço da natureza na região – resultou 1) na Fazenda Urbana de Toronto, localizada no Black Creek Pioneer Village¹², perto de uma das mais marginalizadas vizinhanças na área Jane-Finch, e 2) no FarmStart McVean New Farmers Project, que ajuda novos canadenses a experimentar

¹² N.T.: Em 1960, foi criado nas proximidades do rio Black Creek o Black Creek Pioneer Village, um museu a céu aberto que recria a vida em Ontario no século 19. Ele dá aos visitantes a ideia de como era a vida rural em Ontario naquela época. É constantemente visitado por crianças em excursões de escolas da Grande Toronto. Para maiores informações, verificar o site da instituiço: <http://www.blackcreek.ca/>

cultivos adaptados para a região. O projeto está localizado em uma área de conservação perto de Toronto, na cidade de Brampton¹³. Um fazendeiro do leste da Índia¹⁴, na McVean Farm, relatou para mim, orgulhosamente, sobre duas variedades de coentro que ele criou para serem adaptadas tanto às condições locais quanto a seu próprio gosto, às quais deu o nome de seus filhos. Terrenos próximos a áreas de preservação incluíam novos cultivos da Tailândia, Gana e outros países. Iniciativas semelhantes também aparecem no trabalho do Ontario Ministry of Aboriginal Affairs (2003) – o gabinete que trata de assuntos indígenas da província de Ontário –, que está ajudando fazendeiros com dificuldades em achar ou comprar terra para agricultura.

Outra iniciativa é a proposta para o “Cinturão Alimentar”, feita por dois conselheiros visionários da cidade de Markham. Essa proposta, que complementou as políticas de Markham para o “crescimento inteligente”, relacionadas às áreas de transporte, densidade populacional e energia, prevê que se estabeleça um limite para frear o crescimento da cidade de modo que esta não avance sobre as terras cultiváveis do “cinturão branco” que contorna a cidade. Além disso, a proposta também solicita à província de Ontário que se inclua essa área no Cinturão Verde. Ela foi rejeitada por um voto, mas os esforços desses conselheiros, juntamente a organizações – locais e nacionais – relacionadas a meio ambiente, agricultura e alimentos, (Suzuki Foundation, 2010), bem como a coalizão de experts acadêmicos, serviram de impulso ao engajamento dos cidadãos e à conscientização da população acerca do tema. O discurso mudou, e a expansão urbana sobre as terras cultiváveis não é mais presumida como algo “natural” (Robb, 2010; Suzuki Foundation, 2010; Gombu, 2010).

Do lado rural, um movimento liderado por agricultores chamado de Serviços Alternativos Para o Uso da Terra (Alternative Land Uses Services – ALUS) defende pagamento por serviços ambientais. As políticas agrárias vigentes encorajam fortemente a monocultura dos “commodities”, em contraste com as culturas de valor agregado, de mais fácil manejo em sistemas agrícolas sustentáveis e mistos. Os commodities estão no coração da crise de renda das fazendas e do dilema político entre bom pagamento aos agricultores e preço baixo aos consumidores, em especial os de baixa renda. Com os preços atuais, muitos fazendeiros ou usam métodos que danificam o solo e a água e emitem gases que contribuem para o efeito estufa,

¹³ Maiores informações em <trca.on.ca/understand/near-urban-agriculture/farm-start-mcvean-new-farmers-project.dot>.

¹⁴ N.T.: De acordo com a página <statscan.gc.ca>, que informa sobre as estatísticas do Canadá, em 2001, imigrantes oriundos do Leste da Índia e seus descendentes formavam o décimo maior grupo étnico do Canadá, sendo um dos maiores grupos étnicos não europeus.

ou empenham-se em adotar práticas ambientais, arcando com os custos de sua implementação, às vezes, até pagando para introduzir “programas agrários ambientais”. Se pudessem multiplicar seus fluxos de renda sendo pagos por gerenciar suas propriedades de forma ecológica, incluindo o sequestro de carbono (como pagamento por serviço, do mesmo modo como professores e enfermeiros são pagos, e não na participação no “mercado do carbono”), os agricultores não teriam que recuperar todos os custos por meio dos preços de suas colheitas. Isso poderia provocar uma mudança, deslocando os recursos públicos dos produtos únicos em direção a uma agricultura exclusiva, experimental, e que envolve muito conhecimento. Por exemplo, Bryan Gilvesy, líder na causa em questão em Ontário, arriscou muito para mudar do tabaco para uma agricultura agroecológica, que combina pastagem para bovinos com o habitat da vida selvagem, polinizadores nativos, sequestro de carbono, controle natural de insetos (com o uso de pássaros Azulões) e muito mais, tudo baseado na reintrodução de gramados perenes nativos (www.yuranch.com). O pagamento por serviços ambientais poderia ajudar a impulsionar iniciativas empreendedoras, como a dos membros do Holland Marsh Grower’s Association, que estão experimentando novos cultivos, como as do repolho chinês baby e de cenouras vermelhas, duas demandas das comunidades chinesas e da Índia oriental, respectivamente (Reinhart, 2009).

Outros serviços que merecem ser remunerados incluem o treinamento de aprendizes, sejam os filhos dos agricultores ou outros jovens agricultores. No momento, jovens agricultores estão sendo treinados por uma rede sustentável de fazendas – chamada de Collaborative Regional Alliance for Farmer Training (www.craftontario.ca) – e por ONGs –, como a Everdale Environmental Learning Centre (www.everdale.org) e a FarmStart (www.farmstart.ca). A FarmStart também tem um programa chamado “FarmLINK” que “reúne novos agricultores que procuram por terra ou orientação com proprietários de fazendas que têm terra disponível ou experiência para compartilhar” (www.farmstart.ca/programs/farmlink/). Os agricultores não são pagos por esse serviço público, e as ONGs estão sempre lutando por voluntários.

“Conectar a cidade e o campo através do alimento” é a prioridade da visionária Toronto Food Strategy (TFS) para enxergar além das fronteiras da cidade. Adotada pela Toronto Board of Health in 2010 (Toronto Public Health, 2010), a TFS observa que Toronto “já começou a fortalecer as propriedades rurais da região através da adoção de uma política de intervenção alimentar local” e propõe que escolas e serviços sociais atuem no sentido de promover essa intervenção junto à sociedade (Toronto Public Health, 2010, p. 29). Além disso, a TFS defende a parceria com muitas organizações,

autarquias mistas, como a Ontario Food Terminal, e agências do governo da província para “construir laços entre os agricultores locais e os diversos mercados de Toronto” e “desenvolver uma estratégia de alimentos regional que atenda às necessidades dos agricultores e dos moradores de Toronto” (Toronto Public Health, 2010, p. 29). Outras prioridades da TFS incluem “bairros food-friendly”, “eliminar a fome”, “empoderar os moradores com informações e técnicas referentes a alimentação” e “pressionar os governos provincial e federal para acelerar o estabelecimento de políticas alimentares focadas em saúde” (Toronto Public Health, 2010, p. 23-26). A TFS pode promover essa conexão campo-cidade ao associar entre si problemas aparentemente desconexos, que vão desde os custos de saúde relacionados a dieta até estratégias municipais relacionadas às mudanças climáticas.

Uma medida emergente: saúde

A TFS representa um novo nível de previsão multivariável e de colaborações multissetoriais para mudar o sistema de alimentação. É o ápice do trabalho paciente da administração municipal junto a grupos de comunidades, realizado tanto na cidade de Toronto como, cada vez mais, fora dela. A TFS representa um avanço em políticas públicas, consulta democrática e percepção social. Teve início com um processo de consultas à comunidade baseado na versão preliminar de um relatório, escrito no outono de 2010, que representou discussões entre a cidade e parceiros comunitários sobre as iniciativas – as existentes e as futuras - relacionadas a alimentos. Esses diálogos revelaram temas como “acessibilidade ao alimento saudável, falta de acesso a lojas de alimento de qualidade, a necessidade específica dos imigrantes que estão se ajustando a um novo sistema de alimentos... preocupação sobre a falta de habilidades básicas com a comida e as dietas insalubres das crianças e dos jovens, e a baixa qualidade dos alimentos disponibilizados pelos bancos de alimentos... [assim como uma expectativa para] governos desempenharem um papel de facilitar as soluções” (Toronto Public Health, 2010, p. 4, 18). Os debates levaram a um documento revisado, chamado de Cultivando relações alimentares, que foi apresentado pelo secretário de Saúde ao Conselho de Saúde de Toronto. Subsequentemente, foi aprovado como política oficial em junho de 2010.

Esse documento é, ao mesmo tempo, visionário e provisório. É o mais recente documento de um projeto de longo-prazo, com o objetivo de:

[...] construir uma consciência voltada para uma alimentação focada na saúde, inspirando ações multiplicadoras dessa prática. Uma estratégia é mais do que

apenas um relatório ou um conjunto de recomendações. É o atual processo de identificação, construção e fortalecimento de conexões positivas entre governo local e moradores, entre os diferentes setores da administração municipal, dentro da comunidade e com o campo (Toronto Public Health, 2010, p. 4).

Isso significa que o relatório *Cultivando relações alimentares* é o mais recente passo na “integração de iniciativas do sistema alimentar na prefeitura”. Fazer do alimento uma prioridade não é criar uma atividade a mais para ser feita por funcionários públicos ocupados, mas propor o entendimento “sobre serem proativos, utilizando atividades alimentares como uma maneira de aumentar esforços para alcançar os objetivos atuais de Toronto”. A estratégia recomenda que a cidade agencie trabalho em “parcerias ativas com moradores, organizações comunitárias e negócios” (Toronto Public Health, 2010, p. 19) para facilitar mudanças profundas na concepção e nas práticas, de modo a torná-las coerentes com as metas do movimento da soberania alimentar.

O movimento em prol de um sistema alimentar com foco em saúde reúne a saúde humana, a justiça social e a saúde do ecossistema como prioridades para a política pública: seus princípios são “resiliência, igualdade e sustentabilidade” (Toronto Public Health, 2010, p. 3). Políticas públicas podem empregar incentivos relacionados às escolhas de alimentos saudáveis, disponibilidade de alimentos frescos em bairros mais desfavorecidos economicamente e acesso a bons alimentos por populações vulneráveis, como os idosos e aqueles com limitações físicas. A política pública de saúde começa com comida, que pode ser um “veículo estratégico para alcançar os objetivos da cidade” (Toronto Public Health, 2010, p. 3). Ao invés de serem divididas em departamentos governamentais separados, as soluções alimentares tornaram-se maneiras sinérgicas para resolver múltiplos problemas, desde os que envolvem más administrações até os que dizem respeito aos bairros decadentes e ao desempenho escolar infantil.

Um sistema alimentar baseado na saúde pressupõe reconhecer e apoiar os agricultores como gestores ambientais e produtores de alimento de qualidade que possam alcançar os consumidores rapidamente. Solos saudáveis, água e ar, pouca emissão de carbono e mais sequestro de carbono, embora sejam consideradas sustentáveis, são técnicas dependentes de redes fortes que possam conectar agricultores a consumidores: “Um sistema alimentar também é viável econômica e socialmente em longo prazo, especialmente para agricultores locais” (Toronto Public Health, 2010, p. 14).

Contribuindo para as inovações do Conselho de Política Alimentar de Toronto, que, desde sua fundação no início dos anos 1990, trouxe para a cidade representantes das fazendas que foram pioneiros em ajudar a criar o

Comitê de Ação Agrícola da Grande Área de Toronto (composto por entidades agrícolas e de planejamento de toda a região), o Cultivando relações alimentares acredita que um sistema alimentar integrado é a chave para construir uma economia criativa, não apenas em Toronto (Donald, 2009), mas também em toda a região.

Segurança Alimentar: Renovação econômica e empregos em um setor alimentar criativo

É importante salientar que um sistema alimentar integrado pressupõe uma grande sensibilidade às muitas culturas em transformação nos bairros de Toronto. Uma das recomendações-chave do Cultivando relações alimentares é identificar problemas e soluções no acesso aos alimentos nos bairros. As soluções podem contribuir com as iniciativas já existentes, como as da Toronto Urban Aboriginal Framework, na qual a Toronto Public Health colaborou com as organizações comunitárias e às quais devotou programas especiais, como o Peer Nutrition Program, para a comunidade indígena. Essas soluções incluem integrar iniciativas no Toronto Community Housing (agência pública de moradia) e de hortas da comunidade, fornos e cozinhas comunitárias para mercados de comidas frescas, muitos deles proporcionados por organizações filantrópicas, como a FoodShare Toronto, a Afri-Can Food Basket e o Stop Community Food Centre, entre muitas iniciativas menores.

Empresas sociais como essas estão unidas por empreendedores comprometidos não só com os valores de igualdade, diversidade ou sustentabilidade, mas também com a sua própria subsistência. Arvinda's (www.arvindas.com) é um pequeno empreendimento que cria novas conexões entre agricultores, cozinheiros e cozinhas culturais. A Arvinda's Healthy Gourmet Indian Cooking School, uma escola de culinária indiana gourmet e saudável, foi fundada em 1993 pela funcionária pública aposentada, Arvinda Chauhan. Ela percebeu que cozinheiros que trabalham sob pressão de tempo deveriam ter algumas comidas preparadas, e foi nisso que ela inovou. Em 2005, sua filha Preena, enquanto perseguia um grau mais avançado em estudos ambientais, conseguiu um auxílio financeiro do governo para criar uma empresa de mistura de pimentas. Tal empreendimento expandiu-se para uma variedade de atividades, incluindo tours gastronômicos da “pequena Índia” em Toronto, e tours mais longos na grande Índia também. Preena usou sua sabedoria quanto a negócios e meio ambiente para encorajar os agricultores da Golden Horseshoe a fornecer os ingredientes necessários para seus produtos e para as aulas de Arvinda. Já

seu senso de justiça social ela usou para encontrar ou criar estratégias de comércio justo para os produtos que precisavam ser importados. Seu irmão, Paresh, abandonou precocemente sua carreira na área de desenvolvimento de software para integrar o que é uma nova espécie de negócio familiar.

A conexão entre vitalidade econômica e cultura é, dessa maneira, fundamental. Iniciativas públicas e filantrópicas apoiam diversos mercados artesanais para produzir, distribuir, vender e servir comida, esperando capturar uma grande parte dos \$7 bilhões gastos em alimentos anualmente na cidade. Estes são trabalhos que envolvem uma grande dose de conhecimento e habilidade, assim como também o são os trabalhos de agricultores sustentáveis e das pessoas que os unem diretamente aos consumidores e a um ecossistema resiliente. O Food Strategy propõe apoiar essas atividades por meio da organização sem fins lucrativos Food Business Incubator, fundada em parte pela agência para Desenvolvimento Econômico e Cultura de Toronto; o relatório propõe os passos a serem seguidos para trabalhar com o Business Improvement Associations, o Toronto Food Policy Council e a Ontario Culinary Tourism Alliance, entre outros parceiros, para apoiar alimentos culturalmente diversos, saudáveis e sustentáveis. Todas essas iniciativas têm um foco ambiental: elas se situam no arcabouço de uma das prioridades do TFS: “Fazer do Alimento um Destaque da Nova Economia Verde de Toronto”. Culturas alimentares regionais estão revivendo concomitantemente com a renovação cultural da indústria agroalimentar na região – e com novos movimentos de justiça social.

Outras iniciativas têm como objetivo ampliar-se e juntarem-se em direção a um ponto de inflexão. Uma delas é a espantosamente bem-sucedida organização de certificação sem fins lucrativos para alimentos sustentáveis locais, chamada de Local Food Plus (www.localfoodplus.ca), que, em curto espaço de tempo, conseguiu com base em compras institucionais, levar o varejo a apoiar os agricultores sustentáveis locais e produtores de alimentos artesanais (Friedmann, 2007). Atualmente, tal organização está ajudando outras a iniciar ou construir seus projetos com base nas iniciativas existentes em outras províncias do Canadá. Chefs que por muito tempo têm dado apoio a agricultores locais passaram a integrar iniciativas que combinam equidade com alimentos de qualidade. Essas iniciativas vão desde o movimento Slow Food (www.slowfood.to), passando pela Ontario Culinary Tourism Alliance (www.ontarioculinary.com), até a agitação das feiras de agricultores, as quais, cada vez mais, assumem papéis educacionais, comunitários e econômicos. Feiras de agricultores mais antigas serviram durante muito tempo como centros comunitários complexos. O Evergreen Brickworks³, é o mais novo exemplo desse sistema,

conectando iniciativas de mercado com hortas escolares e, potencialmente, com agricultura urbana.

Finalmente, a FoodShare é a mais antiga e melhor estabelecida das organizações de segurança alimentar sem fins lucrativos em Toronto (www.foodshare.ca). A FoodShare tem mais de 26 anos de experiência em inovação nos sistemas alimentares de Toronto. Começou com o Hunger Hotline, que ainda existe para orientar pessoas que se interessam por bancos de alimentos em suas áreas, e deu origem também à Good Food Box, que entrega aproximadamente cinco mil caixas por mês de frutas e legumes frescos, fornecidos, tanto quanto possível, para grupos de famílias locais. A Good Food Box desempenha um importante papel agregador nas comunidades, porque pessoas de todas as esferas sociais ajudam a embalar as caixas que, posteriormente, são distribuídas nos bairros ou em locais onde se concentram empresas e escritórios. A Good Food Box é pioneira em marketing social – criando um programa universal de que todos querem participar enquanto visam comunidades de baixa renda como locais de ponto de entrega. Debbie Fields, diretora da FoodShare, afirma que “este é um programa digno, porque todos pagam pelas caixas e são, portanto, mais ‘consumidores’ do que ‘clientes’”. As contribuições cobrem os gastos totais dos alimentos e uma parte da despesa das entregas, enquanto os custos com equipe e infraestruturas, como caminhões e armazéns, são pagos por doações do governo, fundações e cidadãos individuais. Essa prática, que tem sido copiada e amplamente adaptada, faz com que essa seja uma das empresas sociais mais bem sucedidas do Canadá.

A FoodShare serve como incubadora e também faz parceria com muitas organizações alimentares, que, por serem inovadoras, levam suas experiências e experimentos para novos empreendimentos sociais. Uma importante parceria, liderada por Anna Lololi, é a Afri-Can Food Basket, cuja missão é: “A Afri-Can Food Basket é um movimento de segurança alimentar comunitária sem fins lucrativos, que se compromete a reunir nutrição, saúde e necessidade de emprego dos membros das comunidades africanas e canadenses, em particular, aqueles que são econômica e socialmente vulneráveis” (www.africanfoodbasket.com). A Afri-Can Food Basket encoraja agricultura sustentável, acesso a alimentos locais, desenvolvimento dos jovens e justiça alimentar, todos com festivais, música, culinária, mercados e diversão.

A FoodShare inovou em práticas como treinamento de pessoas jovens na cozinha, em serviços de alimentação e em jardinagem – incluindo apicultura, compostagem, jardins suspensos, produção de brotos, entre outros. Ela foi pioneira no uso da cozinha incubadora, utilizada

principalmente por jovens empreendedores, muitos de comunidades imigrantes, para experimentar a comercialização de seus produtos culinários. A FoodShare é uma empresa social inspiradora que, apesar de não ter fins lucrativos, promove atividades empreendedoras, incluindo geração de renda por meio de seu excelente serviço de buffet (combinado com treinamento), venda de mudas de plantas, entre outros. Tem desempenhado um papel de liderança em programas voltados à nutrição de estudantes em escolas públicas, no intuito de preencher as lacunas vergonhosamente deixadas pelos governos federal e provincial, que não têm nenhum programa universal estudantil de refeições. A FoodShare recebeu e copatrocinou sua primeira conferência de soberania alimentar, em Ontário, no outono de 2009.

Uma nova aliança: escolas públicas para reviver conhecimento alimentar e comunidades

Em 2010, a *FoodShare* adotou um novo foco e nível para seus projetos, lançando uma campanha de ampla defesa, chamada *Recipe for Change*, cujo objetivo é promover o letramento e a prática alimentares, tal como exigido nos currículos das escolas públicas de Ontário, desde o jardim de infância até o fim do ensino médio.

De acordo com uma recente pesquisa, 85% dos canadenses declararam apoio a uma alimentação saudável como parte de um programa escolar universal. Em função desse resultado, a *FoodShare* tem reunido aliados entre funcionários do governo, agricultores, professores, organizações de saúde, movimentos alimentares, estudantes e o público em geral para trabalhar em coalizão para tornar o letramento alimentar – incluindo habilidades práticas que envolvem desde o manejo de adubo até o preparo de alimentos – parte do currículo escolar. O objetivo é ajudar pessoas jovens a entenderem o sistema alimentar e encorajá-las a fazer escolhas alimentares saudáveis. A campanha visa a mudar o foco do público, centrado no medo da “obesidade” e outras disfunções do sistema alimentar, para um foco em conhecimento, experiência e comunidade, com base em hábitos alimentares saudáveis. A diretora da *FoodShare*, Debbie Field, prevê a disseminação de programas de letramento alimentar pelas escolas da mesma forma como ocorreu com o letramento em informática – e com os próprios computadores –, que foram introduzidos há apenas quinze anos, começando com uma escola modelo, que abriu esse caminho.

No Encontro Anual Geral da *FoodShare*, em 2010, um painel dedicado ao *Recipe for Change* refletiu as novas conexões entre campo e

cidade. Um dos palestrantes, membro do Conselho Escolar do Distrito de Toronto, referiu-se a programas modelo de cozinha e jardinagem em escolas da cidade, tal como o jardim *foodprint*¹⁵, na escola pública James S. Bell. Nesse programa, estudantes produzem compostagens complexas, usando restos de cozinha e composteira, e cozinham seus produtos, assim como aprendem de tudo, desde economia do carvão aos versos da escrita haiku, tudo baseado em “respeito, responsabilidade e trabalho em equipe”.

Entre os outros palestrantes estavam um agricultor e um chef. O agricultor de *Holland Marsh* parecia orgulhoso das cenouras vermelhas que cultiva, que são muito requisitadas pelos cozinheiros do leste da Índia. Ele se vê tanto como um agricultor tradicional, como seu avô, que iniciou a fazenda e teve que aprender a cultivar as variedades para a região, como um agricultor inovador, uma vez que usa o marketing direto para cortar custos e permitir lucro para si e bons preços para seus consumidores. Ele atribui a atitude popular atual em relação à comida ao medo, que é oriunda da separação, distância e ignorância em relação à alimentação. Ele apoia o projeto *Recipe for Change* com o intuito de ajudar as pessoas a entenderem o sistema alimentar como um todo e a “aprenderem a cozinhar de novo”. Ele vê pesquisas governamentais voltadas para novos cultivos como uma mudança positiva na política, apesar de elas ainda serem mínimas. No outro extremo do sistema da cadeia alimentar, um chef local que trabalha tanto em restaurantes caros como também na *The Stop Community Food Centre*, instituição sem fins lucrativos, tornou-se o principal defensor e educador público, recentemente liderando chefs de muitas culturas diferentes para apresentar para a *Toronto Board of Health* uma delegação em favor da *Toronto Food Strategy*.

Além das inovações menores, incluindo jardins e as ilhas de salada nos buffets, *Recipe for Change* prevê a instalação de uma cantina – *Good Food Café* – em todas as escolas e, além disso, a promoção de atividades ligadas à culinária, cultivo e adubação a todos os estudantes em todas as áreas de estudo. Isto envolve a (re)apresentação da culinária e a mudança de currículo, o que representa grandes desafios que, todavia, prometem atrair aliados. Programas que contemplam crianças, bem como soluções sinérgicas e saudáveis para múltiplos problemas sociais e econômicos ligam, a *Recipe for Change ao Toronto Food Strategy* – e às iniciativas regionais

¹⁵ N.T.: A palavra “*footprint*”, com “t”, significa “pegada”, “rastros”. A palavra “*fingerprint*” significa “digital”, no sentido de “identidade”, “sinais identitários dos dedos”. A palavra “*foodprint*”, tal como empregada neste texto, é, portanto, um neologismo que pretende jogar com os sentidos das palavras “alimento”, “identidade” e “pegada”, quer dizer, o jardim em questão traz a marca do alimento, a preocupação com a alimentação saudável é a sua marca, a sua identidade.

para transformar o sistema alimentar da região de Golden Horseshoe e de outras regiões.

Reconstruindo Infraestrutura para o Sistema Alimentar Regional: Abastecer Ontário e Menu 2020

A mais recente iniciativa a trazer o sistema alimentar ao nível regional é um relatório chamado *Menu 2020: Dez boas idéias para Ontário* (Baker; Campsie; Rabinowicz, 2010). Esse relatório, ápice de um notável processo colaborativo de muitos anos, fundado e guiado por *Metcalf Foundation* (www.metcalffoundation.com), reflete os melhores pensamentos a respeito do que deve ser feito nesse momento em Ontário. Quando lançado pela primeira vez, em 2008, o relatório da Metcalf, intitulado *Comida conecta-nos todos* (Campsie, 2008), causou alvoroço no movimento alimentar porque destacou a necessidade de considerável mudança. Ele destacou, por exemplo:

(1) *Reforma política*: em apoio à propriedade rural, rotulação, serviços de extensão para agricultores, pesquisa apropriada para agricultura de pequena escala e sustentável, centralização da manutenção das regularizações de segurança de indústrias de processamento, pagamento por serviços ambientais e conservação do solo, bem como acesso aos alimentos para pessoas de baixa renda, educação sobre alimentação e saúde, apoio para programas alimentares comunitários e alimentação escolar, planejamento para agricultura urbana e hortas comunitárias, planejamento para venda de comidas saudáveis nas ruas e contratos públicos;

(2) *“Refazendo o meio”* do sistema alimentar, que foi perigosamente desfeito pelos varejistas oligopolistas de alimentos. O relatório observou, por exemplo, que “78% do varejo do mercado é compreendido por apenas três grandes companhias: LOblaw, Sobeys e A&P/Dominion” (esta última desde que foi adquirida pela Metro) (Campsie, 2008, p. 31). Lucros flutuam para acionistas de fora em vez de circular dentro de redes econômicas locais. Em particular, processadores como moinhos, abatedouros, fábricas de conservas e semelhantes desapareceram, tornando mais difícil aos pequenos agricultores encontrar mercados para seus produtos. Isso demonstra o potencial do *Ontario Food Terminal* em “refazer o meio”.

(3) A construção de um meio autossuficiente, incluindo apoio para bancos de alimentos móveis para organizações voltadas à segurança alimentar comunitária, que ajudam as pessoas a cultivar alimentos, cozinhar, aprender nutrição e trabalhar em conjunto, assim como ter acesso a alimen-

tação de emergência. Nesse sentido, a agricultura urbana é considerada importante, da mesma forma que as hortas comunitárias e escolares.

(4) “*Superando abismos*”: superando o hiato cultural e social entre as pessoas da cidade e do campo. Isso inclui a *Community Shared Agriculture* e feiras de agricultores, assim como lidar com os atritos comuns nos limites que separam as propriedades rurais de outras propriedades ou mesmo da cidade, e a profunda divisão sobre a “comida barata”, que enfurece os agricultores, e o “alimento caro” inacessível para pessoas de baixa renda.

(5) “*Mudando o assunto*”: educação nutricional, especialmente em escolas, e educação sobre o sistema alimentar em relação a alimentos sazonais e locais, assim como o custo real dos alimentos produzidos sustentavelmente (Campsie, 2008).

Com base na análise abrangente do relatório, a *Metcalf Foundation* fundou organizações dedicadas às mudanças específicas apontadas no relatório, notoriamente a nova organização certificadora *Local Food Plus*. Também fundou uma nova organização para perseguir todos os objetivos voltados a um sistema alimentar regionalmente sustentável e integrado: *Sustain Ontario*, “uma aliança intersetorial da amplitude da província que promove uma alimentação e agricultura saudáveis” (www.sustainontario.com/about), baseada no modelo de organização Sustentável do Reino Unido (UK organization Sustain).

A *Metcalf Foundation* pediu, então, uma solicitação para a apresentação de propostas de pesquisa sobre aspectos específicos para a promoção das mudanças listadas no relatório, incluindo empreendedorismo rural, processamento de frutas e legumes, agricultura urbana e centros de alimentos comunitários. Muitos desses documentos pesquisados foram integrados ao Menu 2020 e representam o primeiro ano de trabalho da *Sustain Ontario*. O Menu 2020 “oferece uma visão integrada para agricultura e para os alimentos que contribuirá tanto em termos econômicos quanto em termos de saúde para a cadeia produtiva de alimentos” (www.sustainontario.com). O *Menu 2020* levantou “dez boas ideias” para Ontário.

Essas ideias são específicas, acessíveis e práticas. Elas envolvem as experiências dos inovadores dos alimentos, o que inclui agricultores e ativistas da segurança alimentar, e oferece guias para pesquisas e desenvolvimento organizacional. O relatório teve o cuidado de documentar em cada ponto “lacunas” entre saúde e agricultura e de, então, propor sugestões quanto ao modo de superá-las. Assim, ele oferece um guia para os próximos passos rumo à soberania alimentar na Golden Horseshoe, no Cinturão Verde e em Ontário.

- Apoiar produtores de frutas, legumes e carnes consumidas localmente;
- Abrir espaço para novos agricultores e mercados alternativos dentro do sistema de fornecimento;
- Colher o valor total de bens e serviços ecológicos da agricultura.
- Cultivar a região urbana de Ontário;
- Implantar um programa alimentar escolar e incluir letramento alimentar no currículo;
- Apoiar centros alimentares comunitários;
- Estabelecer infraestrutura alimentar local por meio de grupos alimentares regionais;
- Expandir a intervenção pública de alimentos produzidos local e sustentavelmente;
- Associar boa comida com boa saúde;
- Planejar o futuro da agricultura e dos alimentos.

Desenvolvendo um Sistema Alimentar Sustentável

Há alguns anos, escrevi que um sistema alimentar sustentável permitiria às pessoas cultivar o que é bom para o solo, comer o que é bom cultivar e projetaria instituições políticas e sociais para possibilitar esses dois primeiros (Friedmann, 2003). O sistema alimentar atual faz o contrário: agricultores cultivam o que exigem os compradores corporativos dominantes, consumidores compram o que é oferecido pelos mesmos atores corporativos, e, dessa forma, ecossistema e saúde sofrem, assim como sistemas sociais e políticos, tanto rurais quanto urbanos. A soberania alimentar tem a enorme tarefa de reverter tudo isso, de ser o diminuto rebocador que vira esse gigante navio. Na Golden Horseshoe, agricultores e terras cultiváveis estão desaparecendo, apesar de o Cinturão Verde e muitas outras iniciativas estarem trabalhando para renovar o quadro de agricultores e salvar as terras cultiváveis. Entre os consumidores, observa-se crescente desigualdade e saúde precária quando se considera os mais jovens. Essas condições apresentam um grande desafio: as iniciativas têm o objetivo de criar as tão necessárias mudanças.

Mais preocupante do que isso é o crescimento da lacuna entre agricultores, ambientalistas, cozinheiros, comerciantes e consumidores nas décadas recentes. Um grande abismo surgiu entre os agricultores e mudou a população das cidades em três décadas de globalização, o que inspirou o desafio da soberania alimentar. Em Ontário, onde uma vez a maioria dos imigrantes ia ao campo e a maioria dos moradores urbanos

tinha estreita relação com a vida rural, descortina-se a diáspora global de hoje, provocada por uma grande ruptura social e cultural entre a expansão dos mercados alimentares globais e a concentração de poder dos supermercados. (Winson, 1992; Kneen, 1989; Burch; Lawrence, 2007). Desse modo, como um movimento focado nos agricultores, a soberania alimentar encara desafios especiais em uma região grande, urbana e multicultural como a da Golden Horseshoe. De um lado, agricultores perderam contato com a complexa relação com os consumidores urbanos; os mais empreendedores entre eles estão mudando suas culturas mistas para refletir os novos gostos de consumidores oriundos de culturas diversificadas e conscientes em relação a saúde, enquanto outros permanecem produzindo *commodities* de baixo preço para o sistema alimentar industrial. No lado urbano, Carolyn Steel (2008) nos lembra que a atual ignorância urbana sobre a origem dos alimentos e, por extensão, sobre as bases naturais das cidades e as pessoas que lá se alimentam, é quase sem precedentes na humanidade. Ecoando Baker e seus colegas na Menu 2020, porém, mais filosoficamente, Steel diz:

A primeira coisa que precisamos fazer é parar de ver as cidades como objetos inertes e reconhecê-las como entidades orgânicas, inextricavelmente ligadas ao ecossistema natural. O que precisamos urgentemente é uma alternativa para a utopia: um modelo que mire não a perfeição, mas a algo parcial e atingível. Minha proposta é *sitopia*, do grego antigo, *sitos* (alimento) e *topos* (lugar). *Sitopia*, na essência, é uma forma de reconhecer o papel principal que o alimento tem em nossas vidas e de aproveitar seu potencial para moldar o mundo de uma maneira melhor.

A boa notícia é que a *sitopia* já existe. Seja onde for que o alimento é valorizado e celebrado, desde jantares de famílias e cooperativas alimentares a movimentos internacionais como o *Slow Food* e o *Transition Towns*, há um crescente reconhecimento de que, longe de menosprezar o problema, o alimento se tornará o maior desafio do planeta. A solução é ampliar tal reconhecimento a ponto de afetar não apenas nossos hábitos diários, mas nossas estruturas socioeconômicas, nossa compreensão intercultural e nossos sistemas de valores – nossa própria concepção sobre o que significa viver na Terra. O alimento é o grande conector. Se nós conseguirmos aprender a compartilhar isso como uma ferramenta conceitual, nós podemos utilizá-la para conformar um futuro melhor. (n. d.)

As iniciativas que aqui descrevi apontam para essa direção, e a soberania alimentar é agora uma estrutura compartilhada para esse movimento. Sugeri os desafios específicos das cidades e regiões urbanas e descrevi como projetos recentes estão reconectando cidades, alimentos e agricultores em um contexto totalmente novo no sul de Ontário. As ligações

entre essas iniciativas e a confiança, que é incipiente nas redes, sugerem uma comunidade de prática alimentar (Friedmann, 2007). Se Wheatley e Frieze (2006) estão corretas, e acredito que estejam, então, “de repente e surpreendentemente um novo sistema surja em um nível maior de escala... [que] possua qualidades e capacidades que eram desconhecidas”. Parece que estamos chegando perto.

Referências

BAKER, L.; CAMPSIE, P.; RABINOWICZ, K. *Menu 2010: Ten Good Food Ideas For Ontario*. Toronto: Metcalf Foundation, 2010. Disponível em: <http://metcalffoundation.com/downloads/Metcalf_Food_Solutions_Menu_2020.pdf>.

BURCH, D.; LAWRENCE, G. (Ed.). *Supermarkets and agri-food supply chains*. Cheltenham: Edward Elgar, 2007.

CAMPSIE, P. *Food connects us all*. Toronto: Metcalf Foundation, 2008. Disponível em: <<http://metcalffoundation.com/downloads/Food%20Connects%20Us%20All.pdf>>.

CARTER-WHITNEY, M.; MILLER, S. *Nurturing fruit and vegetable processing in Ontario*. Toronto: Metcalf Foundation, 2010. Disponível em: <http://metcalffoundation.com/downloads/Metcalf_Food_Solutions_Nurturing_Fruit_and_Vegetable_Processing_in_Ontario.pdf>.

COHEN, M. *Women's work, markets, and economic development in nineteenth-century Ontario*. Toronto: University of Toronto Press, 1988.

COHEN, R. *Global diasporas: an introduction*. Washington: University of Washington, 1997.

DAY-FARNSWORTH, L.; MCCOWN, B.; MILLER, M.; PFEIFFER, A. *Scaling up: meeting the demand for local food*. Wisconsin: University of Wisconsin, 2009. Disponível em: <http://cias.wisc.edu/wp-content/uploads/2010/01/baldwin_web_final.pdf>.

DONALD, B. *From kraft to craft: innovation and creativity in Ontario's food economy*. Martin Prosperity Institute Working Paper. Toronto: Rotman School of Management, 2009. Disponível em: <http://martinprosperity.org/media/pdfs/From_Kraft_to_Craft-B_Donald.pdf>.

FOODSHARE TORONTO. *Serving up food sovereignty in Toronto: cooking up a plan of action*. [s/l]: [s/n], 2009.

FOWKE, V. *National policy and the wheat economy*. Toronto: University of Toronto Press, 1957.

FRIEDMANN, H. International political economy of food: a global crisis. *New Left Review*, 197, jan./feb. 1993.

- _____. Eating in the gardens of gaia: envisioning polycultural communities. In: ADAMS, J. (Ed.). *Fighting for the farm: rural America transformed*. Pennsylvania: University of Pennsylvania Press, 2003.
- _____. Scaling up: bringing public institutions and food service corporations into the project for a local, sustainable food system in Ontario. *Agriculture and Human Values*, 24, 3, 2007.
- FRIENDS OF THE GREENBELT FOUNDATION. *Facts and Figures*. [s/l]: [s/n], 2010. Disponível em: <<http://greenbelt.ca/facts-figures>>.
- GAYLOR, H. J. *Niagara's changing landscapes*. Ottawa: Carleton University Press, 1994.
- GOMBU, P. Markham's 'Foodbelt' Proposal on the Line. *The Star*, 27 apr. 2010. Disponível em: <<http://thestar.com/news/gta/article/801396-markham-s-food-belt-proposal-on-the-line>>.
- IAASTD (International Assessment of Agricultural Knowledge, Science and Technology for Development). *Summary for decision makers of the North America and Europe (NAE) Report*. [s/l]: [s/n], 2009. Disponível em: <http://agassessment.org/docs/IAASTD_NAE_SDM_JAN_2008.pdf>.
- KLOPPENBURG, J. Jr.; HENDRICKSON, J.; STEVENSON, G. W. Coming into the foodshed. *Agriculture and Human Values*, 13, 3, 1996.
- KNEEN, B. *From land to mouth: understanding the food system*. Toronto: NC Press, 1989.
- MCMURCHY, J. C. *A history of agricultural marketing legislation in Ontario*. Ontario ministry of agriculture, food and rural affairs. [s/l]: [s/n], 1990. Disponível em: <<http://omafra.gov.on.ca/english/farmproducts/factsheets/history.htm>>.
- MENZIES, H. *By the labour of their hands: the story of Ontario Cheddar Cheese*. Kingston: Quarry Press, 1994.
- NASR, J. *et al. Scaling up urban agriculture in Toronto: building the infrastructure*. Toronto: Metcalf Foundation, 2010.
- ONTARIO FARMLAND TRUST. *Farmland in Ontario – are we losing a valuable resource?* [s/l]: [s/n], 2010. Disponível em: <<http://ontariofarmlandtrust.ca/sites/default/files/farmland%20loss%20factsheet%20updated.pdf>>.
- OMAFRA. *Greenhouse pepper growers vote for joining marketing plan: vote means stronger voice for growers*. [s/l]: [s/n], 2005. Disponível em: <<http://omafra.gov.on.ca/english/infores/releases/2005/033005.html>>.
- ONTARIO MINISTRY OF ABORIGINAL AFFAIRS. *Aboriginal farm co-operative harvests benefits of unity*. [s/l]: [s/n], 2003. Disponível em: <http://aboriginalaffairs.gov.on.ca/english/news/archives/news_030219b_1.asp>.
- PETERS, C. J. *et al. Foodshed analysis and its relevance to sustainability*. Renewable agriculture and food systems. [s/l]: [s/n], 2008. Disponível em: <<http://transitionculture.org/wp-content/uploads/peters-et-al-2008-foodshed-analysis.pdf>>.
- REINHART, A. Marsh Madness. *Globe and Mail*, 10 oct. 2009. Disponível em: <<http://theglobeandmail.com/news/national/marsh-madness/article1319792/>>.

- ROBB, J. *Presentation to Markham Council*. [s/l]: [s/n], 2010. Disponível em: <<http://markham.ca/markham/ccbs/indexfile/Agendas/2009/Council/cl091201/Jim%20Robb%20Presentation.pdf>>.
- ROBERTS, W. *The no-nonsense guide to world food*. Toronto: Between the Lines, 2008.
- SASSEN, S. *Global networks, linked cities*. London: Routledge, 2002.
- SHARMA, N. Canada's Non-Immigrant Employment Authorization Program (NIEAP): The social organization of unfreedom for 'migrant workers'. In: _____. *Home economics: nationalism and the making of 'migrant workers'*. Toronto: University of Toronto Press, 2006.
- STATISTICS CANADA. *Who's minding Ontario's farms?* [s/l]: [s/n], 2003. Disponível em: <<http://statcan.gc.ca/ca-ra2001/first-premier/profiles/03ont-eng.htm>>.
- _____. *2006 Community Profiles: Markham*. [s/l]: [s/n], 2006a. Disponível em: <<http://12.statcan.ca/census-recensement/2006/dp-pd/prof/92-591/details/Page.cfm?Lang=E&Geo1=CSD&Code1=3519036&Geo2=PR&Code2=35&Data=Count&SearchText=markham&SearchType=Begins&SearchPR=01&B1=All&Custom=>>>.
- _____. *Immigrant population by place of birth, by Census Metropolitan Area (2006 Census) (Ottawa–Gatineau, Kingston, Peterborough, Oshawa, Toronto)*. [s/l]: [s/n], 2006b. Disponível em: <<http://www40.statcan.ca/101/cst01/demo35c-eng.htm>>.
- _____. *Ontario's farm population: changes over a lifetime*. [s/l]: [s/n], 2006c. Disponível em: <<http://statcan.gc.ca/ca-ra2006/agpop/on-eng.htm>>.
- STEEL, C. *Hungry city: how food shapes our lives*. London: Vintage, 2008.
- STEEL, C. *Sitopia: a new model for feeding the world's expanding cities*. Disponível em: <<http://designmind.frogdesign.com/articles/the-substance-of-things-not-seen/sitopia.html>>.
- SUZUKI FOUNDATION. *David Suzuki on the Markham Foodbelt*. [s/l]: [s/n], 2010. Disponível em: <http://youtube.com/watch?v=kgJufwKy_t0>.
- TORONTO. *Toronto's Racial Diversity*. [s/l]: [s/n], 2010. Disponível em: <http://toronto.ca/toronto_facts/diversity.htm>.
- TORONTO PUBLIC HEALTH. *Cultivating food connections: toward a healthy and sustainable food system for Toronto*. [s/l]: [s/n], 2010. Disponível em: <[http://wx.toronto.ca/inter/health/food.nsf/Resources/340ACEEDBF1B2D6085257738000B22F2/\\$file/Cultivating%20Food%20Connections%20report.pdf](http://wx.toronto.ca/inter/health/food.nsf/Resources/340ACEEDBF1B2D6085257738000B22F2/$file/Cultivating%20Food%20Connections%20report.pdf)>.
- WHEATLEY, M.; FRIEZE, D. *Lifecycle of emergence – using emergence to take social innovation to scale. Evolutionary nexus*. [s/l]: [s/n], 2006. Disponível em: <<http://www.evolutionarynexus.org/node/620>>.
- WINSON, A. *The intimate commodity*. Toronto: Garamond, 1992.
- WINNE, M. *Closing the food gap: resetting the table in the land of plenty*. Boston: Beacon Press, 2008.

A Ética e a Estética na Alimentação Contemporânea

Livia Barbosa

Introdução: a alimentação na sociedade contemporânea

Na sociedade contemporânea, a alimentação e o comer passaram a ter, nas últimas décadas, um protagonismo e uma visibilidade que antes nos eram desconhecidas ou, pelo menos, não privilegiadas. O que comemos é hoje, em grande parte, objeto daquilo sobre o que falamos, o que assistimos, lemos, discutimos, militamos politicamente, combatemos, curtimos, defendemos, regulamos e com que nos identificamos.

Todo e qualquer tema de interesse contemporâneo nos remete hoje à alimentação. Toda e qualquer mídia tem hoje na alimentação um tema privilegiado. Ela transformou-se em um fato social total (Mauss, 1967)¹. Nosso prato é hoje um ponto de convergência de questões políticas, ambientais, éticas, estéticas, morais, ideológicas, simbólicas, identitárias, filosóficas e sociais, entre outras, para muito além das nossas preferências individuais gastronômicas e/ou culinárias. A cada garfada, percorremos um longo caminho que vai não só da terra ao prato, mas dos governos à mesa da cozinha; de comunidades rurais tradicionais a laboratórios sofisticados; de fazendas de criação de animais em confinamento até a tela da TV; dos movimentos sociais centrados em torno da alimentação às identidades individuais; e do automatismo da refeição cotidiana à sinfonia de sentidos da gastronomia e da culinária do século XXI (Barbosa, 2009; Naccarato; Lebesco 2012; Wilkinson; Cerdan, 2008; Wilkinson, 2006; Wilkinson et al., 2007; Solier, 2009).

Neste capítulo, analiso o fenômeno da centralidade/protagonismo da alimentação contemporânea vis a vis com a sua visibilidade/gastronomi-

¹ Fato social total é um conceito desenvolvido por Marcel Mauss, em seu clássico livro *The Gift*, e se refere a um fato social que mobiliza e relaciona múltiplas dimensões e esferas sociais de uma única sociedade.

zação, mapeando alguns dos impactos de ambos na nossa vida cotidiana. Começo por indicar o que defino como centralidade/protagonismo da alimentação e com o porquê de associar esse processo à dimensão ética. Em sequência, sinalizo o quanto essa centralidade/protagonismo da alimentação transformou as relações individuais e familiares não só com o comer, mas com a forma como o fazemos; saliento também o papel da alimentação na construção de novos movimentos sociais e nas mudanças que ocorreram na postura do Estado, que migrou de uma posição reativa em relação ao que comíamos para uma outra pró-ativa, na qual se posiciona como árbitro do “comer correto”. Na segunda e terceira parte, o foco da análise é o que defino de visibilidade/gastronomização da alimentação contemporânea e o porquê de classificar esse fenômeno como relacionado à dimensão estética. A presença da alimentação em todas as mídias, a ressignificação e expansão do termo gastronomia, a riqueza e diversidade da cultura material em torno do comer, o surgimento de um capital culinário/gastronômico, a expansão de mercados em torno da alimentação e o aparecimento de novos atores e profissões conjugados à nova estética da alta gastronomia, entre outros aspectos, alteraram significativamente as fronteiras do quê, do como, do onde e do com quem comemos são alguns dos temas abordados. A análise da natureza das relações entre esses dois fenômenos e os espaços e práticas em que elas hoje podem ser apreendidas é o objeto da quarta seção. Para finalizar, sugiro que assistimos a um processo de “eticização” da estética simultaneamente a uma “estetização” da ética no âmbito alimentar da sociedade contemporânea. Embora ambos os fenômenos enfatizem dimensões distintas, tanto a ética como a estética, na alimentação contemporânea, reforçam-se mutuamente em inúmeras instâncias, de forma a nos fazer cogitar que, hoje, é impossível se privilegiar unicamente as dimensões estéticas sem levar em consideração as questões éticas que lhes são associadas e vice versa.

O reino da ética: centralidade e protagonismo

Muitos poderão arguir que a alimentação sempre foi central e visível na vida de qualquer sociedade em qualquer época. Seu papel fundamental na reprodução física e social da vida humana, sua responsabilidade na expansão geográfica e cultural do mundo (Zuckerman, 1998; Mintz, 1985; Camargo-Moro, 2003; Dalby, 2002; Kurlansky, 2002), sua função constitutiva das identidades sociais, nacionais e regionais (Wilks; Barbosa, 2012; Boisard, 2003; Montanari, 2013; Cwiertka, 2006), entre outros motivos, são razões suficientes para ela sempre ter estado e continuar a estar no

centro de nossas existências. Embora isso seja uma constatação histórica, é mister considerar que o seu protagonismo e visibilidade sempre foram mais implícitos, silenciosos e arguidos em contextos específicos. Hoje são explícitos e estridentes.

“O que tem pro jantar hoje?” Certamente qualquer brasileira(o) já fez essa pergunta alguma vez em sua vida. Qualquer que seja a resposta em termos de cardápio, o processo de seleção para escolhê-lo passou por considerações que deixariam perplexa qualquer dona de casa de décadas anteriores (Eberstadt, 2009; Shapiro, 2004; Weinberg, 2009). Se eu, como dona de casa, sirvo no jantar um frango assado orgânico regado com azeite de oliva, acompanhado de arroz com feijão (não orgânicos), de legumes e de uma salada, tudo comprado no supermercado e em uma feira de produtores locais, as escolhas que fiz para o meu cardápio, independentemente dos aplausos e críticas domésticas a respeito do acerto das minhas escolhas, já envolveram e colidiram com questões relativas à saúde, ao meio ambiente, ao mau trato dos animais, à moralidade de se comer ou não carne, à mística que hoje envolve a cozinha mediterrânea, às práticas tradicionais e artesanais, à justiça social envolvida no comércio internacional e ao *agribusiness*, entre outras. Todas essas escolhas repercutem para além do meu prato e das minhas panelas e permitem que, a partir delas, avaliações morais a meu respeito como cidadã, dona de casa e mãe de família sejam feitas, envolvendo um processo de responsabilização crescente sobre aquilo que comemos ou damos de comer.

Essa capacidade que hoje a alimentação tem de conectar tudo e todos em uma única trama é o que considero ser a sua centralidade e protagonismo na sociedade contemporânea. Partindo do “nosso prato de cada dia”, podemos chegar a qualquer tema de relevância contemporânea. A alimentação, a comida e o comer se tornaram elementos metonímicos por excelência, aqueles que, ao serem mencionados, reconstróem todas as relações de contiguidade existentes no interior de uma série. Mas por que classificarmos essa centralidade e protagonismo como pertencentes ao domínio da ética? Porque essa centralidade/protagonismo da alimentação contemporânea enfoca, predominantemente, os aspectos de sustentabilidade socioambiental do comer contemporâneo. Eles recobrem as questões envolvidas tanto na produção, como na distribuição e no consumo alimentar. Eles mapeiam os seus impactos para a saúde humana, para a sobrevivência e viabilidade de comunidades tradicionais, os aspectos éticos/morais da forma de criação e consumo de animais, entre outros. Em suma, essa centralidade/protagonismo interrogam, contestam e colocam sob júdice o regime alimentar vigente, em seus múltiplos aspectos: humano, ecológico e social (Dixon, 2009; Heasman; Lang, 2009).

Toda essa trama, que pode ser reconstruída a partir de qualquer prato, conferiu à alimentação e ao comer uma dimensão macropolítica que antes era, predominantemente, circunscrita aos micropoderes da esfera doméstica. Esses se concentravam nas tensões entre quem decidia e tinha legitimidade para decidir o cardápio familiar e o choque entre as múltiplas demandas e preferências individuais a serem atendidas; nas restrições econômicas enfrentadas pelo grupo doméstico e nos desejos por extravagância e variedade de seus membros; nas habilidades de quem fazia a comida e na avaliação de quem a ingeria; e, depois do movimento feminista da década de 1970, nas pessoas em cujas costas recairia a responsabilidade pela alimentação familiar e em como esta deveria ser dividida, já que a biologia não é necessariamente mais um destino (Barbosa, 2012).

Hoje, além dessas tensões, algumas das quais permanecem, principalmente nas relações entre pais e filhos e na divisão do trabalho doméstico, outras surgiram e permeiam com tal vigor o nosso cotidiano que disputas conjugais e familiares em torno dessa temática já aparecem nos consultórios de psicanalistas. À medida que aumenta a consciência acerca das questões de sustentabilidade socioambiental aumentam, também, as disputas entre marido e mulher, entre pais e filhos acerca de comportamentos considerados danosos ao meio ambiente ou ofensivos à ética animal, entre outros (Azevedo, 2008; Barbosa, 2007; Parker-Pope, 2009; Kaufman, 2010; Valentine, 1999)².

Além dessa dimensão macropolítica, comer relaciona-se, hoje, mais do que em qualquer outra época, com o nosso estilo de vida e identidade, na medida em que aquilo que comemos pode ser um elemento de classificação social – tanto no que diz respeito ao status, a partir da quantidade de capital culinário³, quanto ao que se refere ao eixo moral – em que as posições mais altas da hierarquia são ocupadas por aqueles que comem determinados alimentos produzidos, distribuídos e consumidos de determinadas maneiras, o que se denomina hoje de “comer sustentável” (Naccarato; Lebesco, 2012; Solier, 2009; Singer, 2006). Em ambos os casos, a consequência é um estado

² Reciclagem de lixo doméstico, quantidade de água gasta em banhos e limpeza, ingestão de itens alimentares que não são produzidos localmente, consumo de carne vermelha, vegetarianismo e de produtos orgânicos, entre outros, já fazem parte da agenda das disputas familiares.

³ Capital culinário pode ser definido como um conjunto de práticas, conhecimentos, ideologias e representações sobre alimentação, comida e comer que são utilizados, em determinados contextos, para desafiar valores e ideologias prevalecentes e em outros para indicar determinados posicionamentos sociais, econômicos e culturais, que fornecem, nessas circunstâncias, um sentido de identidade. Capital culinário não possui um conteúdo específico. Ele varia de acordo com o que se quer afirmar, demonstrar e/ou contestar em determinadas situações. Embora semelhante, essa definição de capital culinário não é igual à utilizada por Naccarato e Lebesco (2012).

de consciência e alerta permanentes em torno daquilo que ingerimos, na medida em que aquilo que reivindico como identidade, como definidor de mim mesmo pode ser desconstruído ou posto sob júdice por uma escolha alimentar considerada inadequada em determinadas situações e contextos por certos grupos.

O moto “você é o que você come”, que hoje encontramos em vários locais e situações, é sugestivo sob vários pontos de vista. Como Fischler (1996) indica, o princípio de incorporação que se encontra por trás dessa afirmação implica não só em controle de si mas também do outro.

Se sou o que como, se me transformo naquilo que como, então é conveniente observar o que como com muita atenção. Do princípio de incorporação desdobra-se um imperativo de prudência, mas também uma possibilidade teórica de intervenção ativa de controle: agir sobre si mesmo, agir sobre o outro, controlar seu próprio futuro e também o futuro alheio... (Fischler, 1996, p. 2, tradução da autora)

Se sou o que como – isso engloba tudo acerca de mim mesmo: minha saúde, meu estado físico, minha identidade e a consciência que tenho de mim mesmo e do mundo à minha volta. O termo “*mindful eating*”, comer consciente, é sugestivo dessa perspectiva de consciência e responsabilidade contemporânea em relação ao ato de comer. Originariamente, o termo se referia a *mindfulness*, um dos sete passos do budismo, que em um sentido básico, significa estar presente nas suas próprias ações e ser consciente delas. Quando aplicado à alimentação, significa prestar atenção ao que está no seu prato, ao sabor dos alimentos, às pessoas que o produziram, à forma como foram produzidos, à maneira como mastigamos, aos instrumentos que utilizamos para ingerir a comida e tudo o mais que pudermos imaginar. Cada pedaço de comida é visto como um elo que liga o alimento a tudo e a todos em uma rede cósmica. A comida funciona como “uma embaixadora do cosmo” e deve ser sempre ingerida a partir de uma atitude de gratidão, que se estende ao planeta, aos animais e àqueles que ajudaram a trazer o alimento até a mesa, entre outros (Hanh; Cheung, 2010; Bays, 2009) constituindo-se em uma verdadeira teoria da trama universal⁴. Nesse

⁴ A partir da década de 1990, o conceito de *mindfulness* foi reestruturado no interior da psicologia contemporânea norte-americana como uma forma de ajudar as pessoas a controlarem a ansiedade, a depressão, os distúrbios alimentares e a perder peso. Nesse contexto, passou de um princípio filosófico para uma ferramenta de ação sobre si mesmo. Vista a partir da lógica pragmática que permeia tudo e todos na sociedade e na cultura norte-americana, a ideia de conexão cósmica e consciência aguda daquilo que comemos foram decompostas em estratégias “passo a passo” para se perder peso. Com base no princípio de se concentrar no presente e de relacionar o que se come ao seu entorno, o ritmo de ingestão diminui, possibilitando que

contexto, o comer consciente confere uma dimensão holística e cósmica às práticas alimentares cotidianas, tornando o alimento a ponte privilegiada com o **Todo** (grifo meu). Ao colocarmos o comer no contexto de toda a sua cadeia produtiva e de suas múltiplas implicações, conscientizamo-nos das dissonâncias e desequilíbrios envolvidos e do que precisa ser feito para minorá-los. Nessa instância, o individual, o político, o público, o ético e o espiritual se encontram todos juntos em uma única garfada.

Por outro lado, se o comer junta, ele também separa. É justamente a possibilidade de controle de si mesmo e do outro – tanto por meio do que ele come, com o que eu não concordo, como por aquilo que ele quer que eu coma e eu não quero – que transforma a comida, a alimentação e o comer em fonte de tensões entre indivíduos, famílias, grupos e movimentos sociais e cada vez mais em alvo de certificações de todos os tipos e de regulamentações crescentes por parte do Estado.

Esse transbordamento da esfera privada para a pública e a possibilidade de controle do outro por meio do que considero adequado ser comido, tornou a alimentação e o comer um ato no âmbito do qual as dimensões políticas e éticas não só recobrem hoje, na vida cotidiana, todas as demais como também se materializam em instituições e movimentos sociais criados no seu entorno, os quais se opõem ou se reforçam mutuamente, dependendo do contexto. Na prática política cotidiana, os posicionamentos acerca “do que é o comer correto e ético” se manifestam com formatos e intensidade de atuações diferenciadas. Temos de um lado desde movimentos organizados de forma transnacional, como é o caso do **Slow Food** por oposição ao *fast food*⁵ e o **Fair Trade** (comércio justo) (Wilkinson et al., 2007), até reações políticas mais viscerais, como ocupações de plantações e escritórios de empresas realizadas por grupos formalmente organizados. Temos,

a pessoa perca peso. Alguns títulos falam por si mesmos, como *21 Days Detox Diet* (Hanh; Cheung, 2010), *The non-diet diet* (Fletcher et al., 2008), ou ainda *Putting an end to Mindless Munching* (Beck, 2008), por exemplo. Ver também a página na internet: eatingmindfully.com/mindful-eating/, de Susan Abers e os seus cinco benefícios de uma abordagem *mindful eating*, tais como: 1) não é uma dieta. Modas não funcionam; 2) Diminui o stress que por sua vez reduz o comer compulsivo (*emotional eating*); 3) Cientificamente pesquisado; 4) Cura uma grande parte dos problemas alimentares; 5) ajuda você a controlar o seu peso sem fome ou restrições. [Website consultado em 10/01/2014].

⁵ Posteriormente, o movimento expandiu-se incluindo no seu ideário a defesa e proteção dos trabalhadores da terra – hoje denominados de intelectuais da terra – e de seus conhecimentos e modos de vida definidos como tradicionais (Poggio; Marins de Sá, 2006). Hoje, *slow e fast food* significam, para alguns autores, uma oposição que não faz sentido no contexto contemporâneo. Mintz (2006), por exemplo, sugere *food at moderate speed*. Para ele é ilusório se pensar-se em uma retomada do ato de comer nos moldes anteriores; portanto, vamos nos contentar com o que é possível, ou seja *comer mais devagar*, não apenas no sentido da velocidade da ingestão, mas também no que se refere ao prazer da ingestão.

também, reações não institucionalizadas, como a destruição de redes de *fast food* e de tudo aquilo que elas representam no imaginário de determinados grupos no que se refere à ameaça aos hábitos alimentares e estilos de vida tradicionais⁶. No âmbito institucional, vivemos hoje em um mundo de selos e certificações, tanto por parte de agentes públicos como privados, que atestam a “idoneidade ética” tanto do produto como, por conseguinte, daqueles que os consomem.

Se esses são alguns dos dilemas que encontramos em torno do nosso prato cotidiano como cidadãos e comedores contemporâneos, no âmbito das relações do Estado com a sociedade, as mudanças não foram menores. Saímos de uma situação em que estados e governos comportavam-se como atores reativos em relação à sanitização, à salubridade dos ambientes de alimentação, à segurança e à qualidade dos alimentos a disposição da população, para outro em que o Estado age de forma pró-ativa, intervindo e legislando, preventivamente, na posição de “árbitro da boa alimentação” ou do que é considerado “correto” em termos éticos. Migramos de um contexto em que as políticas se dirigiam, predominantemente, para os problemas das populações carentes – insegurança alimentar – para um outro, no qual as regulamentações afetam a todos igualmente. Nada mais exemplar dessa mudança no papel do Estado do que o Guia Alimentar para a População Brasileira 2014, do Ministério da Saúde, que, em sua apresentação, atesta que “a alimentação [...] foi reconhecida como parte do rol dos direitos sociais previstos na Constituição” e que, na sua introdução, afirma que as recomendações “deste guia contribuem para um estado ótimo de nutrição” (Brasil, 2014, p. 3 e 5). Vale a pena registrar outras políticas públicas de iniciativa do Estado, como as que envolvem o aleitamento materno, a proibição da presença de carocinhas de balas nas vizinhanças das escolas, o uso de produtos da agricultura familiar⁷ e de alimentos orgânicos na alimentação escolar, a proibição de propaganda de alimentos em horários em que as

⁶ As diferentes ocupações de sítios e plantações de grandes empresas pela Via Campesina, os diversos ataques a lojas do Mc Donald’s no mundo inteiro, iniciados pelo líder de parte dos agricultores franceses, José Bové, e a invasão, por exemplo, do Instituto Royal, em Jardim Cardoso, São Roque (SP), com o objetivo de libertação de 178 cachorros da raça Beagle são instâncias desse tipo de atuação mais visceral.

⁷ Ver Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE)/Ministério da Educação e Ministério do Desenvolvimento Agrário. O Encontro da Agricultura Familiar com a Alimentação Escolar, disponível em <http://www.mda.gov.br/sites/sitemda/files/user_arquivos_64/pageflip-2583697-3759191-lt_CARTILHA_O_ENCONTRO_DA-8200479.pdf>. A Lei nº 11.947/2009 estabelece que 30% dos produtos da merenda escolar da rede pública devem ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar, do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas

crianças assistem à TV e a associação de brindes como forma de estimular o consumo infantil⁸. Essa postura do Estado – de reativo para pró-ativo – se legitima no conhecimento que hoje a população brasileira demonstra ter do principal órgão regulador dessa esfera, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Por exemplo, na pesquisa de Hábitos Alimentares de 2006, a ANVISA não marcava presença relevante entre os entrevistados⁹. Em uma outra rodada da mesma pesquisa, realizada em 2011, 87% dos respondentes declararam conhecê-la e afirmaram que um dos motivos de melhora da própria alimentação deve ser atribuída aos órgãos de controle governamentais, entre eles, a ANVISA.

Políticas públicas de outros países obedecem a padrões semelhantes, restringindo e/ou proibindo o uso de determinados ingredientes, como é o caso da gordura trans; ou obrigando a indústria e os restaurantes a colocarem informação nutricional no rótulo dos seus cardápios, ou ainda investindo na transformação dos hábitos alimentares, como são os casos da política *Feed me Better*, focada na mudança da merenda escolar na Inglaterra, do chef Jamie Oliver, ou a *Lets' Move*, de Michelle Obama, focada na prevenção de obesidade infantil¹⁰. Ainda nos Estados Unidos, chama a atenção a aliança entre o Wal-Mart e a primeira dama norte-americana, Michelle Obama, anunciada em janeiro de 2011, e construída com o objetivo de reduzir a quantidade de sal, gordura e açúcar nas comidas processadas e também de fornecer legumes, frutas e verduras a preços mais baratos nas lojas da rede (Stolberg, 2011). Outras políticas públicas preocupam-se em restringir o

⁸ Ver Programa de Aquisição de Alimentos do Governo Federal (PRONAF). O Comitê Gestor do Programa de Aquisição de Alimentos do Governo Federal vai pagar até 30% a mais que o valor de mercado pelos produtos orgânicos da agricultura familiar. Além disso, o PRONAF oferece uma linha de financiamento para esse setor, de 50% a mais de crédito aos agricultores que queiram investir na agroecologia. (Correio do Povo, 07/06/2004).

⁹ A pesquisa de Hábitos Alimentares é uma pesquisa de mercado, com dimensões qualitativas e quantitativas, realizada a cada 5 anos, por iniciativa da Toledo Associados e coordenação acadêmica de Lívia Barbosa e Maria Aparecida Toledo, que pesquisam os hábitos alimentares de 10 cidades brasileiras com mais de 1.000.000 de habitantes.

¹⁰ No caso do Brasil, ver o Regulamento Proposto (RP) nº 71/2006, que propõem regulamentação do horário entre 21 horas e 6 horas da manhã para a propaganda de alimentos no Brasil de forma a não atingir as crianças. Para a Inglaterra, ver a campanha *Feed me Better*, do jovem chef inglês Jamie Oliver, que propôs mudanças na merenda escolar das escolas inglesas na qual o governo inglês investiu 280 milhões de libras. É interessante comparar a filosofia entre as duas medidas, pois, enquanto a brasileira enfatiza a criança como um ser passivo, inteiramente à mercê do poder persuasivo da televisão, a campanha inglesa investia na mobilização dos pais em oferecer melhores opções alimentares a seus filhos e na sedução das crianças para a arte de cozinhar, entre outros. A ideia de sedução implica admitir a capacidade cognitiva de quem deve ser seduzido. Ou seja, alguém que deve ser convencido por algum tipo de argumento. Já a proibição implica poder e submissão. Não há a necessidade de convencimento.

acesso a determinados tipos de comida ou ainda com a descaracterização da paisagem urbana. Exemplos significativos são a proibição de abertura de redes de *fast food* na zona histórica central da cidade de Lucca, na Itália, com fins de proteção do patrimônio histórico; a proibição da abertura de mais lojas de *fast food* dentro de um certo perímetro urbano de Los Angeles, nos considerados *food deserts*¹¹; o mandato de especificação de calorias das comidas servidas nos restaurantes e cadeias de *fast food* na Califórnia que, muito provavelmente, deverá ser seguido nos demais 49 estados norte-americanos.

Nesse processo de pró-atividade do Estado, misturam-se preocupações com saúde pública, advindas de situações objetivas (como o aumento da obesidade, das doenças cardiovasculares crônicas, da diabetes, da longevidade da população, entre outras) com questões mais políticas e ideológicas, oriundas da pressão de grupos diversos, que variam de movimentos sociais aos promovidos pela indústria alimentícia e associações de classe. Acrescente-se a isso a areia movediça do que a ciência considera agora o “correto” em termos nutricionais (Heasman; Lang, 2009) e teremos um quadro de profunda ambiguidade para as pessoas, que resolvem a pressão sobre o comer correto desenvolvendo diferentes estratégias cotidianas. Vale enfatizar que, nas opções que as sociedades fazem sobre o que proibir e/ou permitir, sobre o que legislar e/ou deixar a cargo dos indivíduos escolherem, encontram-se implícitos valores outros, tão ou até mesmo mais importantes do que aqueles que são o foco de disputas explícitas. No contexto atual, subjacente a todas essas batalhas e guerras sobre o comer correto e social e ambientalmente sustentável, subjazem várias questões que são nodais para a sociedade brasileira, tais como: a ontologia da responsabilidade sobre o que comemos, a construção social da noção de indivíduo e o alcance da esfera da sua autonomia, entre outras (Heasman; Lang, 2009; Levenstein, 2002; Gillman, 2008; Dumont, 1976)¹².

¹¹ *Food deserts* se refere aos locais nos quais a população carente não pode achar nenhum supermercado ou armazem com frutas e verduras, dentro de uma distância possível de ser percorrida a pé em que possa comprar produtos frescos. A única comida disponível nesses locais são as refeições prontas das cadeias de *fast food*. Ver Heirinch Böll Foundation and Friends of the Earth Europe (2014).

¹² Como evidência da complexidade oriunda das epistemologias que sustentam as políticas públicas, seria interessante lembrar as batalhas das assistentes sociais e das políticas de saúde pública norte-americanas com a colônia de imigrantes italianos no início do século XX, em Nova York, em prol do que, na época, era considerada uma alimentação correta: muita carne e batata entre outros; o contrário, justamente, do que praticava aquele grupo de imigrantes. Em 1912, a Association for Improving the Conditions of the Poor, ensinava futuros professores do Household Arts at Teachers College, da Columbia University, como mudar a dieta dos italianos. Na época, foi montada uma exposição, “indicando aos imigrantes as supostas deficiências de sua dieta e apresentando o que deveria ser feito em prol de uma norte-americanização

Visibilidade e gastronomização da alimentação contemporânea

Por visibilidade da alimentação, da comida e do comer, entenda-se a presença constante e intensa de temas ligados à culinária de todos os tipos, tais como gastronomia, nutrição, dietas, receitas, restaurantes, chefs famosos, viagens gastronômicas, livros, revistas, shows de TV e afins, em todos os meios de comunicação, públicos e privados, e a simultânea transformação da comida em produto cultural, ou seja, em um bem de consumo associado ao uso e usufruto do conhecimento em todas as suas manifestações, proveniente dos resultados da criação artesanal e/ou industrial. Por gastronomização do comer e do cotidiano, entenda-se o processo de valorização, reconhecimento, aprendizagem e fruição dos “prazeres da mesa” em toda a sua extensão. Esse se constitui de vários processos tais como a recuperação e o enobrecimento de práticas e saberes culinários definidos como artesanais, étnicos, tradicionais e autênticos; a ampliação da noção de gastronomia para todos os tipos de expressões culinárias; a incessante busca por novos produtos e ingredientes; as múltiplas formas de etiquetas presentes nas formas de ingestão, produção e compartilhamento dos alimentos; o aparecimento de novos atores ligados à alimentação e o comer e o aumento dos mercados e produtos relacionados à alimentação.

A visibilidade da alimentação contemporânea é um fenômeno evidente e ubíquo. É impossível “ler um jornal” e assistir à TV sem que se esbarre em algum show de culinária, gastronomia ou alguma matéria abordando nutrição, receitas, estética, design dos alimentos, novos restaurantes e a demonização ou a reentronização de algum ingrediente ou refeição de acordo com os últimos ditames da ciência¹³.

Uma pesquisa rápida na internet, realizada em 4/02/2014, com termos em inglês, como, por exemplo, *Food Channel*¹⁴, produziu 1.270.000.000 resultados (um trilhão, duzentos e setenta milhões). *Food Recipes* apresentou 743.000.000 de resultados, *cooking books*, 351.000.000 e *cooking*,

dietética, com as devidas deficiências nutricionais corrigidas” (Levenstein, 2002, p. 81). Hoje, para a ciência da nutrição, o que é o “comer correto” se apresenta diverso e próximo do que representava o “comer” dos imigrantes italianos da década de 1920 nos EUA.

¹³ Ver o interessante título dessa matéria: A Nova Composição do Café da Manhã. Ovo e iogurte ganharam peso científico, enquanto os sucos de frutas caíram em desgraça (Milhorange, 2014).

¹⁴ *Food channel* é uma rede televisiva dedicada a shows e programas de TV relacionados à alimentação, à gastronomia e a chefs e que reivindica uma assistência de 100.000.000 milhões de pessoas.

315.000.000, na mesma data¹⁵. Se investigarmos outros termos, como gastronomia, culinária e chefs, verificaremos que todos alcançam a casa de muitos milhões de resultados. Números semelhantes, e em alguns casos, maiores do que termos como *politics* (289.000.000), *equality* (26.300.000), *freedom* (160.000.000), categorias relacionadas a valores fundamentais e fundacionais da sociedade moderna contemporânea e que afetam diretamente toda a população mundial¹⁶.

Se estreitarmos nosso foco analítico para o Brasil (httpverificaremos que o país tem 29 revistas de gastronomia/culinária, 85 sites de receitas gastronômicas, 71 blogs de gastronomia e culinária, 41 blogs de chefs diversos, e 27 shows/programas semanais de TV sobre gastronomia e culinária¹⁷. Muitos, se comparados a outros tipos de programação, e poucos, quando comparados a Europa e aos Estados Unidos¹⁸.

A “comida e/ou a culinária de papel” ganhou proporções inéditas, tanto em termos de quantidade como de qualidade e se tornou um dos maiores canais de visibilidade da alimentação (Barbosa; Gomes, 2004). Um novo gênero literário constituiu-se, nos últimos anos, tendo a comida e o comer como os seus personagens centrais. Reflexões cotidianas ou filosóficas sobre o comer juntaram-se a romances, a tramas policiais e a biografias de produtos e ingredientes, entremeados com receitas e experiências pessoais e amorosas em torno da alimentação. Viagens são descritas e acompanhadas por meio da compra dos ingredientes, dos cardápios e das refeições. O existir cotidiano, as relações sociais e o mundo ao redor são tratados como epifenômenos da comida (Barnes, 2008; Boulud, 2003; Dória, 2006; Horta, 1995; Bourdain, 2001, 2003; Lanchester, 2003; Ruhlman, 2001; Ruhlman, 1997; Reichl, 2003)¹⁹.

¹⁵ Nesses números, não estão incluídos termos derivados do tipo *Outdoor Cooking Books*, *Thai Cooking* or *French Gastronomy*.

¹⁶ Em português, os resultados, guardadas as devidas proporções em relação à maior difusão da língua inglesa, são semelhantes. Por exemplo, o número de resultados para culinária é de 3.520.000 e, para gastronomia, 28.000.000, em 4/02/2014. A mesma pesquisa, feita com os termos igualdade, liberdade e meritocracia, produziu os seguintes resultados: 4.270.000, 19.900.000 e 912.000, respectivamente.

¹⁷ Ver em: <http://www.guiademidia.com.br/televisão/culinaria.htm>, 4/02/2014).

¹⁸ Não foram contabilizadas as diferentes comunidades existentes nas mídias sociais que versam sobre temas similares ou as diferentes ideologias alimentares, como veganos, vegetarianos, comida crua, entre outros.

¹⁹ Em um levantamento específico junto à Livraria Cultura de São Paulo, verificou-se a existência de mais de 4.000 títulos sobre gastronomia, culinária e temas afins à disposição de qualquer leitor. Se juntarmos a esse número livros de temas e disciplinas que estão relacionados, de alguma forma, à alimentação, como nutrição, dieta, medicina e esportes, essa cifra pode ultrapassar a casa dos 6.000 títulos. Se compararmos esses números com os de outros temas disponíveis, as cifras são bem inferiores, como é o caso de política, história, economia e mesmo literatura.

Autores, anteriormente lembrados pela qualidade da sua escrita, pela construção de seus perfis psicológicos e poesia são hoje relidos a partir de seus comentários, ou os de seus personagens, sobre refeições, ingredientes e comida. Esse é o caso de Proust, de Eça de Queiroz, de Alexandre Dumas, de Machado de Assis e de Vinicius de Moraes, entre outros (Dalla Bona, 2013; Dumas, 2005; Borrel; Naudin; Senderens, 2013; Berrini, Modesto, 1995; Belluzo, 2010).

Os números acerca de publicações sobre o tema, nas livrarias do Brasil e do exterior, são expressivos. Onde antes encontrávamos uma única gôndola com livros de receitas, hoje encontramos estantes atulhadas de livros, os mais diversos, sobre alimentação, gastronomia, culinária, nutrição, circuitos gastronômicos, vinhos, azeites, produtos diversos, artes da mesa e tudo o que é possível se imaginar sobre o comer. Em pesquisa realizada em livrarias do Rio de Janeiro e na Biblioteca Nacional (Barbosa; Gomes, 2004), e posteriormente atualizada em livrarias de São Paulo (Barbosa, 2009), verificou-se que o número de livros dedicados à alimentação, à culinária, à gastronomia e a temas correlatos vem crescendo década a década, explodindo a partir da década de 1990 (Barbosa; Gomes, 2004).

Mas além de se “ler” sobre comida, vê-se, literalmente, o que se come. Um dispositivo chamado “Foodspotting” concentra, em uma rede social, as fotos tiradas por milhões de pessoas de seus próprios pratos. Segundo Veja Rio (2012), esse “hobby” “congrega mais de 3,5 milhões de seguidores em todo o mundo”. Ou seja, fotografar comida não é mais apenas uma atividade de fotógrafos profissionais para livros de culinária, mas uma prática em que muitos se engajam como parte de um novo tipo hobby e de sociabilidade²⁰. Prêmios, concursos de fotografia culinária e status de artista para fotógrafos dedicados ao ramo hoje são comuns e possuem um grande público para apreciá-los²¹. Ainda nesse contexto, não podemos nos esquecer da transformação estética a que foram submetidos os próprios livros de receitas, que evoluíram de cadernos com marcas de dedos sujos de doce ou gordura para verdadeiros livros de arte, que, ao invés de serem escondidos nas cozinhas de décadas atrás, são hoje, orgulhosa e displicen-

²⁰ Paradigmático nesse contexto é o livro *The Photography of Modernist Cuisine*, de Nathan Myhrvold, 2012.

²¹ Vale a pena mencionar o Vegetable Museum, obra fotográfica da artista chinesa Ju Duoqi, que, a partir de quadros célebres como Liberty Leading the People, de Eugene Delacroix, 1830, The Anatomy Lesson, de Rembrandt, 1632, Marilyn Moroe, de Andy Warho, 1967, e muitos outros, os reconstrói a partir de legumes frescos, fotografa-os e, em seguida, os expõe e publica. Ver Duoqi (2008).

temente, dispostos nas salas de jantar, como símbolos do capital “cultural e culinário” de seus donos e merecedores de prêmios²².

A cinematografia também deu sua contribuição ao tornar a comida mais visível. É verdade que a quantidade de filmes aumentou no absoluto, mas o número de vezes que aumentaram os filmes sobre comida é significativa. Do período de 1931 a 1970, em pesquisa realizada por Yasoshima (2012), verificaram-se 6 filmes em que a alimentação desempenhava um papel central. De 1971 a 2011, esse número aumentou para 114, um aumento de 18 vezes em relação às décadas anteriores.

Mas, além de se falar, se ler, e se “assistir” sobre comida, trabalha-se, como nunca antes, em áreas relacionadas à alimentação e se investe em se aprender sobre e como usufruir a comida. A valorização social e o aumento do número de profissões e atividades ligadas à alimentação, no Brasil e no exterior, cresceram significativamente. No Brasil, caso diferente do da França, ser cozinheiro sempre foi uma atividade considerada dos extratos socioeconômicos inferiores da sociedade, ficando os homens alocados nas cozinhas dos restaurantes, e as mulheres na cozinha da casa. Quando praticada em casa pelos homens, feria a “masculinidade dos brasileiros” (Barbosa, 2012; Pessanha, 2003). Hoje, esse quadro mudou. Ser “chef”, e não mais cozinheiro, é uma ambição de jovens da classe média e até mesmo alta, que não ameaça mais a masculinidade de ninguém e é socialmente aceita e glamurizada. De cozinheiro, transformou-se em “artesão” e artista; de trabalhador pouco qualificado, em “autor”, em pesquisador que teoriza sobre suas criações e obras, que introduz novos ingredientes e pratos e cria novas tecnologias baseados no conhecimento científico, do qual o melhor exemplo é o chef espanhol Fernan Adriá (This, 2008; Bueno, 2013; Myhrvold et al, 2011)²³.

A profissionalização se faz sentir na mudança do curso, de cozinheiro para chef; de nível técnico e dirigidos para jovens de baixo poder aquisitivo, para curso universitário dirigido para os setores de rendas mais altas.

²² Um exemplo é o livro *Modernist Cuisine: the art and science of cooking*, de Myhrvold et al (2011), ganhador dos prestigiosos James Beard Award, Professional Cooking and Cookbook of the year, que teve preço inicial de R\$ 650 dólares e vendeu, até o momento, 45.000 cópias. Ver <<http://Modernistcuisine.com/2012/05/mc-james-berad-award>>.

²³ A primeira escola de formação técnica profissional para cozinheiros assim como “outras capacitações, dentre elas garçom, *barman*, porteiro, recepcionista e secretário de administração de hotéis e restaurantes” foi criada em 1964, pelo SENAC, em SP, e chamava-se escola SENAC Lauro Cardoso de Almeida. Em 1970, também em SP, em Águas de São Pedro, no interior do Estado de São Paulo, o SENAC lança o primeiro curso de cozinheiro profissional gratuito e dirigido para alunos financeiramente carentes. Esses eram geralmente oriundos de entidades como a extinta Fundação Estadual para o Bem Estar do Menor (FEBEM), e recebiam remuneração para estudar e aprender uma profissão. Ver Toledo (2010).

A historiografia desse processo é ilustrativa dessa mudança de status. Em 1994, o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC) lançou em São Paulo (Águas de São Pedro) o primeiro curso denominado Cozinheiro Chefe Internacional (C.C.I.), em parceria com o *The Culinary Institute of America* (CIA)²⁴, e em 1999, seguiu-se o primeiro curso de gastronomia de nível superior²⁵. Hoje, segundo dados do INEP, o Brasil conta com 124 cursos de Gastronomia²⁶.

Novas “atividades profissionais”, algumas inteiramente desconhecidas para os brasileiros, vieram a reboque, como barista, culinária, *sommelier*, *fromager* e *food designer*, por exemplo, da mesma forma que um novo vocabulário relacionado à comida foi acrescentado ao anterior, já existente. Hoje, falamos de *foodies*, gastrossexuais, gastropornografia, harmonização, *comfort food*, gastronomia de botequim, das favelas, da roça, caipira, de rua entre outros.

Uma outra dimensão dessa visibilidade e gastronomização da sociedade contemporânea é a mudança do significado do comer fora de casa. De necessidade passou a lazer, um programa em si mesmo. Hoje, 30% da renda dos brasileiros gasta em comida é consumida com alimentação fora de casa. Esse número sobe para 50% quando consideramos apenas os segmentos de maior renda (IBGE, 2008)²⁷. O próprio Ministério da Educação (MEC) classifica o curso de gastronomia dentro da área de turismo e lazer, enfatizando a sua dimensão “lúdica”.

Essa nova dimensão do comer não poupou nenhum tipo de comida, refeição ou espaço. Até mesmo o café da manhã, uma das mais íntimas e discretas refeições cotidianas, de uma simplicidade absoluta em termos de

²⁴ Como relata Toledo (2010), “seu corpo docente (era) formado por chefes internacionais com vasta experiência em cozinha, vindos dos Estados Unidos e (uma) outra parte por chefes renomados que já residiam no Brasil, porém egressos do CIA. Foi o primeiro curso pago e frequentado por um público altamente exclusivo. Era um público que aprendia um novo conceito de cozinha, enquanto os alunos dos cursos gratuitos aprendiam o dia a dia da cozinha do hotel e dormiam em alojamentos. Um curso altamente elitizado e diferenciado do que até então havia sido oferecido em termos de formação gastronômica. Alunos de alto padrão, que custeavam suas mensalidades, estadia, alimentação e transporte.”

²⁵ Isso acontece primeiro na Universidade do Sul de Santa Catarina, na modalidade bacharelado, seguindo-se, no mesmo ano, a Universidade Anhembi-Morumbi, em São Paulo, com a modalidade sequencial e a Universidade do Vale do Itajaí, de Santa Catarina, com a modalidade graduação.

²⁶ Vale a pena lembrar, que, no vestibular de 2010 da Universidade Federal do Rio de Janeiro, o novo bacharelado em gastronomia foi o curso com maior número de candidatas suplantando o tradicional campeão da relação candidato vaga, o curso de medicina (apud Bueno, 2013).

²⁷ O Mercado de *Food Service* no Brasil vem crescendo desde 2001 a taxas muito superiores tanto ao varejo como ao PIB brasileiros. O faturamento da indústria de alimentos para 2012 foi de R\$ 431,6 bilhões, e a venda para os canais de *Food Service* foi responsável por R\$ 100,5 bilhões (ABIA, 2012).

cardápio, a que menos representa um alvo de disputas internas à família em relação ao cardápio e a mais ignorada pelos adolescentes, foi transformada e glamourizada (Barbosa, 2007; POF, 2002/2004 e POF, 2008/2009). Muitos restaurantes, botequins, cafeterias, redes de *fast food*, entre outros, giram praticamente 24 horas, pois o horário comercial tradicional começa hoje, não só durante a semana, mas principalmente nos fins de semana, no horário do café da manhã.

Em termos de cardápio, esse café da manhã de final de semana não se compõe apenas da tradicional média com pão e manteiga, ou do simples café com pão, ou mesmo do cafezinho puro, mas de uma elaborada refeição que é menos que o *brunch* americano e mais do que os ovos com bacon dos ingleses (Barbosa, 2007). A ela juntou-se o frescor borbulhante do champagne, do prosecco italiano ou da cava espanhola. À família juntaram-se os amigos, à funcionalidade agregou-se o prazer; ao silêncio e à sociabilidade instrumental do café da manhã cotidiano, aliou-se a sociabilidade exofamiliar (Barbosa, 2007, 2009).

Essa transformação do comer em lazer não se trata de um fenômeno das elites, mas de uma transformação vertical da relação com o comer fora. Padarias e lanchonetes de bairro foram reformadas de forma a incluir um local para o consumo de alimentos, que geralmente enchem sábados e domingos pela manhã. Até mesmo os supermercados aderiram a essa “moda” e alguns abriram espaço para mesas e cadeiras no seu interior. Uma pesquisa realizada em 2012 pela Central Mailing List, empresa especialista em banco de dados, revela que o Brasil possui 222.358 empresas no ramo alimentício e que esse segmento tem crescido, aproximadamente, 11% ao ano²⁸.

A dimensão instrumental e física do comer também não escapou desse processo de gastronomização. Novos espaços em que a comida pode ser “experenciada” foram criados. Restaurantes na sala de jantar de casas particulares, servidos pelo próprios donos e restaurantes “ilegais”, escondidos do olhar de quem passa, que servem “comida de vanguarda”, são instâncias onde o comer adquiriu um novo sabor, no mínimo, o da exclusividade e da novidade transitória.

A cozinha doméstica não ficou de fora e, desde 1980, sofre um processo de estetização, que alterou o seu posicionamento em relação aos demais cômodos da casa (Barbosa; Gomes, 2004; Featherstone, 1991). De uma posição de séculos de inferioridade estrutural, ela tornou-se central vis à

²⁸ A pesquisa revelou também que, só no ano de 2011, foram abertos 18.399 restaurantes no país. As regiões Norte e Nordeste são as que mais crescem no segmento, se comparadas aos dados obtidos no ano de 2011. Além disso, o setor de restaurantes e alimentos é um dos que mais emprega no Brasil (<http://www.administradores.com.br/noticias/administração-e-negocios/pesquisa-mapeia-mercado-de-restaurante-e-lanchonetes-n-brasil/58187>).

vis aos demais ambientes. Antes tínhamos “uma cozinha dentro de casa, hoje temos uma casa em torno da cozinha”, como anuncia o Chef Olivier Cozin em um anúncio sobre cozinhas planejadas (2012). Os instrumentos de cocção e os “das artes da mesa”, como copos, vasilhas de servir, pratos, talheres, entre outros, sofreram transformações radicais e vêm crescendo desde 2003 de forma expressiva. Onde antes predominava a madeira, o ferro, a louça e o barro, hoje temos o aço, a resina, a cerâmica, o vidro, ladrilhos hidráulicos, pipetas, canos de metal, mármore, areia de praia, entre outros. Tudo é válido dentro da perspectiva de uma cozinha e de um comer que também são espetáculo, show e “experiência”.

A relação das pessoas com esses novos utensílios e materialidades deslocadas para a cozinha também se alterou. Se antes eram mantidos escondidos nos fundos dos guarda-louças e armários de pia, hoje são expostos como objetos de decoração em estantes abertas, prateleiras, ganchos suspensos, *cook islands*, entre outros, de forma a deixar ambígua a fronteira entre a sala de jantar e a cozinha, antes claramente estabelecidas, separadas e fechadas. Marcas de luxo de panelas e instrumentos de cozinha migraram da lista de “chá de panela” para as listas de casamento. Saíram da intimidade feminina e do universo doméstico para o masculino, o público e o glamoroso. Os livros de culinária, que se transformaram em livros de arte, com ilustrações magníficas, são hoje oferecidos como presentes e brindes de fim de ano e obedecem a fins decorativos, na modalidade *coffee-table book*.

A tradição de receber em casa ressurgiu das cinzas, inaugurando uma nova fase, com novos atores. Surgiu a cozinha espetáculo dos homens, que agora passou a ser cotidiana. A sociabilidade migrou da sala de estar e jantar para a cozinha. Enquanto se cozinha, se degusta, se fala sobre a origem e a qualidade dos ingredientes, sobre as vantagens dos novos utensílios e sobre os novos saberes culinários. Um novo estilo de vida e uma nova forma de construir identidades se estruturam tendo no comer e na comida o prato principal.

A decoração dos pratos transformou-se em “montagem”, como se a mesa fosse uma passarela de *drag queens*²⁹. O termo é preciso, pois descreve procedimentos distintos da simples decoração. Ele pode conter, além da comida, objetos de reinos diferentes da natureza: flores, pó de ouro, um pequeno cálice como escora de uma cauda de lagosta, suportes de madeira,

²⁹ Montar é o termo usado pelos profissionais transformistas quando se vestem de mulheres e incorporam uma identidade feminina. O mesmo ocorre, hoje, com a comida, quando camarões VG, camarões verdadeiramente grandes em que cada quilo contem de 11 a quinze unidades, são pendurados em cálices de licores, ou lascas de aipim são dispostas sob a forma de fogueira, implicando o total desmoronamento da estrutura à menor intenção do comer, de transformar o espetáculo apresentado em atividade gustativa. Ver Luck (2013).

pedras, entre outros, ou seja, vários materiais podem estar hoje articulados à comida de uma forma arquitetônica. Trata-se de verdadeiras esculturas espiraladas e construções, algumas que buscam o infinito e a sugestão de despojamento e simplicidade e outras “engenharisticamente” construídas, que contam, pelo menos, com a surpresa do comedor e com a emoção de um espetáculo no momento em que caem “pelo prato”.

Essas transformações na cultura material em torno do comer sinalizam que o gosto não é mais o único sentido mobilizado no comer cotidiano. Ao contrário, cada prato, cada refeição deve corresponder a uma sinfonia dos sentidos: o tato, por meio do contraste das diferentes texturas; a visão, por meio das cores, do design dos alimentos e da montagem dos pratos e a audição, por meio dos sons da cozinha. Tudo isso tem o objetivo de fazer do comer uma “experiência” que transcenda o cotidiano, mobilize as emoções e provoque o cérebro. Como afirma a *food designer* Marije Vogelzang, quando voce ingere um produto voce coloca também o design no seu estomago, e as repercussões dessa fato podem ser mais amplas, elas podem estimular emoções e reavivar sensações e a memória (Vogelzang, 2008).

Vamos concordar que não é pouca coisa!

As Interseções entre a Ética e a Estética

Essas duas dimensões – a ética e a estética – da alimentação contemporânea, embora trafeguem em esferas simbólicas distintas, na prática, possuem várias interseções. A primeira e mais frequente diz respeito à incorporação da saudabilidade dos alimentos na visibilidade e na gastro-nomização da alimentação. Programas de TV, livros de culinária, chefs de cozinha, restaurantes e supermercados procuram introduzir, junto a seus consumidores, práticas de um comer saudável. Reforçam a necessidade da redução de certos ingredientes da dieta (como, por exemplo, sal, óleo, manteiga e açúcar)³⁰, e de serem privilegiados alimentos frescos, como legumes, frutas e carnes magras na alimentação cotidiana. Em receitas, substituem o frito pelo grelhado e o assado. Sugerem novas práticas e

³⁰ Restaurantes de alta gastronomia, por exemplo, aboliram da mesa o salzeiro e a pimenteira por três motivos. Primeiro, porque consideram o que fazem uma expressão de criatividade, cada prato é uma assinatura do próprio chef, é a chamada cozinha de autor. Nesse caso, a colocação do sal ou da pimenta pelo cliente significa uma interferência indevida na produção artística e/ou intelectual do criador. Exatamente como autores teatrais odeiam a introdução de “cacos” dos atores em seus textos. Segundo, porque hoje a intenção é deixar aflorar ao máximo as características individuais dos ingredientes e o sal interfere nesse processo. E, terceiro, por questões de saúde.

dicas na cozinha que aumentam o teor nutritivo dos alimentos, fazem parcerias com determinadas marcas de produtos com selos de certificação e compram “localmente”. Restaurantes adotam *buffet* de saladas, aumentam a quantidade de pratos de peixe e carnes brancas e diminuem o tamanho das porções de sobremesas. Alguns se antecedem às regulações futuras e colocam o teor calórico dos pratos servidos³¹. Hoje, “mesmo comendo por lazer e prazer, não dá para relaxar”, é a mensagem implícita, sintetizada por uma entrevistada que explicita o dilema a que se vê constantemente submetida³².

Outra maneira de “eticizar” a estética é a “releitura magra e saudável” de certos pratos das diferentes tradições culinárias, principalmente a dos populares e tradicionais. Por essa estratégia, mantém-se a estrutura do prato, diminui-se o tamanho das porções e altera-se a qualidade dos ingredientes na sua confecção. Pode-se, por exemplo, fazer empada com farinha integral e óleo de girassol, ou transformar o demonizado hambúrguer em prato de alta gastronomia³³, ou ainda, transformar uma rabada em uma *amouse bouche* de baixa caloria. Entretanto, para que esse reforço da ética pela estética tenha legitimidade, faz-se necessário ter capital culinário e social suficiente para tanto. Por exemplo, a introdução de saladas e de pratos típicos no McDonald’s como é o caso do McPinto, tradicional prato composto de arroz com feijão preto no café da manhã, servido no McDonald de São José, na Costa Rica, não é percebida da mesma forma: sugere, para muitos, uma tentativa de enganar o consumidor, um tipo de *green washing alimentar*, que não compensa os danos que a rede causa ou já causou com o restante do seu cardápio.

Outra interseção ocorre no âmbito dos alimentos orgânicos, da produção local e dos produtos artesanais. Destaca-se o aparecimento de gôndolas específicas desses produtos nos supermercados, tanto frescos como industrializados (café orgânico, azeite, vinagre, etc), de campanhas promovidas por chefs de cozinha reforçando a importância da aquisição desses produtos, ou ainda o uso exclusivo dos mesmos nos cardápios de restaurantes. Em casos de chefs famosos reforça-se, ainda, o cultivo próprio

³¹ Relembro ao leitor a parceria do WalMart com a primeira dama dos Estados Unidos, Michelle Obama, para a diminuição de sódio, açúcar e gordura nos produtos processados vendidos pela rede, e a diminuição dos preços dos legumes, verduras e frutas frescas.

³² Entrevista realizada com mulher de 30 anos pela autora para pesquisa sobre Tendências da Alimentação Contemporânea em 2008, no Rio de Janeiro.

³³ Foi exatamente isso que fizeram vários chefs renomados brasileiros, como Roberta Sudbrack, com o Sudburger, Pedro Artagão do Irajá Gastrô, O da Comuna, o do Pala, o do Pipo, boteco do chef Felipe Bronze e Fernand Adriá, na Espanha.

de legumes e verduras como forma de garantir a excelência e a pureza da matéria prima utilizada.

Uma quarta interseção entre a estética e a ética é o aparecimento de restaurantes e circuitos gastronômicos e turísticos especializados em ideologias alimentares específicas, tais como restaurantes de comida crua, vegetarianas e ou veganos³⁴. Ainda dentro dessa mesma lógica, temos a crescente indicação da origem da matéria prima utilizada, nos menus de restaurantes. Por exemplo, todos os animais de caça são provenientes de criação em cativeiro, ou foram pescados em determinados lugares e épocas específicas de acordo com as melhores práticas de sustentabilidade³⁵. No primeiro caso, procura-se atender tanto às demandas de um mercado crescente de lazer com ética ou de lazer com ideologia como, também preservar a sociabilidade das pessoas³⁶. No segundo, procura-se legitimar eticamente as opções alimentares oferecidas e não infringir os princípios da sustentabilidade.

Mas não foi apenas o comer saudável e sustentável que foi contemplado nessas interseções. Podemos considerar que o intenso processo de gastronomização do comer e da comida, que valoriza, reconhece e promove tradições, práticas, ingredientes, pratos e saberes culinários classificados como “tradicional”, “étnico”, “rural”, “popular”, entre outros, é uma forma de responder, esteticamente, à pressão ética por maior inclusão social e sustentabilidade de grupos e comunidades. A extensão do termo gastronomia, historicamente restrito a uma forma de comer exclusiva, exótica, sofisticada, cara e associada a pessoas de alto poder aquisitivo, a culinárias dos mais diferentes estilos, origens étnicas e estratos socioeconômicos opera essa inclusão, tanto simbólica como materialmente, ao estabelecer um igualitarismo entre todas as modalidades de comida. Esse processo de gastronomização da alimentação e do comer implica diferentes processos. Temos em um primeiro momento, o descobrimento e/ou a valorização de um local, prato, acepipe ou estilos culinários. Em segundo a sua inclusão à categoria de “tesouro” e “patrimônio” por segmentos com capital social e culinário para conferir esse status. Formadores de opinião, como chefs,

³⁴ Ver, por exemplo, o *ebook* de Emily Horne, *Vegan Paris*, ou visite o site de Il Paradiso dei Gatti, em Palermo, Italia, para os adeptos do *vegan eco tourism*.

³⁵ Para questões semelhantes, ver a noção de “valor de origem”, em Barbosa (2009).

³⁶ Comer foi e é um ato de intensa sociabilidade na sociedade brasileira, por isso, a introdução de opções vegetariana e/ou vegana oferece possibilidade às pessoas que adotam essas ideologias alimentares a não sofrerem perdas nos seus padrões de sociabilidade devido à sua opção alimentar. Foi uma lógica semelhante que orientou a adoção dos *buffets* de saladas, de cozinha japonesa e de massas nas churrascarias brasileiras. Essa medida permite que todos os membros das famílias sejam atendidos em suas preferências gastronômicas por um mesmo estabelecimento, evitando-se, assim, disputas familiares acerca de onde se comer.

artistas, *socialites*, jornalistas, críticos gastronômicos, intelectuais, acadêmicos e pessoas dos segmentos de maior poder aquisitivo se encarregam desse processo. Em termos práticos, isso implica em um deslocamento geográfico de grupos específicos que dirigem-se, em alguns casos, para a periferia das grandes cidades, ou para as comunidades carentes (favelas), ou para áreas rurais e/ou pouco exploradas do país, ou ainda para os circuitos gastronômicos, de forma intencional ou acidental, em busca de novidades a serem promovidas. Constituídos em árbitros do “bom comer ou do comer correto”, esses grupos selecionam quais estabelecimentos e quitutes que devem ser experimentados. A partir daí, cria-se um movimento entre pessoas e coisas que, antes dessa indicação, não existia³⁷. A frequência de um novo público, o conhecimento desses lugares promovidos pela mídia terminam por conferir capital culinário àqueles que lá vão e/ou os “descobrem” e, portanto, se tornam habilitados a legitimá-los perante as suas próprias plateias, tanto privadas quanto formadas pelas novas mídias. Quem promove adquire também, para além de um novo “capital culinário de fato”, mais capital social, no sentido Bourdianiano do termo, na medida em que demonstra ter “faro para coisas boas”, “cabeça aberta para novas experiências”, “ser socialmente consciente”, “ser descolado entre outros “valores”. Quem é promovido adquire tanto capital culinário do ponto de vista simbólico (pois agora o tipo de culinária que professa é considerada gastronomia), quanto social, na medida em que se encontra associado a novas redes de contatos e conhecimentos³⁸. Mas esse “jogo de capitais” não se resume apenas a trocas ou adições de “patrimônio de um tipo ou de outro”: ele tem impacto prático e material concreto. Ou seja, ele permite a

³⁷ Exemplar desse movimento são as “excursões” de moradores da zona sul do Rio de Janeiro para a Praça da Bandeira, na zona norte, para comer “o famoso bolinho de feijoada do Aconchego Carioca”. Os termos utilizados no Facebook pelos frequentadores do local são muito ilustrativos. Abundam diminutivos para descrever a comida e o ambiente, do tipo “bolinho de feijoada, o queridinho das novelas”, “bar queridinho”, “um cantinho para lá de simpático”, entre outros. Os termos oscilam entre o carinho e a condescendência. Outro exemplo sugestivo é a ida de chefs famosos, com amigos igualmente famosos, a locais da periferia de Rio e São Paulo para descobrirem restaurantes e “surpresas gastronômicas”. Esses atores, já legitimados pela própria fama, pelo capital culinário e social que possuem, ao se deslocarem para esses locais, promovem aqueles que eles julgam possuírem “capital culinário”.

³⁸ Outra forma de promoção e legitimização são os concursos de gastronomia. Os concursos do Melhor PF do Brasil (Melhor prato feito do Brasil) e o Veja Comer e Beber de bares e restaurantes do Brasil selecionam não apenas as melhores comidas, mas os melhores estabelecimentos de cada categoria gastronômica avaliada. Na avaliação, inclui-se também o atendimento e o visual dos estabelecimentos. O júri é composto de chefs de cozinha, críticos gastronômicos, pesquisadores da alimentação, entre outros, todos atores sociais com capital culinário e social para, “legitimamente”, definirem quem são os melhores dentro da perspectiva dos mercados mais amplos e cosmopolitas.

circulação de novos conhecimentos e ingredientes culinários entre inúmeros grupos e plateias, o crescimento, o descobrimento e a expansão de negócios já existentes como também a criação de novos³⁹.

Embora essas interseções sinalizem para uma eticização” da estética, existe o movimento de estetização da ética. Esse se caracteriza por interferências, sistemáticas e por vezes institucionalizadas, nas práticas produtivas, na apresentação e mesmo no conteúdo de produtos tradicionais e práticas artesanais e populares, com o objetivo de atender ao gosto e às exigências de mercados mais amplos e a de consumidores familiarizados com diversidade de produtos e, assim, viabilizar economicamente comunidades tradicionais ou carentes⁴⁰. Outras interferências podem ser apreendidas na reformulação do design das embalagens, na alteração da decoração dos locais de venda e na introdução, ou retirada de ingredientes, considerados de baixo capital nutricional⁴¹. Na outra ponta desse processo, a dos grandes mercados, a estetização da ética corresponde a um processo de socialização do gosto e de ressignificações estéticas e de funcionalidade de objetos, produtos e serviços no âmbito da vida cotidiana. Nesta, os consumidores dos grandes centros urbanos são provocados sensorialmente a partir de novos sabores, texturas e odores a introduzirem nas suas vidas novas “experiências”.

³⁹ Outra forma de circulação de conhecimento e de ingredientes culinários entre diferentes estratos sociais é a adaptação de receitas de revistas de culinária dirigidas a um público de maior poder aquisitivo para as dirigidas aos segmentos mais populares. As adaptações são feitas por meio de cozinhas experimentais vinculadas às revistas que testam as receitas adaptadas de forma que quem quiser experimentá-las não corre o risco de perder ingredientes. Essa circulação pode ser observada durante muito tempo entre as receitas de Claudia cozinha para as de Ana Maria.

⁴⁰ Por exemplo, as mudanças na produção do queijo artesanal Serrano, das serras do Rio Grande do Sul, com vistas a atender a critérios de sanidade. Isso implicou a construção de espaço próprio para a produção do queijo, em novos tipos de formas feitas de aço inox e algumas alterações nas práticas de confecção do produto, entre outras. Para tanto, ver o vídeo realizado pela Empresa de Pesquisa Agrícola e Extensão Rural de Santa Catarina (EPAGRI), Florianópolis, denominado Queijo Serrano, disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=5AHZgmdHRcM>>.

⁴¹ Um bom exemplo de intervenção institucional são as políticas que o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE) desenvolve junto a várias comunidades de artesãos no Norte e Nordeste do Brasil, com o objetivo de tornar esses produtos vendáveis tanto no mercado interno como no exterior. Sente-se essa influência estética não só nos produtos em si, mas nas embalagens e pontos de venda “apresentados” a partir de um gosto mais urbano, com maior apuro estético na apresentação do produto. Por outro lado, a disponibilidade de produtos artesanais e rurais impacta e transforma o gosto urbano, socializando-o em torno de novas texturas, cores e estilos. Cito a introdução de embalagens de origem mais popular e menos nobre como sacos de juta em substituição do papel, cordões de palha no lugar de fitas na amarração dos presentes, entre outros.

Esse procedimento de “estetização da ética” não é, historicamente, uma novidade. Formas, estilos e práticas produtivas tradicionais e artesanais sempre sofreram essa interferência quando lançadas em mercados mais amplos (Mukerji, 1983)⁴². A diferença do movimento atual para os anteriores é a intencionalidade de se manterem vivas essas comunidades e tradições sem que se perca “o sabor local e tradicional”, ao mesmo tempo em que se oferecem novos produtos e serviços a mercados já constituídos.

A ocorrência desses fluxos e contrafluxos que promovem interferências e hibridizações de ambos os lados, convive com várias resistências simbólicas e práticas. Do lado da ética, verifica-se a desqualificação dessas interseções como ilegítimas e como novas formas de exploração de produtores e enganação dos consumidores⁴³.

Do lado da estética, as reações caracterizam-se por uma dimensão mais lúdica e, em alguns casos, irônica e derogatória. Qualquer que seja o estilo, o objetivo é a manutenção e a valorização de determinados itens, tipos de refeições e ingredientes que hoje contrariam o que se considera o “comer correto”. Esse é o caso dos programas de TV dos Estados Unidos, que propõem uma viagem de excesso pelos melhores restaurantes de carne, com as maiores porções, ou uma outra viagem pelos restaurantes de bacon do mesmo país, contrariando a tendência de redução das porções de carne e dos alimentos gordurosos da dieta contemporânea⁴⁴. Outra forma são os concursos de quem come ou bebe mais um determinado item, como é o caso do *Nathan's Hot Dog Eating Contest*, que confere status de esporte para essas práticas e as associa ao patriotismo (Johnson, 2012; Nerz, 2006) ou ainda da *International Federation of Competitive Eating* (IFOCE), todas consideradas atividades oficialmente licenciadas pelos Estados norte-americanos onde acontecem⁴⁵.

⁴² A esse respeito, ver o clássico de Chandra Mukerji, *From Graven Images*, no qual ela discute o furor das mulheres inglesas por *calicoes* e as intervenções dos comerciantes ingleses nos estilos adotados pelos produtores artesanais indianos, de forma que eles produzissem padrões decorativos mais de acordo com o gosto das inglesas (Mukerji, 1983, p.166-242).

⁴³ Ver as críticas à rede de supermercados norte-americana Whole Foods, que se apresenta ao público como social e ecologicamente responsável. Ver também críticas à venda de orgânicos pelas grandes redes varejistas.

⁴⁴ Bons exemplos são os programas do *Travel Channel*, como *No Reservations with Anthony Bourdain*, ou *Man v. Food*, que tem como anfitrião Adam Richman, ou a série *Paradise*, esta última, que celebra o excesso e a indulgência na escolha da comida.

⁴⁵ No Brasil, esses tipos de concursos não são tão populares como nos Estados Unidos, mas existem. Por exemplo, temos o concurso de quem come mais ovo, que ocorre no município de Bastos (SP), o maior produtor desse alimento, e o concurso de quem come mais quiabo, em Canindé do São Francisco (Sergipe). Entretanto, esses concursos não estão assentados em uma ideologia de defesa destes como um esporte, ou mesmo associados ao patriotismo, como ocorre com o concurso de hot dogs nos Estados Unidos, que possuem até mesmo os

Guias sobre *Junk Food*, que ridicularizam a “submissão dos consumidores” à nova ideologia de restrição alimentar, e blogs em defesa desses temas ou semelhantes são outras instâncias na qual a presença dos discursos privilegiados sobre o comer correto e responsável é desafiada explicitamente, e um convite ao prazer e à indulgência são ratificados e legitimados. A Ogrostonomia, estimulada em vários sites e vídeos no Brasil (ver, por exemplo, <[http://ogrostromia.com.br/a-volta-dos-que-nao-fo-ram/e Ogrostonomia: gastronomia de uma forma que até o ogro entende](http://ogrostromia.com.br/a-volta-dos-que-nao-fo-ram/e-Ogrostonomia:gastronomia-de-uma-forma-que-até-o-ogro-entende), disponível em <<http://videologo.TV/1796360>>), que valoriza o “comer até cair”, o uso de muita carne, batata, molhos picantes, entre outros, e desqualifica a distinção entre alta e baixa gastronomia, aceitando apenas a diferenciação entre comida boa e ruim, é outra instância dessa reação.

Mas, de qualquer que seja o lado de que venha a reação, ambas as tendências interagem de forma concreta e cada vez mais frequente na vida e nos pratos dos consumidores.

Observações Finais

As dimensões acerca da alimentação abordadas anteriormente sinalizam para uma mudança expressiva no significado do comer, da comida e da alimentação na sociedade contemporânea, que contrasta com o das épocas anteriores. E são várias as implicações dessas transformações.

Do ponto de vista individual, o comer passou de um ato concebido pelas pessoas como sendo estritamente privado e familiar, determinado pelas preferências individuais, pela tradição e/ou pelo automatismo, para um comportamento com consequências diretas na esfera pública, no meio ambiente e nas nossas avaliações morais e políticas. Ele deixou de ser espontâneo, automático e tradicional para envolver reflexões filosóficas, epistemológicas e ontológicas que envolvem desde a forma como dispomos do meio ambiente até as bases do nosso conhecimento sobre aquilo que comemos e da forma como o fazemos.

A alimentação, a comida e o comer de ingredientes da micropolítica da vida cotidiana e doméstica tornaram-se objetos de políticas públicas, de movimentos sociais e de militâncias as mais diversas. Transformaram-se em elementos aglutinadores de um conjunto de demandas da sociedade por transformações tanto ambientais como sociais, culturais e políticas. Eles

seus heróis, como Mandíbula e Tubarão. Eles são organizados em torno dos municípios produtores desses alimentos e visam mais aos negócios do que à promoção do excesso e da indulgência como uma reação ao comer correto, saudável e eticamente sustentável.

são, hoje, um dos principais veículos por meio dos qual se espera alcançar a promessa de um meio ambiente equilibrado, de um mundo mais justo, de uma vida sustentável e de uma saúde perfeita. E, nesse contexto, o Estado não ficou para trás: de uma atitude reativa nas décadas anteriores, tornou-se pró-ativo, disputando espaço com o mercado e os movimentos sociais na definição do que é o comer correto para uma vida saudável e justa.

Nesse novo contexto e dimensão, a alimentação, a comida e o comer passaram a funcionar como um código moral, como um imperativo categórico no sentido Kantiano. A máxima universal – o dever de comermos conscientemente –, seja em relação ao meio ambiente, a nós mesmos e a vários outros, atinge a todos sem exceção (Eberstadt, 1999). Essa dimensão imperativa categórica é que nos permite, hoje, classificarmos pessoas e grupos como moralmente superiores a outros a partir do que se come e da forma como o alimento é produzido, distribuído e consumido. A moral deixou o quarto de dormir para se instalar no centro da mesa de jantar (Boisard, 2003)⁴⁶.

Mas, paralelamente ao lado da ética, desabrochou o lado estético, lúdico e prazeroso da alimentação. A comida e o comer tornaram-se lazer, produto cultural, como o design, a literatura, o cinema e a música popular, curso de graduação e pós-graduação, atividade profissional com um novo status no mercado e na família, tudo isso em menos de 20 anos (Ewald Filho; Lebert, 2007; Bueno, 2013).

As transformações não pararam por aí. Uma nova estética do comer e da abordagem dos nossos sentidos invadiu as nossas casas e restaurantes, reformulou nossas práticas de sociabilidade, introduziu novos atores e identidades (Naccarato; Lebesco, 2012), reformou as nossas cozinhas, releu “tradições”, criou novos pratos, revalorizou ingredientes e ampliou os mercados já existentes. Em suma, “gastronomizou” a nossa vida cotidiana. Nesse contexto, o alimento e o comer deixaram de ser sustento e instrumento de transformação social para ser “comida”, ou seja, culinária,

⁴⁶ O filósofo Peter Singer (2006), por exemplo, coloca a opção vegetariana como um estilo de vida superior aos demais, ao mesmo tempo em que sugere o restabelecimento da condenação moral e religiosa da gula, como forma de constringer as pessoas a comerem menos carne ou a comerem responsabilmente. Para isso sugere que nossas refeições sejam pautadas por cinco princípios básicos: transparência, equilíbrio, humanidade, responsabilidade social e necessidade. Outros tipos de militância, como as relacionadas às ideologias alimentares, o combate ao *big business* ou *agribusiness*, são, também, exemplares dessa dimensão. A partir das práticas alimentares, pessoas e grupos são hierarquizados de acordo com definições do que seja o comer “correto, justo e ético”. Por exemplo, para os crudovoristas ou adeptos das comidas cruas, o “homem é o único animal que cozinha o seu alimento”. Ser o único nesse contexto não é um elemento positivo, mas negativo, no sentido de que o homem se separa dos demais da sua própria espécie e da própria “natureza”, que é o grande valor reverenciado.

gastronomia, prazer, tradição, artesanaria, design, arte, provocação e desafio sensorial, entre outros.

Mas, embora distintas, as dimensões ética e estética da alimentação contemporânea relacionam-se, em alguns casos, reforçando-se mutuamente; em outros, reagindo de maneira mais radical. Os mercados e os pratos dos consumidores tornaram-se os grandes campos de batalhas em que se trava a luta por mais ou menos eticização e estetização do comer contemporâneo.

Referências

ABIA. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTAÇÃO. *Food Service no Brasil*. São Paulo, 2012.

AZEVEDO, B. M. M. *Gosto não se discute?* Atores, práticas, mecanismos e discursos envolvidos na construção social do gosto alimentar infantil entre crianças de 0 a 10 anos. Dissertação (Mestrado em Antropologia). Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2008.

BARBOSA, L. Feijão com arroz e arroz com feijão. O Brasil no prato dos brasileiros. *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, ano 13, n. 28, jul./dez. 2007.

_____. *Tendências da alimentação contemporânea*. Juventude, consumo e educação 2. Porto Alegre: ESPM, 2009.

_____. Os donos e as donas da cozinha. In: FREITAS, M. E.; DANTAS, M. (Org.). *Diversidade sexual e trabalho*. São Paulo: Cenage Learning, 2012.

BARBOSA, L.; GOMES, L. G. *Culinária de Papel*. Estudos Históricos. Alimentação. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 2004.

BARNES, J. *O pedante na cozinha*. Rio de Janeiro: Rocco, 2008.

BAYS, J. C. *Mindful eating: a guide to rediscovering a healthy and joyful relationship with food*. Boston: Shambhla Publications, 2009.

BECK, M. Putting and end to mindless eating. *The Wall Street Journal*, may 13, 2008. Disponível em: <<http://www.wsj.com/articles/SB121062985377986351>>.

BELUZZO, R. *Machado de Assis: relíquias culinárias*. São Paulo: EDUSP, 2010.

BERRINI, B.; MODESTO, M. L. *Comer e beber com Eça de Queiroz*. Rio de Janeiro: Editora Index, 1995.

BOISARD, P. *Camembert, a national myth*. Berkeley: University of California Press, 2003.

BORREL, A.; NAUDIN, J. B.; SENDERENS, A. *À mesa com Proust*. Rio de Janeiro: Sextante, 2013.

BOULUD, D. *Letters to a young chef*. New York: Basic Books, 2003.

BOURDAIN, A. *Cozinha confidencial*. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

- BOURDAIN, A. *Em busca do prato perfeito*. Um cozinheiro em Viagem. São Paulo: Companhia das Letras, 2003.
- BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. *Guia alimentar para a população brasileira 2014*. Brasília: MDS, 2014.
- BUENO, M. L. *Gastronomia e sociedade de consumo*. Tradições culturais brasileiras e estilos de vida na globalização cultural. Públicos Eventos da Cultura, novembro de 2013, São Paulo, SESC, Vila Mariana.
- CAMARGO-MORO. *Veneza, o encontro do oriente com o ocidente*. Arqueologias Culinárias. Rio de Janeiro: Editora Record, 2003.
- CWIERTKA, K. J. *Modern japanese cuisine: food, power and national identity*. London: Reaktion Books, 2006.
- DALBY, A. *Dangerous tastes: the story of spices*. Berkeley: University of California Press, 2002.
- DALLABONA, F. Memórias gastronômicas em Vinicus de Moraes. *Todas as Musas*, ano 5, n. 1, jul./dez. 2013.
- D'AVILA, S. Dieta Moral. Entrevista Peter Singer sobre o livro do “Como nos Alimentamos”. *Folha de São Paulo*, 3 de dezembro de 2006.
- DIXON, J. From the imperial to the empty calorie: how nutrition relations underpin food regime transitions. *Agriculture and Human Values*, n. 26, p. 321-333, 2009.
- DÓRIA, C. A. *Estrelas no céu da boca*. Escritos sobre culinária e gastronomia. São Paulo: Senac, 2006.
- DUARTE, A. *Ortorexia ou tenho que comer correto!* Blog Sallus, saúde integrada. 9 jul. 2012. Disponível em: <<http://adolfoduarte.blogspot.com.br/2012/07/ortorexia-ou-tenho-que-comer-certo-o.html>>.
- DUMONT, L. The modern conception of the individual. Notes on its genesis and that of concomitant institutions. *Contributions to Indian Sociology*, 8, p. 13-61, 1976.
- _____. *Homo Hierarchicus*. O sistema de castas e as suas implicações. São Paulo: EDUSP, 1992.
- DUMAS, A. *Memórias gastronômicas*. Seguido de uma pequena história da culinária. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 2005.
- DUOQI, J. *The vegetable museum*. Paris-Beijing Photo Gallery, 2008.
- EATON, S. D.; SHOSTAK, M.; KONNER, M. *The palaeolithic prescription*. New York: Harper & Row, 1988.
- EBERSTADT, M. Is food the new sex? A curious reversal in moralizing. *Policy Review*, n. 153, feb./mar. 2009.
- EWALD FILHO, R.; LEBERT, N. *O cinema vai à mesa*. Histórias e receitas. São Paulo: Edições Melhoramentos, 2007.
- FEATHERSTONE, M. *Consumer culture and postmodernism*. London: Sage Publications, 1991.
- FIBL; IFOAM. *The 14th edition of The World of Organic Agriculture*. February 2013.

- FISCHLER, C. Pensée magic et alimentation aujourd'hui. *Les Cahiers de L'Ochat*, Paris, n. 5, 1996.
- FLETCHER, B. et al. *The non-diet diet*. Do something different. London: Orion, 2008.
- FRONTEIRAS DA GASTRONOMIA. A dieta paleolítica. *Época*, 10 fev. 2014
- GILMAN, S. L. *Fat*. A cultural history of obesity. Cambridge: Polity Press, 2008.
- HANH, T. N.; CHEUNG, L. *Savor*. Mindful eating, mindful life. New York: Harper One, 2010.
- HEASMAN, M.; LANG, T. *Food wars: the global battle for mouths, minds and markets*. London and New York: Earthscan, 2009.
- HEIRINCH BÖLL FOUNDATION AND FRIENDS OF THE EARTH EUROPE. *Meat Atlas*. Fact and figures about the animals we eat. Berlin & Brussels, jan. 2014.
- HORTA, N. *Não é sopa*. Crônicas de comida. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.
- IFOAM. *The world of organic agriculture*. Statistics and emerging. 2013.
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. *Pesquisa de Orçamento Familiar*, 2008.
- JOHNSON, A. R. The magic metabolism of competitive eating. In: WILLIAMS-FORSON, P.; COUNIHAN, C. (Ed.). *Taking food public: redefining foodways in a changing world*. New York: Routledge, 2012.
- KAUFMAN, L. Therapists report increase in green disputes. *The New York Times*, 17 jan. 2010.
- KURLANSKY, M. *Sal*. Uma história do mundo. São Paulo: SENAC, 2002.
- LANCHESTER, J. *The debt to pleasure*. London: Picador, 2003.
- LEVENSTEIN, H. The american response to italian food, 1889-1930. In: COUNIHAN, C. *Food in the USA*. A reader. New York: Routledge, 2002.
- LUCK, C. Jantar sonoro. *O Globo*, Segundo caderno, 6 dez. 2013.
- MACFARLANE, A. *The making of the modern world: visions from the west and eats*. New York: Palgrave, 2002.
- MAUSS, M. *The gift*. Forms and functions of exchange in archaic societies. New York: Norton & Company, 1967.
- MENNELL, S. Culinary transitions in Europe - an overview. In: GOLDSTEIN, D.; MERKLE, K. *Culinary cultures of Europe*. Identity, diversity and dialogue. Strasbourg: Council of Europe, 2005.
- MILHORANCE, F. A nova composição do café da manhã. Ovo e iogurte ganharam peso científico, enquanto os sucos de frutas caíram em desgraça. *O Globo*, Saúde, Rio de Janeiro, 16 fev. 2014.
- MINTZ, S. *Sweetness and power*. The place of sugar in modern history. London: Penguin Books, 1985.
- _____. Comida e antropologia. Uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, São Paulo, v. 16, n. 47, out. 2001.

- _____. Food at moderate speeds. In: WILK, R. *Fast Food/Slow Fodd*. The cultural economy of the global food system. New York: Altamira Press, 2006.
- MONTANARI, M. *Italian identity in the kitchen, or food and the national*. New York: Columbia University Press, 2013.
- MUKERJI, C. *From graven images*. Patterns of modern materialism. New York: Columbia University Press, 1983.
- MYHRVOLD, N. *The photography of modernist cuisine*. Lisboa: Cooking Lab, 2012.
- MYHRVOLD, N.; YOUNG, C.; BILLET, M. *Modernist cuisine: the art and science of cooking*. Lisboa: Cooking Lab, 2011.
- NACCARATO, P.; LEBESCO, K. *Culinary capital*. London and New York: Berg, 2012.
- NERZ, R. *Eat this book: a year of gorging and glory on the competitive eating circuit*. New York: St. Martin Press, 2006.
- OZIKI, R. *My years of meat: a novel*. London: Penguin Books, 1999.
- PARKER-POPE, T. Food, kin and tension at Thanksgiving. *The New York Times*, 23 nov. 2009.
- PESSANHA, L. *Gula Gula, comida bossa-nova*. Rio de Janeiro: SENAC, 2003. (Coleção Receita Carioca).
- POF. Pesquisa de Orçamento Familiar 2003-2004. Rio de Janeiro, IBGE.
- POF. Pesquisa de Orçamento Familiar 2008-2009. Rio de Janeiro, IBGE.
- POGGIO, L.; MARINS DE SÁ, R. *Intelectuais da Terra. Terra Madre e muito mais em nossa pauta*. Rede de Comunidades do Alimento do Brasil, 3. ed., setembro de 2006.
- REICHEL, R. *Conforta-me com maçãs*. Amor, aventura e os prazeres da mesa. Rio de Janeiro: Objetiva, 2003.
- RIO SHOW. *O prato sumiu*. Sexta-feira 3/5/2013.
- RUHLMAN, M. C. *Mastering heat at the Culinary Institute of America*. New York: Henry Holt and Company, 1997.
- SAHOTA, A. The global market for organic food and drink. In: FIBL; IFOAM. The world of organic agriculture. Frick/Bonn: FIBL/IFOAM, 2014.
- SHAPIRO, L. *Something from the oven: reinventing dinner in 1950s America*. London: Penguin Books, 2004.
- SINGER, P. *A ética da alimentação*. Como nossos hábitos alimentares influenciam o meio ambiente e o nosso bem-estar. Rio de Janeiro: Editora Campus, 2006.
- SOLIER, I. *Food and the self*. Consumption, production, and material culture. London: Bloomsbury, 2013. (Kindle edition).
- STERN, R. Clique antes de morder. Cariocas aderem ao aplicativo para celular que concentra em uma rede social fotos dos pratos tirados pelos próprios clientes nos restaurantes. *Veja Rio*, 14 de novembro de 2012.
- STOLBERG, S. G. Wal-Mart shifts strategy to promote health foods. *The New York Times*, January 2011.

- STUART, T. *The bloodless revolution*. A cultural history of vegetarianism. From 1600 to modern times. New York/London: W. W. Norton and Company, 2006.
- THIS, H. A ciência na cozinha. Hervé This e os fundamentos da gastronomia molecular. *Scientific America*, Brasil, 2008.
- TOLEDO, R. F. M. A. expansão dos cursos tecnológicos no Brasil. Um recorte no tecnólogo em gastronomia. *Periódico de Divulgação Científica da Fals.*, ano iii, n. vi, out. 2009/jan. 2010.
- VALENTINE, G. Eating in: home, consumption and identity. *The Sociological Review*, 1999.
- VOGELZANG, M. *Eat love*. Food concept by eating designer. Bis, 2008.
- WEINBERG, J. *America's food revolution*. Summer 2009. Disponível em: <http://www.city-journal.org/2009/19_3_urb-american-food.html>.
- WILKINSON, J. *The mingling of markets, movements and menus: global fair trade from a brazilian perspective*. [s/l]: [s/n], 2006. Disponível em: <<http://www.minds.org.br/arquivos/wilkinsontheminglingofmarkets.pdf>>. Acesso em: 10 fev. 2007.
- _____. Recognition and redistribution in the renegotiation of rural space. The Dynamics of aesthetic and ethical critiques. In: GOODMAN, D.; REDCLIFT, M.; GOODMAN, M. K. (Ed.). *Consuming space: placing consumption in perspective*. Surrey: Ashgate Publishing, 2013.
- _____. *Markets no longer comes from the markets*. Rio de Janeiro: [s/n], 2014.
- WILKINSON, J.; CERDAN, C. C. *A brazilian perspective on geographical indications*. Presented at Sinergi, Final Cenferecen, Geneve, June 23/24, 2008.
- WILKINSON, J. et al. *Fair trade*. The challenges of transforming globalization. London: Routledge, 2007.
- WILKS, R.; BARBOSA, L. (Ed.). *Rice and beans*. A unique dish in a hundred places. London/New York: Berg, 2012.
- YASOSHIMA, J. R. Gastronomia na tela: as representações da comida no cinema. *Revista Rosa dos Ventos*, Dossiê Turismo e Gastronomia, 4 (III), p. 300-316, jul./set. 2012.
- ZUCKERMAN, L. *The potato*. From the Andes in the sixteenth century to fish and chips, the story how a vegetable changed history. London: Macmillan, 1998.

As cinco dimensões da sustentabilidade: a visão dos Grupos de Compra Solidária em Roma, Itália^{1,2}

Maria Fonte

Introdução: cidadania ecológica e consumo sustentável

O sistema alimentar mundial está representado hoje por uma crise muito profunda (Spaargaren et al., 2012), que deriva tanto dos limites próprios do sistema, como das externalidades negativas que contribuem para uma profunda crise ecológica e a sua incapacidade de garantir que todas as pessoas no planeta possam exercer seus direitos à segurança alimentar. Há, também, uma recente evolução das variáveis e fatores exógenos ao sistema alimentar (o que, na teoria multinível da transição, chama-se *the landscape* (ver Geels; Schot, 2007), como a crise energética global, as mudanças climáticas e a finitude dos recursos. Transformar o sistema alimentar em um modelo sustentável é um grande desafio que requer uma mudança radical no regime sociotécnico.

No debate sobre a transição em direção ao desenvolvimento sustentável, insiste-se na oportunidade de favorecer a criação de “nichos ecológicos” como experimentação social, em que os processos de aprendizagem possam ser difundidos. A aprendizagem é crucial na transição, não somente para encontrar soluções para problemas específicos (aprendizagem de primeira ordem), mas também para desenvolver a capacidade de imaginar

¹ A pesquisa em que se baseia este trabalho é financiada pelo Ministério Italiano da Universidade e da Pesquisa Científica (MIUR), projeto PRIN-2008, protocolo n. 2008LY7/BJJ_004, com o título *Agricultura local e consumo sustentável nas redes alimentares alternativas*. O coordenador nacional do projeto é Anna Maria Vitale, da Universidade de Calábria. A unidade de pesquisa da Universidade de Nápoles Federico II foi coordenada por Maria Fonte e composta por Mariella Eboli, Ornella Wanda Maietta e Cristina Salvioni. Brunella Pinto tem ajudado com as entrevistas aos GAS e, junto com Binario Etico (Roma), na elaboração do mapa dos GAS, em Roma.

² Esse capítulo foi traduzido por Camilo de Los Rios e Evander Eloi Krone.

e gerar possíveis alternativas ao sistema dominante (aprendizagem de segunda ordem) (Kemp et al., 1998; Hoogma et al., 2002; Smith, 2004; Seyfang, 2009).

Ainda que a literatura sobre a transição leve em conta “nichos ecológicos” que operam plenamente na lógica do mercado (Geels, 2004; Geels; Schot, 2007; Hoogma et al., 2002), Seyfang (2009) propõe ampliar a aplicação desse marco de análise às iniciativas da economia social. Consideramos importante também sublinhar a necessidade de abordar a transição para a sustentabilidade desde a perspectiva do consumo. A importância do consumo destaca-se na maior parte da literatura sobre as redes alternativas de alimentos e cadeias curtas de abastecimento (Lockie; Kitto, 2000; Holloway et al., 2007; Maye et al., 2007; Fonte, 2008; Fonte; Papadopoulos, 2010; Schermer et al., 2011). Ritzer e Jurgenson (2010) vão além do que já tem sido discutido para falar de um capitalismo que vai se transformando na era do “*prosumo*” (que implica uma relação mais estreita entre a produção e o consumo), na qual o shopping supera a fábrica como centro da economia (veja também Schermer et al., 2011).

Seyfang (2009) distingue três enfoques principais na teoria do consumo: utilitário, psico-sociológico e estrutural. O primeiro enfoque deriva da economia neoclássica e de seu individualismo metodológico, que estabelece a maximização da utilidade como primeiro objetivo dos consumidores; o segundo, parte da antropologia social (Douglas; Isherwood, 1979) e da sociologia (Bourdieu, 1984), de acordo com as quais os consumidores respondem não somente à maximização da utilidade, mas também a motivações intrínsecas e a valores morais ou sociais. Por último, o enfoque estrutural considera a importância das dimensões coletivas e materiais do consumo, no lugar do subjetivo e individual. Sistemas de abastecimento de alimentos (Fine; Leopold, 1993) estruturam os sistemas alimentares, de maneira a limitar as opções dos consumidores. Assim, os consumidores são “prisioneiros” de um regime sociotécnico, que organiza os sistemas de produções, instituições e normas em estruturas rígidas, coerentes e que não deixam ao consumidor a opção de consumir de forma diferente. A transição para um modelo de consumo sustentável, nessa visão, abarca não somente uma transformação do comportamento e dos valores, mas também das infraestruturas, dos sistemas de produção e de regulação. A mudança não pode ser resultado da soma das mudanças no comportamento do consumo individual: necessita da ação coletiva.

Mas o que é a sustentabilidade? Na literatura, se reconhece a existência de ao menos duas visões de sustentabilidade: a primeira, como “modernização ecológica” e “eco-eficiência”; a segunda, como uma “nova economia”, baseada em valores e prioridades diferentes, estas baseadas na

hipótese de limites para o crescimento e na finitude dos recursos naturais (Buttel, 2000; Jackson; Michaelis, 2003; Bruckmeier; Tovey, 2009).

Nessa segunda perspectiva, que exige uma transformação radical da economia, o conceito de “cidadania ecológica” (Dobson; Bell, 2006) é de importância fundamental. Cidadania ecológica é a responsabilidade social do cidadão-consumidor, cujos princípios éticos estão também na base de suas decisões econômicas, incluindo as decisões sobre consumo. São ecológicos aqueles cidadãos que assumem sua responsabilidade ética, social e ambiental *global* e que tomam medidas para reduzir o impacto negativo de seu comportamento de compra em relação ao meio ambiente e sobre outras pessoas. Uma de nossas sugestões é a de que a cidadania ecológica possa ser utilizada pelas instituições como uma força motivacional na transição para a sustentabilidade.

Seguindo esse enfoque, nos comprometemo-nos com o estudo do movimento alimentar alternativo em Roma (Itália), a partir dos Grupos de Compra Solidários (que, a partir desse momento, receberão a denominação de GAS) e dos consumidores que participam desse movimento. Nosso objetivo final é verificar que transformações esses Grupos estão tentando perseguir no sistema alimentar e quais estratégias seguem para conseguir alcançá-las.

Em contraste com os “nichos verdes” que frequentemente são apoiados por políticas nacionais ou supranacionais (por exemplo, a União Europeia), os GAS são iniciativas sociais situadas fora ou ao lado da economia de mercado dominante. Os GAS podem ser classificados como formas de economias sociais ou morais (Scott, 1979; Jackson et al., 2009), já que os valores, as necessidades e as demandas sociais, no lugar apenas da busca de lucro, são forças impulsionadoras dessas iniciativas, e a reciprocidade e o trabalho voluntário coexistem com intercâmbios monetários.

Neste trabalho utiliza-se o marco teórico de Seyfang (2009) para a avaliação da sustentabilidade. Esse marco teórico considera essenciais cinco dimensões do consumo sustentável: localização, sustentabilidade ambiental (redução da *pegada ecológica*), construção da comunidade, ação coletiva e construção de novas infraestruturas de abastecimento.

A localização conceitualiza-se (e se torna operativa) como construção de economias locais mais autossuficientes (pela redução das passagens nas cadeias de abastecimento, compra de produtos locais e fortalecimento das economias locais). A sustentabilidade ambiental implica reduzir a pegada ecológica, reduzir o impacto social e ambiental do consumo e o uso de recursos, eleger bens e serviços menos intensivos no uso de energia. A construção de comunidade manifesta-se como capital social, solidariedade entre os membros do grupo, participação e intercâmbio de

experiências e ideias para não só valorizar o livre intercâmbio de trabalho e habilidades, como também nutrir comunidades inclusivas. A ação coletiva é o que permite às pessoas tomarem decisões efetivas sobre suas vidas e comunidades, mudando o contexto e as normas sociais. Por último, a construção de infraestruturas de abastecimento é necessária a fim de estabelecer novas formas de produção e intercâmbio entre as pessoas e as comunidades, baseadas em novos valores de bem-estar, trabalho, progresso e cidadanias ecológicas.

Pesquisamos essas cinco dimensões da sustentabilidade por meio de entrevistas em profundidade com representantes dos GAS em Roma. Foram realizadas 28 entrevistas entre março e dezembro de 2011, seguindo técnica de amostra de bola de neve (*snowball*)³. Foi difícil a princípio estabelecer a dimensão do universo dos GAS em Roma. Os GAS são feitos de uma realidade muito dinâmica, com novos grupos que se criam de forma contínua e velhos grupos que desaparecem. Partimos de uma lista de 58 GAS registrados na rede dos GAS de Lazio⁴, disponível na *web* (<http://www.gasroma.org/>), mas logo ficou claro que muitos mais estavam operando na província de Roma. Em dezembro de 2011, podíamos enumerar cerca de 160 GAS nessa área. Na nossa amostra, temos tratado de abarcar diferentes tipos de GAS, tanto pequenos como grandes, em diferentes zonas da cidade, com diferentes antecedentes ideológicos (ver Figura 1). Paramos as entrevistas quando nos demos conta de que as novas entrevistas não agregavam novas informações importantes para a nossa pesquisa.

O questionário semiestruturado que nos guiou é aberto e flexível, o que permitiu agregar, quando necessário, novas perguntas durante a entrevista. O questionário estrutura-se em torno dos seguintes temas: dados de identificação dos membros do GAS (número de membros, faixa etária, profissões, etc.); breve história do GAS, objetivos e motivações; bens comprados: características dos bens e critérios de seleção (discussão sobre o preço); organização do trabalho com respeito aos pedidos e à entrega dos bens; as relações sociais dentro do GAS; relações com os produtores no território e com instituições. Finalmente, utilizamos o software NVIVO9 para classificar, ordenar, organizar e analisar as informações coletadas em relação às cinco dimensões da sustentabilidade.

³ Sobre essa metodologia, ver mais em SCOTT, John; CARRINGTON, Peter. (Ed.). *The SAGE Handbook of Social Network Analysis*. London: SAGE Publications Ltd., 2011.

⁴ Lazio é uma das regiões administrativas da Itália. Roma está localizada nessa região.



Figura 1 – Mada de 100 GAS em Roma/Itália.

Fonte: www.agriloc.unina.it

Este capítulo está organizado da seguinte maneira: em primeiro lugar, apresentamos o surgimento do movimento dos GAS na Itália e em Roma. Levando em consideração os resultados das entrevistas, na continuação, discutimos as características específicas do movimento dos GAS em Roma, a centralidade da alimentação em suas práticas de consumo e a formação dos preços em relação direta entre produtores e consumidores. Por último, é analisado o modo como se articulam e se representam, na narração dos membros dos GAS entrevistados, as cinco dimensões da sustentabilidade. Algumas observações finais fecharão este capítulo.

A emergência do movimento dos GAS na Itália e em Roma

Na década de 1990, emergiram e se consolidaram na Itália iniciativas dirigidas a reconectar produtores e consumidores, em formas que vão, desde o tradicional ao mais inovador: venda na propriedade, mercados de agricultores, grupos de compra solidária. De acordo com uma nova pesquisa realizada por Agri2000-Coldiretti (2010), em 2009, 63.600 propriedades

vendiam diretamente aos consumidores, o que representa um aumento de 64% frente aos dados colhidos em 2001. Na página da web da *Campagna Amica* (<http://www.campagnamica.it/>), uma fundação promovida por Coldiretti (uma das associações de produtores agrícolas mais importantes da Itália), cujo objetivo é promover a venda direta e a ecossustentabilidade, em março de 2014, havia 1.017 mercados de agricultores listados. Na página da web da rede nacional dos GAS, na mesma data, listavam-se 973 GAS. Na pesquisa CENSIS-Coldiretti (2010), 41% das famílias entrevistadas declararam que haviam comprado durante o ano diretamente dos produtores: 15%, uma vez na semana, 26%, uma vez ao mês.

Entre as diversas iniciativas de realocização dos alimentos, a experiência mais inovadora é, sem dúvida, a dos Grupos de Compra Solidária. Os GAS são grupos de famílias que compartilham críticas ao modelo dominante de consumo e que possuem como objetivo a construção de uma economia solidária alternativa, por meio da construção de uma nova prática social de compra dos alimentos (e outros produtos). Essa nova prática baseia-se no contato direto com os pequenos produtores orgânicos da região. Na Lei de Finanças nº 244, de 24 de dezembro de 2007, no artigo 1, parágrafos 266-268, os GAS foram reconhecidos como “associações sem fins lucrativos, criados para realizar a compra coletiva e a distribuição de produtos com fins de sustentabilidade ambiental, ética e solidariedade social”. Em seu documento de base, os GAS declaram:

O objetivo do GAS é proporcionar a compra de bens e serviços para realizar uma visão mais humana da economia, em outras palavras, uma economia mais próxima das necessidades reais das pessoas e do meio ambiente, expressando ética de consumo crítico que une as pessoas em vez de dividi-las...” (Retegas 1999, p. 4).

Como destacam Brunori et al. (2012), a estratégia dos GAS pode ser sintetizada nos seguintes princípios: consumo reflexivo, justiça social, sustentabilidade ambiental, qualidade, solidariedade dentro do grupo e com os produtores, voltada à melhoria do emprego e das condições de trabalho e à socialização entre os membros do grupo. Além disso, segundo descrito por Montagnini e Reggiani (2010), os membros dos GAS redescobrem como a atividade de compra de alimentos pode chegar a ser também um ato social e relacional.

Desde o momento em que o primeiro GAS fixou raízes em Fidenza (Parma), em 1994, os grupos multiplicaram-se rapidamente⁵. Normalmente,

⁵ Ver <http://www.economiasolidale.net/>

cada GAS é um grupo composto por cerca de 30 a 80 famílias. Quando ele se torna maior, frequentemente é criado outro grupo, provavelmente sob a supervisão do antigo grupo. De fato, a manutenção de tamanho limitado para os grupos é considerada importante para muitos GAS que têm como objetivo desenvolver relações pessoais entre todos os membros do grupo.

Em cada grupo, os ‘coordenadores de produto’ (que podem mudar periodicamente) organizam a provisão de alimentos ou outros bens em contato direto com os produtores. Os produtores são escolhidos por meio de contatos pessoais ou por meio da rede de informação do GAS, de acordo com critérios de sustentabilidade, localidade, solidariedade, confiança e transparência. As mercadorias são entregues pelos agricultores e outros produtores nos pontos de encontro estabelecidos, que podem ser fixados em um lugar público (por exemplo, uma praça), na sede de uma organização social, cultural ou política, ou também, muito frequentemente, em uma banca de comércio justo. As encomendas (e pagamentos) dos membros do GAS são administradas pelos coordenadores de produtos por meio da internet. A frequência dos pedidos varia segundo o tipo de produto: os pedidos de verduras e frutas realizam-se semanalmente, de carne, uma vez por mês, de produtos mais duráveis, como massa, farinha e legumes secos, uma vez a cada três meses ou mais.

Como já dito, nossa pesquisa centrou-se no movimento dos GAS em Roma, os quais são, frequentemente, grupos informais – apenas poucos estão organizados como associações formais. A maioria dos membros está na faixa etária entre os 35 e 50 anos, com nível médio-alto de educação formal, pertencem à classe média, mas não necessariamente à classe média alta. Os membros dos GAS estão empregados com maior frequência no serviço público (por exemplo, professores, pesquisadores) ou privado (bancos, empresas de informática, etc.), ou são profissionais (por exemplo, médicos, arqueólogos, jornalistas), mas também encontramos muitos artesãos, trabalhadores independentes, aposentados, estudantes, jovens com empregos precários e empregados de menor status, ou, como disse um entrevistado, “*classe média proletarizada*”. Inclusive, ainda que os membros dos GAS possam ser caracterizados como pertencentes à “classe média”, há uma percepção generalizada de que o orçamento familiar é muito limitado e de que é difícil, ou impossível, obter alimentos saudáveis a preços acessíveis no mercado dominante.

Cada GAS compreende um número variável de famílias (de 5 a 200), e 50-80 é o intervalo mais frequente, muitas vezes autoimposto como o número ideal para gerir bem o grupo organizacionalmente e socialmente (Tabela 1 e Quadro 1). É interessante notar que a politização sobre os alimentos tem levado os homens a se interessar por um tema – o consumo de alimentos –,

que é tradicionalmente de domínio feminino: dos 28 entrevistados, 14 eram homens. Um dos homens entrevistados declarou:

[...] Estamos colocando o mundo de pernas para cima e nos encontramos com as crianças nos braços... para nós é normal cozinhar, lavar, passar... mas também, a partir dos alimentos, podemos mudar muitas coisas. Começamos de pouco para mudar tudo. A forma de comer ou beber ou usar o meio ambiente... é nossa pequena contribuição para um mundo melhor (GAS151).

Os primeiros GAS, em Roma (GAS41, GAS21), foram fundados no começo da última década (2001, 2003) e se inspiraram na experiência de seus homólogos no norte da Itália. Em Roma, os GAS possuem diversas origens, frequentemente vinculadas aos movimentos sociais, em especial a experiência dos *Centri Sociali*⁶ e às Bancas de Comércio Justo, mas também ao Movimento de Escoteiros e às paróquias. Algumas vezes, são iniciativas de mães de alunos de uma escola, ou colegas de trabalho (Tabela 2). Entre as diferentes raízes, vale a pena mencionar a história dos GAP ou GASP, “grupos de compra populares”, que surgiram por iniciativa do Partido da Refundação Comunista (PRC) como uma forma de luta contra o alto custo de vida. Naquele momento, eles estavam mais preocupados com os baixos preços do que com a qualidade ou a sustentabilidade ambiental. Na realidade, em Roma, essa experiência, em muitos casos, tem evoluído para o que se chama GASP (Grupos de Compra Solidária e Popular) e tem incorporado totalmente a ideologia dos GAS, mantendo, porém, uma atenção às classes de baixa renda (frequentemente, os GASP se encontram em bairros mais populares).

As suas diferentes origens ou os diferentes contextos nos quais operam afetam seus objetivos, a inspiração e a forma de organização. Os GAS, promovidos em espaços de trabalho ou por uma organização bem estabelecida (como Associação Italiana de Trabalhadores Cristãos – ACLI), tendem a ter uma organização vertical (uma ou poucas pessoas tomam a responsabilidade da totalidade da organização do grupo). Entretanto, a maioria dos GAS considera importante a participação na organização como um elemento da democracia.

A relação direta com os produtores é considerada importante: além de realizar a compra de produtos, muitos GAS organizam visitas às propriedades e encontros com os agricultores. Os agricultores e os consumidores

⁶ Os *Centri Sociali* (Centros Sociais) difundiram-se em toda Itália na década de 1980, depois da crise dos movimentos políticos dos anos 1960 e 1970. Jovens ocuparam edifícios abandonados, frequentemente nos subúrbios das grandes cidades, e os converteram em centros sociais juvenis, organizando atividades culturais, recreativas e políticas.

QUADRO 1
Informações sobre os GAS entrevistados

ID	Ano de fundação	Contexto / origem ideológica	Número de aderentes	Gasto anual
GAS11	2010	Mães de alunos escola primária	30	14,500
GAS21	2003	Amigos; alguns foram escoteiros juntos	20	-
GAS22	2009	Associação ambiental	200	120,000 (2011)
GAS31	2007	Amigos	70	42,000
GAS41	2000	Centro sociale	80	39,000
GAS42	2008	Associação ambiental	10	-
GAS43	2009	Banca de comércio justo	50	-
GAS51	2004	Banca de comércio justo	10-15	20,000
GAS52	2005	Espaço de trabalho	30	-
GAS61	2006	Centro sociale	30-40	-
GAS62	2008	Associação desportiva	5-6	-
GAS63	2004	Banca de comércio justo	60	55,000
GAS64	2004	Partido Político (de esquerda)	30	-
GAS71	2008	Centro sociale	20	-
GAS81	2005	Cidadãos ativos	50-60	-
GAS91	2008	Grupo de mães	10-15	-
GAS101	2004	Grupo de Compra Solidário e Popular	60	30,000
GAS111	2007	Associação Internacional no-profit	20	-
GAS112	2009	Associação Italiana dos trabalhadores cristãos	100	51,000
GAS113	2010	Espaço de trabalho	35	-
GAS121	2008	Banca de comércio justo	50	25,000
GAS131	2004	Grupo inspirado por espiritualidade católica	30	53,000
GAS151	2005	Grupo de Compra Solidário e Popular	45	-
GAS152	2009	Partido Político (de esquerda)	20	-
GAS181	2009	Associação cultural ligada a um partido político	35	21,000
GAS201	2008	Associação cultural	33	-
GAS202	2009	Amigos (alguns foram escoteiros juntos)	150	145,000
GAS01	2009	Cidadãos ativos	66	34,000
Gasto Total anual de 13 GAS: € 649,500				

“crescem juntos”, por exemplo, em temas como certificação, reciclagem de embalagens, mas também em outros, que dizem respeito às condições de trabalho (especialmente no caso dos imigrantes), formação e variação dos preços, planejamento da produção e distribuição dos riscos, como veremos nas páginas seguintes. Relações de intercâmbio baseiam-se, em geral, na confiança e na reciprocidade, contudo, cada GAS mantém relações muito estáveis com seus produtores: em muitos GAS, não existe obrigação formal de comprar regularmente. No entanto, alguns requerem tal obrigação: o GAS41, por exemplo, exige que seus membros comprem produtos ao menos duas vezes ao mês. Um compromisso mais estrito é requerido pelo GAS202: seus membros são obrigados a se inscreverem para, em um prazo de três meses, comprar os diferentes tipos de caixas de verdura (grande, média ou pequena). Isso é feito para que os agricultores possam planejar melhor a sua produção, seguindo um modelo que se aproxima mais ao da Agricultura Apoiada pela Comunidade.

TABELA 1
GAS entrevistados por número de famílias aderentes

Número de famílias	Número de GAS
Até 15	4
Entre 16 e 30	8
Entre 41 e 80	13
Mais de 80	3
Total	28

No caso de treze dos GAS entrevistados, temos informações sobre os gastos anuais de 2010 (Anexo). O gasto total foi de 649.500 Euros, com um gasto médio de 50.000 Euros por grupo. Se multiplicarmos 50.000 por 160 (o número aproximado de GAS ativos em Roma), o valor total dos gastos no sistema de abastecimento dos GAS ficou em aproximadamente 8.000.000 de Euros. Naturalmente, o gasto de cada GAS varia muito em função do número de membros.

O maior gasto foi o do GAS202, grupo que determina compromisso por parte dos membros de realizarem inscrição de três meses. Nesse último caso, 150 famílias estão inscritas no grupo: então, podemos calcular que cada família gasta anualmente em torno de 1000 euros por meio do GAS, o que corresponde a menos de 100 Euros ao mês por família. É evidente que há margem para aumentar essa quantidade, talvez com uma melhor organização.

Tabela 2 – Contexto social e origem ideológica dos GAS

Contexto / origem	GAS (n.)
Bancas de Comércio Justo	4
<i>Centri sociali</i>	3
Escoteiros (amigos que foram escoteiros juntos)	2
<i>Gruppi di Acquisto Solidale e Popolare</i> (Grupos de Compra Popular e Solidária)*	2
Católico	2
Associações cívicas, culturais, ambientais e desportivas	6
Partidos políticos	3
Espaço de trabalho	2
Grupos de mães (em escolas ou não)	2
Outros (cidadãos ativos, amigos, etc.)	2
<i>Total</i>	28

A centralidade dos alimentos no consumo crítico

De acordo com sua própria visão, o movimento GAS é, por sua vez, uma resposta à organização industrializada do sistema alimentar e à organização “especializada” da provisão de alimentos orgânicos para uma elite muito restrita de consumidores.

Minha mulher queria conseguir comida orgânica. Em primeiro lugar, fomos aos supermercados, mas os preços são três vezes maiores que os dos produtos convencionais... provavelmente dessa experiência nasceram os GAS...[GAS62].

Nasceu de um grupo de colegas [empregados no setor de serviços públicos] que se reuniam na cantina e discutiam sobre as dificuldades econômicas que recentemente as famílias têm enfrentado, a dificuldade para fazer compras na quarta semana do mês... também se questiona a qualidade dos alimentos e se negam a ir aos discounts...[GAS113].

[...] Pensamos que as bancas orgânicas que são tão caras como as joalherias são injustas, como tantas outras coisas; por isso queremos que a qualidade seja acessível a todo mundo, que não seja algo somente para a elite [GAS101].

A partir dessa base comum encontramos, no movimento, uma variação das estratégias ideológicas e das formas de organização: para al-

guns – especialmente os GAS organizados em espaços de trabalho ou por meio de associações culturais e ambientais –, o GAS é considerado como um “serviço” proporcionado a membros de uma associação ou de companheiros de trabalho, para outros (a maioria dos grupos entrevistados), é uma estratégia para mudar o mundo, a economia e a sociedade. Essas duas visões são muito claras e explícitas no interior do movimento e não são necessariamente contraditórias. De fato, frequentemente, coexistem no mesmo grupo.

[...] para muitos grupos, a meta principal é comer bem... Meu objetivo é avançar para um modelo diferente de desenvolvimento, uso de recursos, modelo de consumo (sou vegetariana) mais sustentável para o planeta e também para a dignidade da pessoa no trabalho. Que as pessoas se tornem mais conscientes e tornem a comer o que se produz localmente [GAS201].

Os objetivos do grupo se dividem em dois. As pessoas mais ativas têm como objetivo criar um mercado mais justo, em que se reconhece a centralidade das pessoas e onde a compra de alimentos orgânicos é uma maneira de criar relações sociais e humanizar o mercado. As pessoas menos ativas querem principalmente cuidar da saúde, comprar alimentos frescos a um preço acessível, não necessariamente inferiores aos preços do supermercado, mas com uma boa relação qualidade-preço... [GAS121].

O enfoque mais politicamente consciente, por sua vez, toma a forma de diferentes visões que nem sempre encontram um denominador comum. Para alguns, para mudar o mundo, é necessário haver uma transformação cultural, a partir das relações sociais dentro do GAS. Para outros, a única maneira de ter impacto sociopolítico e econômico é realizar uma mudança estrutural na produção e no consumo. Às vezes, esses dois caminhos são considerados como alternativas – e geram conflitos; outras vezes, são vistos como complementares e, portanto, compatíveis. Segundo o representante de um GAS, a “visão humanista” se centra mais nas relações sociais entre os membros de um GAS: a participação é considerada fundamental para a vida democrática, o que implica limite no número de membros do GAS. Na visão “estruturalista”, um grande número de membros é necessário a fim de ter um impacto na direção de uma transição rumo à sustentabilidade.

Há duas linhas principais de pensamento sobre o GAS. Alguns dão prioridade às relações entre as pessoas, entre os membros do GAS, assim como entre os consumidores e os produtores [...]. De acordo com essa visão, o GAS não pode ser muito grande, já que as relações sociais se deterioram com um grande

número [de participantes] [...] Para outros, o GAS é um instrumento de ação política na área local... capaz de ter um impacto nos modelos de consumo e produção e nesse caso é necessário grandes números...[GAS52].

É interessante analisar a nova centralidade dos alimentos no novo movimento social por meio de alguns dos conceitos expressados pelos representantes dos GAS nas entrevistas. A alimentação está no centro da ação coletiva dos GAS, já que pode obter um impacto político. A alimentação é uma necessidade universal fundamental, que cria uma íntima relação entre as pessoas. Nas palavras de um membro do GAS01: *Queríamos começar pela alimentação, porque quando a comida está envolvida, todos estamos de acordo.* Partir dos alimentos faz que seja possível não somente teorizar, mas também praticar a mudança por meio do consumo responsável. Vista em relação com a agricultura (tradicional), a comida é percebida mais como um veículo de “certos valores”, que vale a pena entregar à próxima geração.

Tive sorte, de pequena morava no campo, na montanha, com um jardim e os animais e os frangos... temos que conservar o que fica do ecossistema para passar a educação às crianças, para transmitir certos valores. [GAS21]

O supermercado é a expressão de um sistema insustentável e injusto: o GAS coloca-se como a alternativa a esse sistema. Por meio de um modelo de consumo diferente, o movimento dos GAS quer mudar a estrutura econômica local e a relação “equivocada” entre a cidade e o campo, provocada pela industrialização.

A agroindústria converte o meio ambiente em uma fábrica, o destrói e logo o transforma em concreto [...] Os grandes varejistas determinam nosso comportamento... se nos supermercados se encontra somente fruta exótica, a atenção do consumidor está dirigida em direção a esses produtos... o mesmo acontece com os agricultores: os supermercados podem determinar o que comprar deles e o que não... então determinam o que produzem os agricultores... [GAS151].

A partir dos alimentos, também é mais fácil estender o consumo crítico a outras áreas.

Sem ser retórica, acredito no impacto político... e já que hoje em dia é muito complicado dedicar-se à política, acredito que certos comportamentos podem converter-se em comportamentos de grupos cada vez mais amplos de pessoas e podem ter um grande impacto... [GAS21].

O debate sobre o preço: preço acessível para a sustentabilidade

A economia da alimentação alternativa tem delineado um amplo debate sobre preços na Itália (Arsia, 2010, p. 41). Nesse contexto, o conceito de “preço justo” tem sido reelaborado para incluir não somente os custos calculados tradicionalmente na análise econômica, mas também valores incorporados nos produtos e serviços: a conservação dos recursos naturais, o respeito à dignidade dos trabalhadores (agricultores ou empregados), a conservação da biodiversidade e os conhecimentos tradicionais, etc. Tem-se observado, com razão, que sobretudo para uma empresa agrícola pequena, é muito difícil calcular os custos de produção para apenas um produto, devido à sazonalidade à diversificação da produção.

Coerentemente, para os GAS, em Roma, o objetivo não é pagar o *preço mínimo* pela comida, mas pagar um preço que, além de ser justo para o produtor e para o consumidor, leve em conta todos os gastos, a partir do meio ambiente e dos custos do trabalho. Ao mesmo tempo, os membros dos GAS são conscientes de que é difícil calcular os custos de produção: *os produtores não conhecem os custos de produção, senão que calculam os custos por conjeturas, tendo em conta os preços do mercado* [GAS81].

Por conseguinte, a determinação de um preço “justo” é considerada um assunto muito complexo, uma vez que o argumento nunca foi discutido adequadamente com os produtores por se reconhecer que, para que isso se tornasse possível, a relação com os produtores deveria ser mais forte. Em uma situação em que os GAS ainda não garantem a continuidade da compra e não dividem os riscos com o produtor, se reconhece que o preço deve ser estabelecido por cima do mínimo economicamente sustentável. De fato, em uma relação de confiança com o produtor, claro é que, em termos gerais, o preço fixado por ele/ela é o “preço justo” (ou seja, econômica, ambiental e socialmente sustentável). Muitos GAS, no entanto, utilizam também um método comparativo e acreditam que o preço tem que ser “justo” também para os consumidores: *Por razões éticas, nos negamos a pagar um preço muito alto... quando temos que decidir comprar um produto, selecionamos um número de produtores, comparam-se os produtos e preços e selecionamos o preço que nos parece ‘justo’*. [GAS22].

A discussão acerca dos preços nas relações com os produtores centra-se mais nas variações de preços do que nos preços absolutos. Quando os preços variam, os GAS solicitam explicações: se estão convencidos de que o aumento é justo (se esse corresponde a um incremento dos custos ou melhora da qualidade), o aceitam. Às vezes, no entanto, podem pedir uma solução diferente. Por exemplo, um produtor de ricota (queijo fresco)

buscava um aumento do preço: os membros do GAS propuseram pagar um euro pela embalagem, euro que se devolve ao consumidor no caso de ele devolver a embalagem. Essa solução também tinha a intenção de estimular comportamentos virtuosos de reciclagem (GAS112). Em outra situação, depois de uma solicitação de aumento de preços realizado por um produtor de verduras, os membros do GAS abriram uma discussão sobre a possibilidade de uma relação mais estável com o produtor, na qual os planos de produção e a distribuição dos riscos de produção poderiam ser coordenados juntamente e codivididos (GAS201, GAS181). Os produtores que aplicam preços altos ou solicitam, continuamente, por aumento de preços sem nenhuma explicação ou justificação, são abandonados, já que se considera que a relação de confiança não funciona corretamente.

No entanto, os preços também devem ser justos para os consumidores. De acordo com os GAS de Roma, somente por meio da prática de preços justos para amplos estratos de consumidores, será possível alcançar uma verdadeira sustentabilidade, que permitirá o acesso mais fácil aos alimentos orgânicos – hoje considerados “produtos de elite” –, o que representará a transição para um novo modelo de produção de alimentos. Para serem sustentáveis, os alimentos orgânicos devem ser acessíveis. Em todas as entrevistas, o conceito de “acesso” aos alimentos ecológicos é como um fio que une todas as narrativas dos GAS. Proporcionar às pessoas alimentos orgânicos a um preço acessível é considerado como um dos objetivos mais importantes do movimento dos GAS em Roma. Considera-se que o GAS outorga um “preço acessível” em termos relativos: os preços dos produtos comprados por meio dos GAS são inferiores em 30-40% aos pagos no supermercado por alimentos orgânicos, segundo um entrevistado (GAS41); inferiores aos preços do mercado de bairro e à metade dos preços das bancas de produtos orgânicos, segundo outro entrevistado (GAS31). No caso, calculou-se que, em média, uma cesta completa de produtos (verduras, carne e leite), comprada por meio dos GAS, custa em torno de 20% menos que os produtos convencionais no supermercado (GAS112). Em geral, os preços são considerados *menores do que o esperado para os alimentos orgânicos* (GAS62).

Os preços não são caros... os preços que pagamos pela comida orgânica não são mais caros que os preços nos supermercados... para a carne, pagamos menos que em um açougue de bairro... e a carne é boa e é genial ir ver os animais nas propriedades, a terra que possuem, a forma como são tratados pelos agricultores... [GAS63].

Assim, apesar de todas as diferenças, os GAS possuem um objetivo básico em comum: prover-se de alimentos orgânicos a preços acessíveis.

Isso significa basicamente que 1) todos têm interesse nos alimentos orgânicos, já que isso é bom para a saúde dos consumidores e para o meio ambiente, 2) reconhecem que a comida orgânica distribuída, tanto nos supermercados como em bancas especializadas em produtos orgânicos, não é economicamente acessível tanto para consumidores de baixa renda como para os de classe média. Por conseguinte, segundo os GAS, os preços de alimentos ecológicos nos estabelecimentos convencionais não são justos e não podem promover a sustentabilidade de todo o sistema agroalimentar.

As cinco dimensões de um consumo sustentável

É difícil separar as cinco dimensões do consumo sustentável nas entrevistas. As dimensões localidade, sustentabilidade e construção da comunidade por meio da solidariedade são muito interconectadas.

Para os membros dos GAS, a questão mais importante é consumir alimentos ecológicos, já que isso é saudável e sustentável. Entretanto, a sustentabilidade do meio ambiente também requer que os alimentos sejam locais, a fim de diminuir as emissões de CO₂ procedentes do transporte e de obter alimentos mais frescos. Além disso, apreciar a comida local ajuda a estimular o que é típico da região em questão, a tipicidade, que normalmente se perde com a agricultura industrializada e que está associada com a conservação da biodiversidade. Apreciar a comida local também é importante para melhorar o conhecimento dos territórios nos quais se vive.

A fim de obter alimentos orgânicos a preços acessíveis, os GAS têm também encurtado as passagens na cadeia de abastecimento de alimentos, criando um vínculo direto entre consumidores e produtores. Na relação direta com os produtores, os pequenos produtores são privilegiados por muitas razões, dentre as quais, as citadas com maior frequência foram: os pequenos produtores têm normalmente práticas de produção mais diversificadas; os GAS querem sustentar pessoas/produtores que se voltam à terra, e, em geral, essas pessoas possuem pouca probabilidade de ter uma propriedade grande; os GAS querem que os pequenos agricultores sigam existindo, já que são valorizados como guardiões da biodiversidade. Por outro lado, para os pequenos produtores, os GAS são um mercado importante e com eles pode-se estabelecer uma relação mais direta e pessoal. Somente uma relação pessoal com um produtor pode construir uma relação de solidariedade e de confiança. Por consequência, a sustentabilidade, os alimentos orgânicos locais, a solidariedade e as preferências dos pequenos agricultores estão estreitamente vinculados.

Ainda que esses sejam, na sua maioria, os argumentos que os entrevistados utilizam para justificar as preferências por pequenos produtores orgânicos locais, na prática, o discurso é mais articulado. Começamos, desde o princípio, examinando a narrativa que acompanha a seleção de alimentos orgânicos.

A seleção da agricultura orgânica e a sustentabilidade

Como dito anteriormente, os GAS se estabeleceram para proporcionar alimentos ecológicos a preços acessíveis. Os alimentos orgânicos são considerados uma contribuição à sustentabilidade do meio ambiente. Em dois casos, os entrevistados admitiram que tinham preconceito em relação aos alimentos orgânicos, considerados produtos destinados à elite. Eles mudaram de opinião depois de entender a importância da agricultura orgânica para o meio ambiente.

Antes de aderir ao GAS, considerava a agricultura orgânica uma solução de elite, com base na busca de alimentos saudáveis, uma espécie de nova moda... depois de um programa da TV⁷ me dei conta de que era algo que deveria ser de interesse para todo o mundo... [GAS31].

Eu tinha preconceito com a agricultura orgânica, que considerava uma opção para os esnobes, acessível somente para alguns poucos e, logo, com um impacto limitado. Depois, me interessei em técnicas de produção, me dei conta... de que o mais importante [na agricultura orgânica]... não é a qualidade do produto, mas o respeito pelo meio ambiente... então mudei de opinião sobre a agricultura orgânica [GAS52].

No sistema atual de abastecimento (supermercados e bancas especializadas), os alimentos orgânicos são muito caros e não são economicamente acessíveis. Portanto, a sustentabilidade do meio ambiente é prejudicada pelos preços elevados. Os GAS possuem a intenção de fazer que os alimentos orgânicos sejam mais baratos, com o fim de serem acessíveis para todos. Para isso, são adotadas diferentes soluções, como: a) comprar comida local, que além de ser mais sustentável, é também menos cara (menos emissões de CO₂ e menores custos de transporte); b) encurtar a cadeia alimentar e estabelecer um vínculo direto com os produtores para reduzir os custos de

⁷ Trata-se de uma reportagem sobre o sistema alimentar do programa televisivo *Report*, com o título *Buon Appetito!*, que foi transmitido no dia 13 de abril de 2008 (<http://www.report.rai.it/dl/Report/puntata/ContentItem-059defe0-48f1-4b1c-9dd2-43a44c7f9f79.html>).

intermediação. Nesse caso, é preferível comprar dos pequenos agricultores, com os quais é mais fácil ter relações diretas; c) comprar alimentos produzidos mediante práticas orgânicas não necessariamente certificadas (cortam-se os custos de certificação).

Ainda que, na prática, os GAS em Roma compreendem quase exclusivamente comida orgânica certificada, o que também tem motivado muitos agricultores a aderirem à certificação orgânica, em teoria, a certificação orgânica não é considerada um requisito necessário para a maioria deles. É um custo que pode ser substituído por uma relação mais estreita, de confiança com o produtor. Os membros dos GAS estão conscientes de que podem não estar qualificados para compreender e avaliar as práticas de produção e, nesse sentido, a informação da rede nacional ou local dos GAS pode ser importante. O movimento GAS, em Roma e na Itália, está estudando a possibilidade de desenvolver um esquema de autocertificação, chamado “Sistema Participativo de Garantia”, implementado em nível local, conjuntamente, por produtores e consumidores, o que poderá reduzir os custos da certificação.

Estamos tratando de formar as pessoas sobre as práticas de autocertificação para que também possamos comprar dos pequenos produtores autocertificados... não nos agrada comprar de A, que garante produtos orgânicos certificados, mas é como uma multinacional do orgânico em Roma... assim nos organizamos da seguinte maneira: se gostamos de um produtor certificado, isso está bem. Se gostamos de um produtor que não está certificado, tentamos tirar proveito da rede de competências de dentro do GAS para determinar se a propriedade, ainda que não certificada, adota práticas respeitadas com o meio ambiente... [GAS64].

Tratamos de estabelecer uma relação de confiança com o produtor... a certificação não outorga certeza absoluta... por exemplo, compramos produtos (tais como sabão e produtos de higiene pessoal) de O. N. Eles vieram a nosso encontro em Roma e nos disseram que a certificação é muito cara e, em lugar de pagar pela certificação, preferiam investir em pesquisa e desenvolvimento.... Nos convenceram [GAS21].

Comida local e pequenos produtores

A decisão pela compra de comida orgânica local está vinculada à busca da sustentabilidade, mas também depende do objetivo da construção de uma relação direta com o produtor. Também há outros efeitos importantes, como a melhoria na tipicidade e na diversidade biológica e o apoio à economia local.

Menos contaminação do transporte, os produtos mais frescos, relação direta com os produtores... não faz sentido que os produtos – tomate, frutas, verduras – viajem grandes distâncias... a comida local é melhor... quantos produtos são regionais (como as laranjas ou o queijo parmigiano reggiano)... mas o resto pode ser local [GAS181].

A comida local te diz o que é típico de cada região, o que se perde com a agricultura industrializada... meu filho não sabe nada sobre a sazonalidade dos produtos, não distingue uma alcachofra 'cimarolo' de uma alcachofra da Sicília... a curta distância se torna importante 1) para o conhecimento da região e a vinculação dos produtos à região; 2) se você compra em nível local, evita a contaminação do transporte. Claro que você tem alguns produtos que não podem ser produzidos de forma local e, portanto, também tem que comprar de maior distância, mas a preferência vai pelo produto local...[GAS41].

O vínculo entre produtores locais, orgânicos e pequenos produtores é bastante consistente nos discursos dos entrevistados. Em primeiro lugar, os grandes produtores não necessitam dos GAS, enquanto os pequenos, sim, e então é possível estabelecer uma relação mais simétrica com eles, até o ponto de se converterem em coprodutores.

Em uma relação direta com o GAS, os pequenos produtores estão mais motivados porque ganham mais e estão mais satisfeitos porque se paga o “justo” por seu trabalho. Também estamos contentes porque comemos melhor e podemos romper essa longa cadeia.... Alguns agricultores são parte do GAS, apoiam as iniciativas do GAS. Se um produtor precisa fazer um investimento para comprar uma máquina, ele/ela também tem o apoio do GAS... acontece que temos emprestado um pouco de dinheiro... ou temos garantido com a MAG⁸, em Roma, um crédito ao produtor [GAS151].

A escolha dos produtores orgânicos, locais e pequenos parece, pois, integrar dois aspectos igualmente importantes da sustentabilidade: o respeito pelo meio ambiente e a equidade na relação entre produtores e consumidores. Ao mesmo tempo, os GAS são uma realidade muito flexível no que diz respeito a muitos pontos de vista: nem sequer a opção “local” é rígida. Em alguns casos, outras razões podem fazer que se decida comprar produtos procedentes de uma distância maior. Isso pode ser aplicado aos produtos que são considerados específicos de uma região, como as laranjas ou o queijo *parmeggiano reggiano*, ou também, em alguns casos, por razões de solidariedade (para ajudar os produtores com problemas financeiros), como veremos na seção seguinte.

⁸ MAG é uma instituição financeira ética.

Solidariedade e construção da comunidade

A solidariedade é um valor constitutivo, talvez o valor mais importante para o movimento dos GAS. A solidariedade cobre uma ampla gama de campos. Ainda que, às vezes, haja conflito ou *trade-off* entre os diferentes princípios (sustentabilidade, localidade, solidariedade), dá-se prioridade à solidariedade. A solidariedade é perseguida entre os membros do GAS e exercida com os produtores, com os trabalhadores, especialmente os imigrantes, com as comunidades ou pessoas em dificuldade.

Para nós, no GAS são importantes todas as três letras: G para o grupo, que quer dizer as relações sociais, de fazer as coisas para sentir-se bem juntos; A para a aquisição ou compra, que é a prática do consumo crítico; S para a solidariedade: talvez a mais importante, o que nos diferencia de um ponto de vista político... por exemplo, ajudar a um produtor em uma situação difícil...[GAS71].

Para os membros, o GAS pretende ser uma comunidade de relações, o espaço social que se perdeu na cidade, um lugar em que é possível estabelecer relações baseadas na reciprocidade e na convivência.

Em certo momento nos demos conta de que em nosso município há falta de agregação social. Esse é um lugar para os viajantes. Sua vida é trem, viagens, trabalho e família... Pela noite, fica-se em casa e não há relação com o vizinho. Estive aqui durante seis anos e, a princípio, não conhecia muita gente. Finalmente, no trem, conheci algumas pessoas, todas com a mesma necessidade de ser localmente ativa... O GAS tem sido o motor para envolver as pessoas... para começar uma vida social em nosso município... Agora também temos algumas mulheres árabes em nosso GAS que querem aprender italiano e algumas mulheres aposentadas que estão ensinando...[GAS01].

Inclusive para os ativistas do comércio justo, que decidiram iniciar um GAS em sua banca de Comércio Justo, o objetivo é *viver na banca não somente como um lugar de intercâmbio, mas também de relações, informação, encontros*. [GAS43]. Os membros apoiam-se mutuamente na organização de atividades do GAS – mesmo que a participação seja sempre um tema de discussão nas reuniões –, ajudam-se entre si, por exemplo, quando precisam recolher os produtos. As reuniões são com frequência uma ocasião de convivência para os membros e, às vezes, para as famílias inteiras. Os membros frequentemente reúnem-se na casa de alguém para a reunião mensal do GAS, e trazem também os filhos para brincar e comer juntos.

A solidariedade é especialmente importante na relação com os produtores. É um critério importante na escolha dos produtores: quando um terremoto

devastador atingiu L’Aquila e outras cidades dos Abruzos, em 2009, o movimento GAS mobilizou-se para apoiar os produtores da região, mesmo os que não estavam próximos. A reunião nacional de 2011 foi celebrada em L’Aquila pela mesma razão. Um GAS, em Roma, organizou uma degustação, às cegas, de azeite de oliva para escolher o melhor para comprar. O azeite preferido era produzido por um profissional que era dono de um olival próximo de Roma, mas os membros decidiram comprar o azeite produzido por um pequeno agricultor que vivia em sua propriedade. Por solidariedade, um GAS pode mudar as formas de pagamento ou, inclusive, unir-se com o fim de garantir um mercado maior para os produtores em dificuldades (isso aconteceu com um produtor de massas próximo de Roma e com um produtor de laranja, na distante Calábria, quando cerca de sete GAS, em Roma, coordenaram suas ações para salvar a propriedade). Também há desenvolvimento contínuo do conceito de solidariedade, como um entrevistado nos disse:

Queremos superar a solidariedade baseada na caridade. A solidariedade não está em comprar tudo em caso de dificuldades, até o que não é necessário... queremos planejar a produção em conjunto com o produtor; o que se produz, como se produz, de modo que todo mundo possa estar melhor... queremos ir na direção de um distrito de economia solidária...[GAS181].

A solidariedade também se pratica com a comunidade local, com a participação em muitas atividades locais, sociais e políticas. Um GAS é particularmente ativo em ajudar às famílias imigrantes. Uma família de imigrantes foi adotada, apoiada e acompanhada em seus problemas diários durante dois anos, até se tornarem autosuficientes. Muitos GAS, em Roma, também têm ajudado imigrantes africanos que chegaram a Roma depois de um episódio de racismo na Calábria, em que atuavam como trabalhadores na colheita de laranjas.

Ao chegar a Roma, os ajudamos com as primeiras necessidades: colchões, lençóis, etc. Depois contribuimos com a compra da semana. Temos uma conta para eles, na qual cada membro contribui como ele/ela deseja [GAS63].

A solidariedade nos leva a falar da quarta dimensão do consumo sustentável: a ação coletiva.

A ação coletiva

Com o fim de alcançar o objetivo de prover alimentos orgânicos a preços acessíveis, os GAS necessitam construir uma rede social em sua

área. Atuar coletivamente como GAS empodera as pessoas e lhes permite tomar decisões eficazes sobre as características de seus alimentos. Uma relação direta com os produtores permite ao GAS participar na escolha da forma de produção e distribuição dos alimentos, bem como da forma de tratamento dispensado aos demais seres humanos e animais. Isso lhes permite reconstruir as relações sociais.

A participação no GAS permite às pessoas comprar alimentos orgânicos a preços tão baixos como no supermercado... É uma recuperação de sua própria liberdade: para escolher o que comer. [...] E é também uma recuperação das relações sociais; podem-se conhecer as pessoas que pensam como você e querem tomar as mesmas decisões que você [GAS31].

Concebe-se a ação coletiva como participação na vida da organização de um GAS, como é o caso ad participação na criação de uma rede inter-GAS para promover iniciativas compartilhadas para comprar alimentos nas localidades mais distantes. Graças a seu impacto no âmbito local, os GAS têm se convertido em um sujeito político reconhecido, ativo nas iniciativas políticas. Por exemplo, os GAS, em Roma, promovem atividades educativas nas escolas e nos bairros sobre temas como nutrição e sustentabilidade [GAS11] e têm sido muito ativos no referendo contra a privatização da água e na defesa da água como bem público; além disso, promovem iniciativas em prol da mobilidade sustentável e do bem-estar animal.

Obviamente, há dificuldades e temas críticos: a conciliação da vida cotidiana com a ação política, a criação de redes entre os GAS (GAS64, GAS71, GAS111), problemas na promoção de iniciativas sociais e políticas com o GAS e não somente com membros individuais ou particulares. Especialmente quando carecem de um espaço físico, os membros dos GAS frequentemente participam na ação política como membros de outros grupos e associações, o que diminui a visibilidade do GAS como ator político. Como vimos na seção anterior, muitos sentem a necessidade de adiantar a construção de uma rede dos GAS em direção a distritos locais de economia solidária.

A construção de uma infraestrutura para o abastecimento de alimentos

Em muitos bairros, não há acesso à comida local (GAS31) e, frequentemente, os mercados de bairro não resolvem o problema (GAS101), já que os vendedores geralmente compram suas mercadorias no mercado atacadista

e os poucos agricultores que atuam nesse mercado não são necessariamente orgânicos. Para tanto, os GAS constroem infraestrutura que torna acessível alimentos orgânicos, em resposta à escassez de alimentos saudáveis [GAS181], proporcionando também uma infraestrutura para algo que uma rede comercial não pode proporcionar: relações sociais (GAS121, GAS101).

Na organização dos GAS, a logística é muito problemática: espaços para entrega das mercadorias são, frequentemente, provisórios; os GAS podem ser hóspedes dos chamados “centros sociais”, associações ou partidos políticos, escritórios, escolas, paróquias, mas também bancas de amigos ou, mais frequentemente, espaços públicos (praças ou ruas). Há necessidade de uma rede de transportes mais eficiente, lugares em que as iniciativas sociais possam ser promovidas e organizadas: *sonhamos com um lugar no qual possamos organizar iniciativas locais e promover as atividades do GAS* [GAS121]; *gostaríamos de um espaço em uma escola na qual podemos receber e distribuir os produtos ou instalar distribuidores de detergentes* [GAS11].

É com respeito à criação de melhor infraestrutura que o apoio das instituições locais é considerado de grande utilidade: *se pudéssemos ter um lugar específico, nós seríamos muito mais* [GAS11]. O que os GAS pedem às instituições públicas não é dinheiro, mas espaço, infraestrutura, serviços e o apoio a determinadas práticas agrícolas: *Os GAS não pedem dinheiro para fazer coisas que já estão fazendo... o que querem é serviços, algo que pode ser útil não somente a um GAS, mas a todo o movimento dos GAS* [GAS31].

Ao mesmo tempo, as relações com as instituições locais são ainda muito difíceis, em primeiro lugar, porque muitos deles não têm interesse no movimento e, em segundo lugar, porque os próprios membros dos GAS são relutantes quanto a estabelecer relação com eles: *Isso é algo que fazemos por nós mesmos e não necessitamos instituições. Depois, há o fato de que as instituições fazem coisas por meio das quais se torna evidente que não entendem o que são os GAS* [GAS31].

Por último, se reconhece que, no caso de uma posição mais forte na economia local, o sistema de distribuição dominante se oporia ao movimento dos GAS, e fortes estruturas de poder se mobilizariam para criar obstáculos ao progresso em direção à sustentabilidade [GAS21, GAS41].

Considerações finais: consumo sustentável, cidadania ecológica e reconstrução da economia alimentar local

O presente estudo se propôs a oferecer uma contribuição ao debate sobre o consumo sustentável de alimentos e a transição a um regime socio-

técnico sustentável do sistema alimentar. Nossos resultados, sem dúvida, requerem maior análise e contextualização, especialmente em um cenário nacional mais amplo, já que a amostra explorada está limitada a certo número de GAS, área geográfica e representatividade estatística de toda a população dos GAS, ainda que os resultados obtidos reflitam a mesma linha de pensamento de outros estudos sobre GAS de outras regiões (Brunori et al., 2012; Montagnini; Reggiani, 2010; Belletti; Mancini, 2012).

Por meio de uma conexão direta com os pequenos produtores orgânicos locais, os GAS, em Roma, têm construído um sistema de abastecimento alternativo que garante acesso econômico a uma alimentação sustentável. Sob um aspecto mais geral, na transição para uma economia sustentável, o GAS pode ser visto como uma experimentação social e econômica no contexto de processos mais amplos de aprendizagem para a construção de novos princípios, instrumentos, práticas de economia alimentar. Novos princípios implicam respeito para com os recursos naturais, mais equidade, democracia alimentar, construção de relações sociais e comunitárias mais fortes, solidariedade e construções de formas de ação coletiva com participação da sociedade civil na vida social e na governança local. Novas práticas implicam difusão dos métodos orgânicos da produção. O instrumento e a organização que fazem que as novas práticas sejam econômica e socialmente sustentáveis é uma nova cadeia de abastecimento curta, baseada em relação direta entre produtor e consumidor, o que implica fortalecimento da comunidade e da economia local de alimentos.

A análise mostra que os objetivos do movimento GAS vão mais além do desejo de satisfazer a necessidade de acesso a alimentos saudáveis. Em sua expressão ideológica mais avançada, os GAS operam dentro de uma visão de sustentabilidade forte que, segundo Seyfang (2009), se nutre das cinco dimensões: a localidade, a sustentabilidade ambiental, a construção de comunidade, a ação coletiva e a construção de novas infraestruturas. Com a adoção dessa visão forte da sustentabilidade, os GAS mostram que o consumo sustentável de alimentos tem que conduzir a um regime sociotécnico diferente e a uma nova forma de governança na produção de alimentos, construída em torno da rearticulação de valores econômicos, sociais e ambientais e com base em maior conexão entre produtor e consumidor.

Um aspecto original desse movimento é o de apontar o tema do *acesso econômico* a alimentos orgânicos para um amplo estrato da população como base da transição a uma economia mais sustentável. Se Sen (1982) havia ligado o tema do acesso à segurança alimentar, no caso do discurso dos GAS romanos, o acesso físico e econômico a alimentos sustentáveis para um estrato mais amplo possível da população é a base da transição para a sustentabilidade. Por último, a experiência dos GAS indica que a

reconstrução dos mercados locais hoje não é tanto uma preocupação das instituições nacionais, regionais ou transnacionais, mas, sim, uma iniciativa desde baixo, na qual novas tecnologias de informação desempenham papel fundamental. É aqui que nós nos encontramos com um grande potencial no que se refere a conhecimentos, a capacidade e a vontade de construir uma sociedade sustentável, e é aqui que as instituições interessadas, sobretudo em nível local, devem buscar inspiração e formas criativas de intervenção.

Referências

- AGRI 2000-COLDIRETTI. *Osservatorio internazionale sulla vendita diretta nelle aziende agricole*. Bologna, 2010.
- ARSIA. *Formazione dei prezzi dei prodotti Agroalimentari nei mercati dei produttori in Toscana*. Firenze: Dipartimento di Scienze Economiche - DSE, 2010.
- BELLETTI, M.; MANCINI, L. Perspectives on the solidarity economy in Marche, Italy: hypothesis on the role of agriculture and food consumption. In: AGRICULTURE IN AN URBANIZING SOCIETY, 1-4 april 2012. *Anais...* [s/l]: [s/n], 2012.
- BOURDIEU, P. *Distinction: a social critique of the judgement of taste*. Cambridge: Harvard University Press, 1984.
- BRUCKMEIER, K.; TOVEY, H. *Rural sustainable development in the knowledge society*. Surrey: Ashgate, 2009.
- BRUNORI, G.; ROSSI, A.; GUIDI, F. On the new social relations around and beyond food. Analysing consumers' role and action in Gruppi di Acquisto Solidale (Solidarity Purchasing Groups). *Sociologia Ruralis*, 52, 1, p. 1-30, 2012.
- BUTTEL, F. Ecological modernization as social theory. *Geoforum*, 31, p. 57-65, 2000.
- CENSIS-COLDIRETTI. *Primo rapporto sulle abitudini degli italiani*. Sintesi dei principali risultati. Roma, 2010. Disponível em: <http://www.coldiretti.it/docindex/cncd/informazioni/364_10.htm>. Acessado em 3 apr. 2012.
- DOBSON, A.; BELL, D. *Environmental citizenship*. Cambridge: The MIT Press, 2006.
- DOUGLAS, M.; ISHERWOOD, B. *The World of Goods*. New York: Basic, 1979.
- DUPUIS, E. M.; GOODMAN, D.; HARRISON, J. Between the local and the global: confronting complexity in the contemporary agri-food sector research. *Rural Sociology and Development*, 12, p. 241-268, 2006.
- FINE, B.; LEOPOLD, E. *The world of consumption*. London: Routledge, 1993.
- FONTE, M. Knowledge food and place: a way of producing, a way of knowing. *Sociologia Ruralis*, 48, 3, p. 200-222, 2008.
- FONTE, M. Introduction: food relocalisation and knowledge dynamics for sustainability in rural areas. In: FONTE, M.; PAPADOPOULOS, A. G. *Naming food after places, food relocalisation and knowledge dynamics in rural development*, Surrey: Ashgate, 2010.

- FONTE, M.; PAPADOPOULOS, A. G. *Naming food after places, food relocalisation and knowledge dynamics in rural development*. Surrey: Ashgate, 2010.
- GEELS, F. W. From sectoral systems of innovation to socio-technical systems: insights about dynamics and change from sociology and institutional theory. *Research Policy*, 33, p. 897-920, 2004.
- GEELS, F. W.; SCHOT, J. Typology of socio-technical transition pathways. *Research Policy*, 36, p. 399-417, 2007.
- HOLLOWAY, L.; KNEAFSEY, M. Producing-consuming food: closeness, connectedness and rurality. In: HOLLOWAY, L.; KNEAFSEY, M. (Ed.). *Geographies of rural cultures and societies*. London: Ashgate, 2004.
- HOLLOWAY, L.; KNEAFSEY, M.; VENN, L.; COX, R.; DOWLER, E.; TUOMAINEN, H. Possible food economies: a methodological framework for exploring food production-consumption relationships. *Sociologia Ruralis*, 47 (1): p. 1-19, 2007.
- HOOGMA, R.; KEMP, R.; SCHOT, J.; TRUFFER, B. *Experimenting for sustainable transport: the approach of strategic niche management*. London: Spon Press, 2002.
- JACKSON, T.; MICHAELIS, L. *Policies for sustainable consumption*. London: Sustainable Development Commission, 2003.
- JACKSON, P.; WARD, N.; RUSSELL, P. Moral economies of food and geographies of responsibility. *Transaction Inst British Geography*, n. 34, p. 12-24, 2009.
- KEMP, R.; SCHOT, J.; HOOGMA, R. Regime shifts to sustainability through processes of niche formation. The approach of strategic niche management. *Technology Analysis and Strategic Management*, 10 (2), p. 175-195, 1998.
- KIRWAN, J. Alternative strategies in the UK agro-food system: interrogating the alterity of farmers' markets. *Sociologia Ruralis*, 44 (4), p. 395-415, 2004.
- LOCKIE, S. Responsibility and agency within alternative food networks: assembling the "citizen consumer". *Agriculture and Human Values*, 26(3), p. 193-201, 2009.
- LOCKIE, S.; KITTO, S. Beyond the farm gate: production-consumption networks and agri-food research. *Sociologia Ruralis*, 40 (1), p. 3-19, 2000.
- MAYE, D.; HOLLOWAY, L.; KNEAFSEY, M. (Ed.). *Alternative food geographies. Representation and practices*. Oxford: Elsevier, 2007.
- MONTAGNINI, E.; REGGIANI, T. Nuove forme di consumo e socializzazione: I Gruppi di Acquisto Solidale (GAS). *Consumatori, Diritti e Mercato*, 1, p. 91-101, 2010.
- RETEGAS. *Documento di Base*. 1999. Disponível em: <<http://www.retegas.org>>. Acesso em: 30 mar. 2012.
- RITZER, G.; JURGENSON, N. Production, consumption, prosumption: the nature of capitalism in the age of the digital 'prosumer'. *Journal of Consumer Culture*, 10, p. 13-36, 2010.
- SCHERMER, M.; RENTING, H.; OOSTINDIE, H. Collective farmers' marketing initiatives in Europe: diversity, contextuality and dynamics. *International Journal of Sociology of Agriculture and Food*, 18, 1, p. 1-103, 2011.

SCOTT, J. C. *The moral economy of the peasant: rebellion and subsistence in Southeast Asia*. Yale: Yale University Press, 1979.

SEN, A. *Poverty and famines: an essay on entitlements and deprivation*. Oxford: Oxford University Press, 1982.

SEYFANG, G. Ecological citizenship and sustainable consumption: examining local organic food networks. *Journal of Rural Studies*, 22, p. 383-395, 2006.

_____. *The new economics of sustainable consumption*. Seeds of change. London: Palgrave Macmillan, 2009.

SMITH, A. Alternative technology niches and sustainable development. *Innovation, Management, Policy and Practice*, 6 (2), p. 220-235, 2004.

SPAARGAREN, G. P.; OOSTERVEER, A.; LOEBER (Ed.). *Food practices in transition*. Changing food consumption, retail and production in the age of reflexive modernity. Abingdon: Routledge, 2012.

TAVOLO PER LA RETE ITALIANA DI ECONOMIA SOLIDALE. *Il capitale delle relazioni*. Milan: Altraeconomia, 2010.

Agricultura urbana: o potencial da produção de alimentos nas cidades e os desafios para sua consolidação

Ivana Cristina Lovo

Introdução

Com o estímulo gerado por meio das discussões realizadas durante o I Workshop Estratégias Alimentares e de Abastecimento, e, em específico, pelas discussões sobre cidades, urbanização e estratégias alimentares e de abastecimento, a elaboração deste capítulo objetivou contextualizar o leitor na temática da agricultura urbana, buscando construir um olhar histórico sobre seu processo de reconhecimento e consolidação no Brasil.

Como parte do conteúdo, é apresentada uma síntese sobre a construção conceitual em torno da agricultura urbana, assim como estão indicados alguns dos principais desafios para que a produção de alimentos em espaços urbanos (intra e periurbanos) seja assumida como estratégia para facilitar o acesso a alimentos frescos e de qualidade aos habitantes desses espaços urbanizados, que podem estar localizados em regiões metropolitanas, ou diversamente distribuídos. Dessa forma, o conteúdo deste capítulo está organizado em quatro principais sessões, que buscam, respectivamente, traçar uma linha histórica sobre o reconhecimento e desenvolvimento da agricultura urbana, apresentar o conceito que tem se tornado clássico e amplamente utilizado, apontar as principais tendências e demandas de aprofundamento de estudos no contexto contemporâneo e apontar e discutir os principais desafios para a consolidação da agricultura urbana em diferentes realidades.

Ao leitor, fica o convite para despertar o seu olhar sobre as práticas de cultivo e de criação (se ainda não o fez) que, desde sempre, acontecem nos espaços urbanos – desde pequenas cidades até grandes regiões metropolitanas. Fica também o convite para uma análise crítica sobre essas práticas, dentro das quais, muitas situações continuam invisíveis. Tal invisibilidade pode ser reduzida por meio de diferentes ações e políticas, que possam transformá-las em estratégias para facilitar o acesso aos alimentos

e contribuir para a melhoria das condições urbanísticas de nossas cidades e municípios.

Percurso de reconhecimento da agricultura urbana

A agricultura sempre apresentou uma relação muito estreita com a cidade, não apenas no contexto do suprimento de alimentos, mas também na concretude da utilização de espaços. O crescimento das cidades tem lugar pela ocupação de terras dedicadas a atividades rurais, ou terras que ficam por determinados períodos de tempo sem atividade produtiva, em um processo de especulação, à espera das demandas do crescimento urbano por mais espaço. Devemos considerar também que, desde o surgimento das cidades, sempre ocorreu o aproveitamento de espaços, nelas ou próximo delas, para a produção dos alimentos. Mougeot (1994a, p. 4-5) descreve um panorama da produção de alimentos nas cidades, considerando civilizações antigas de diversas regiões do mundo, e destaca que “essa atividade, quando praticada, não era socialmente humilhante ou tecnicamente primitiva”. Segundo esse autor:

Durante a maior parte da história da humanidade e em diferentes civilizações, populações urbanas têm se engajado em graus variáveis na produção de pelo menos alguns dos alimentos que necessitam, próximo ou em sua própria residência, dentro ou mesmo fora da cidade.

Para uma descrição do panorama global em que a temática da agricultura urbana vem se consolidando no ambiente político e acadêmico, faz-se necessário recorrer à base documental do *International Development Research Centre* (IDRC)¹. Trata-se de uma instituição que foi pioneira em reconhecer, apoiar e financiar projetos e estudos, contribuindo para a sistematização e geração de conhecimento sobre o tema da agricultura urbana, em uma estratégia de promover a pesquisa em conjunto com o desenvolvimento de ações práticas em localidades de diferentes regiões do planeta. Luc Mougeot, com formação na área de geografia e estudos de impacto ambiental, coordenou, durante o período de 1993 a 2004, programas do

¹ “O Centro Internacional de Pesquisas para o Desenvolvimento (IDRC) é uma corporação criada pelo Parlamento do Canadá em 1970 para apoiar os países em desenvolvimento no uso da ciência e tecnologia para encontrar soluções práticas para problemas que enfrentam no contexto social, econômico e ambiental. Nosso suporte é direcionado para criar uma comunidade de pesquisa local, cujo trabalho vai apoiar a construção de sociedades mais saudáveis, mais justas e mais prósperas”. De acordo com o site institucional do IDRC: <http://www.idrc.ca/en/ev-8513-201-1-DO_TOPIC.html>. Acesso em: 09 out. 2010.

IDRC com foco na gestão do ambiente urbano e na agricultura urbana. Essa condição possibilitou-lhe acumular experiências sobre a temática da agricultura, tornando-o um autor-referência para os estudos de agricultura urbana, juntamente com aqueles investigadores que estiveram trabalhando em parceria com o IDRC. Dessa forma, a principal fonte de bibliografia para delinear o caminho histórico da agricultura urbana em nível global foi acessada a partir das publicações que sistematizam estudos financiados pelo IDRC, as quais se encontram disponíveis na sua página *web*. A partir do início do século XXI, registros sobre iniciativas de agricultura urbana têm sido feitos, também por meio de publicação específica, como a *Urban Agriculture Magazine*, editada pela *Ruaf Foundation*.

A história da agricultura urbana pode ser caracterizada já a partir da Revolução Industrial, em que, logo após esse acontecimento, a produção de alimentos em espaços urbanos ganhou maior significado e intensidade, estando sempre associada a crises econômicas – situação observada em diferentes países e em diferentes épocas. Lyson (2004) relata que o primeiro jardim comunitário foi organizado pelo gestor de Detroit, na década de 1890, para ajudar as famílias a enfrentarem os efeitos da depressão econômica daquela época. Também são encontrados relatos sobre os jardins urbanos para contribuir na suplementação de alimentos durante o racionamento alimentar em consequência de períodos de guerra. Exemplos disso foram os chamados *Liberty e Victory Gardens*, durante e após a Primeira e a Segunda Guerra Mundial, citados por Cosgrove (1994), Lyson (2004) e Mougeot (2006). Relatos de situações similares podem ser observados na utilização de espaços urbanos para produzir alimentos como estratégia de segurança alimentar, assim como para criar oportunidades em situações de crises socioeconômicas. Essas situações podem ser encontradas no relato sobre o desenvolvimento da produção urbana de alimentos em Rosário, na Argentina, em Cuba e em países de África e Ásia, de acordo com Mazzuca et al. (2009), Cruz e Medina (2003), Egziabher et al. (1994) e Mougeot (2005), respectivamente.

Mougeot (1994a), discutindo a produção de alimentos na cidade, após a Revolução Industrial, aponta para o “surgimento de um divórcio entre agricultura e cidade, produção de alimentos e economia urbana, considerando ser essa uma situação muito recente na história urbana da humanidade” (Mougeot, 1994a, p. 5-6). Esse autor considera que a melhor explicação para a situação de divórcio entre a agricultura e a cidade se faz pela visão filosófica predominante na Europa Ocidental, de oposição entre natural e artificial, entre natureza e civilização, entre homem natural e homem urbano, associada à situação de privatização da propriedade da terra, que transfere o privilégio de produzir alimentos para a elite, que tem a posse do terreno.

A história das cidades mostra uma grande tensão no final do século XVIII, como demonstra Ottoni (1996), que relata o intenso êxodo rural ocorrido na Inglaterra e na França devido ao processo de industrialização, quando a massa de trabalhadores passou a viver em condições precárias e insalubres nos centros de Londres, por exemplo, enquanto a burguesia, que já usufruía da riqueza industrial, instalava-se nas periferias das cidades, que se caracterizavam por possuir grandes parques, configurando uma espécie de campo. Ottoni (1996) demonstra que os espaços abertos e verdes, preservados para melhorar a salubridade das cidades e proporcionar lazer aos trabalhadores, foram criados em consequência de leis que visavam controlar as péssimas condições de higiene citadina, constituindo-se nos principais fatores que deram origem ao planejamento urbano no final do século XIX, situação descrita e analisada também em Hall (2002) e Benévolo (1981).

No princípio da prática de planejamento urbano, a produção de alimentos para abastecer a demanda do consumo citadino esteve contemplada. Um exemplo concreto disso é a proposta de Ebenezer Howard das Cidades-Jardins – ideia inicialmente apresentada em publicações editadas entre 1898 e 1904. Em Howard (1996), encontra-se descrita a proposta das Cidades-Jardins, cujos objetivos principais, de acordo com seu idealizador, foram:

1) Encontrar para nossa população operária trabalho com salários de poder *aquisitivo superior* e assegurar-lhes um ambiente mais saudável e uma oferta mais constante de empregos. 2) Oferecer a industriais com espírito empreendedor, sociedades cooperativas, arquitetos, engenheiros, construtores e técnicos de todos os tipos, e a muitos outros atuando em várias profissões, os meios de assegurar um novo e melhor emprego para seu capital e talentos, ao passo que, para os agricultores que no momento ocupem a propriedade ou aos que porventura venham a migrar para lá, visa-se abrir um novo mercado para seus produtos à sua porta. Numa palavra, visa-se elevar os padrões de conforto e saúde de todos os verdadeiros trabalhadores de todos os níveis, constituindo os meios pelos quais esses objetivos serão atingidos uma combinação saudável, natural e econômica de vida urbana e rural, e isso em terras de propriedade da municipalidade (Howard, 1996, p.113-114).

Para Ottoni (1996), um dos pontos importantes no ideário da Cidade-Jardim era a manutenção de uma continuidade entre o espaço urbano e o rural. Segundo esse autor, a proposta das Cidades-Jardins ganha força após a Segunda Guerra Mundial, durante a reconstrução das cidades inglesas, influenciando na melhoria do padrão de vida da população trabalhadora e nas características técnicas e ambientais das novas indústrias. Nesse contexto, tanto Londres como as cidades novas passam a ser envolvi-

das por cinturões verdes, protegendo-as, na época, de uma expansão incontrollável. Ottoni (1996) reconhece também que a interpretação unilateral dos pensamentos e das realizações de Howard, despojando-se de seu conteúdo social, vai produzir na Europa uma sucessão de subúrbios-jardins. Essa situação tem reflexos em outros lugares, como Estados Unidos e Brasil, onde podemos encontrar a Cidade-Jardim Laranjeiras, em São Paulo, e o Bairro Cidade Jardim, em Belo Horizonte, ambos destinados à clientela de bom padrão econômico.

Incluída ou não nos planejamentos, a produção de alimentos é uma realidade nos espaços urbanos, independentemente da época e do apoio que essa atividade tenha recebido dos governantes. De acordo com Mougeot (2006), “o novo não é que se pratique agricultura urbana, mas a escala em que se está praticando na atualidade, algo nunca visto antes” (Mougeot, 2006, p.4). Para ilustrar essa observação, vale destacar o relato de Santos (2000):

Minha família, do lado do meu pai, era de lavradores urbanos de Salvador. Existiam vazios dentro da cidade, os vales não eram ocupados e neles se desenvolviam atividades agrícolas – meus avós eram meeiros de um grande proprietário urbano (Santos, 2000, p.85).

Ainda corroborando a afirmação supracitada de Mougeot (2006), é possível mencionar Peduto e Satdinova (2009), que informam sobre a existência, no Reino Unido, de 65 fazendas urbanas desde 1970, oito das quais estão situadas em Londres, e sobre a existência de 77 jardins comunitários, também em Londres. Sammers e Smit (1994), buscando demonstrar a significância da agricultura urbana, descrevem que, na Polônia, 28% das famílias estão envolvidas com a prática da agricultura urbana, ocupando uma área de 42.000 hectares, divididos em 900.000 parcelas. Também na ex-Alemanha Ocidental, há 800.000 jardins, abrangendo uma área de 24.000 hectares. Esses autores mencionam ainda que a atividade de agricultura urbana na Holanda é estimada em 33% da produção total. Quanto aos Estados Unidos e ao Canadá, esses autores informam que há mais de 1000 jardins comunitários em Nova York, 400 em Boston, 100 em São Francisco e aproximadamente 10.000 lotes em Montreal e Toronto. Por sua vez, Mougeot (2006), discutindo os avanços políticos da agricultura urbana, afirma que:

Por mais paradoxo que possa ser a agricultura urbana está atualmente muito mais avançada na agenda política dos países do Norte que nos do Sul, ainda que no Norte sua prática seja comparativamente menos determinante para o bem estar dos habitantes da cidade (Mougeot, 2006, p. 14).

Outros relatos e dados concretos sobre as diferentes atividades, os impactos e desafios relacionados com a prática da produção de alimentos em espaços urbanos em Ásia, África, América do Norte, América Latina, Caribe e também na Europa podem ser encontrados em Egziabher et al. (1994), Mougeot (1994b), Deelstra e Girardet (1999) e Nugent (2000), entre outros artigos temáticos da série *Growing Cities Growing Food*, editada por Bakker et al. (2000). Relatos sobre os impactos de projetos de agricultura urbana são encontrados também em Cruz e Medina (2003), Mougeot (2005), Mazzuca et al. (2009), Marson e Knowd (2010), Lydecker e Drechsel (2010), Karanja et al. (2010) e nas publicações do IDRC, a editada por Redwood (2009), intitulada *Agriculture in Urban Planning: Generating Livelihoods and Food Security*, que sintetiza pesquisas conduzidas no âmbito do Programa Agropolis/IDRC, na América Latina e África, entre 2002 e 2005 e a editada por Veenhuizen (2006a), intitulada *Cities Farming for the Future: Urban Agriculture for Green and Productive Cities*, que sintetiza os aprendizados conquistados a partir do desenvolvimento do Programa *Global Cities Farming for the Future*.

Todavia, na contemporaneidade, é possível relacionar a produção de alimentos em espaços urbanos não apenas como estratégia dos pobres para enfrentar as adversidades socioeconômicas a que estão submetidos, mas também como estratégias governamentais para lidar com a pobreza e os riscos ambientais. De acordo com Mougeot (2006),

Hoje em dia cidades e grupos na Europa e América do Norte vinculam a prática de produção de alimentos com a reciclagem e conservação de recursos, a terapia e recreação, a educação e o abastecimento seguro de alimentos, a arquitetura ecológica e a gestão de espaços abertos (Mougeot, 2006, p. 14).

Os trabalhos de Larsen e Barker-Reid (2009), Peduto e Satdinova (2009) e Tomkins (2009) discutem o papel da produção de alimentos como possibilitadores da construção de cidades resilientes. Esses autores fazem uma relação entre produção de alimentos e energia, mostrando exemplos de práticas que relacionam a produção de alimentos à melhoria do ambiente urbano, dentro das possibilidades de mudanças de atitude para enfrentar situações geradas pela crise ambiental atual. Essa amplitude de ações proporcionada pela agricultura urbana reforça as características de multifuncionalidade e interdisciplinaridade vinculadas às práticas de produção de alimentos em espaços urbanizados.

Segundo Mougeot (2000), o termo agricultura urbana, por mais paradoxo que possa parecer, foi uma “expressão inicialmente utilizada por

acadêmicos e pela mídia, que em seguida, ganha reconhecimento e é assumida por projetos institucionais conduzidos por grupos multidisciplinares” (Mougeot, 2000, p. 3). Smit (1996) elabora um panorama sobre o reconhecimento da agricultura urbana, considerando uma trajetória que vai dos anos 1970 até 2005. Esse autor relata sobre a pouca informação e a baixa atenção internacional que foi dada a esse tema antes dos anos de 1970. Essa década foi marcada pelo êxito de projetos de cooperação internacional, principalmente na África, envolvendo ações entre o governo francês, a *Food and Agriculture Organization of the United Nations* (FAO), o *American Friends Service Committee* (AFSC), o *Fonds des Nations Unies pour l'Enfance* (UNICEF) e o Banco Mundial. Dois projetos marcam esse momento: 1) o *Operation Feed Yourself* (OFY), realizado em Ghana; e 2) a cooperação para o desenvolvimento da agricultura urbana em Luzaka, Zâmbia. O sucesso desses projetos possibilitou a visualização dos impactos positivos da agricultura urbana, constatação que motivou o fomento de publicações e estudos acadêmicos sobre o tema, os quais vão marcar as décadas seguintes.

Para Smit (1996), os anos de 1980 são marcados pela cooperação institucional e pelo aumento de estudos e publicações acadêmicas sobre agricultura urbana. Ele destaca projetos de pesquisa, como o do *Food-Energy Nexus*, da *United Nations University*, e de investigações do *International Development Research Centre* (IDRC) e da Organização das Nações Unidas (ONU), que realizaram e apoiaram estudos sobre sistemas urbanos de distribuição de alimentos e segurança alimentar em diferentes países; além de mencionar o estudo global sobre sistemas urbanos de recursos comunitários e hortas domésticas, do UNICEF, e o projeto *Street Food*, organizado pela *United States Agency for International Development* (USAID) em cooperação com o IDRC e a FAO. Essa década foi marcada também pelo maior envolvimento de ONGs e organizações locais, assim como de agências internacionais, em projetos de promoção e estudo de agricultura urbana, a saber: *Deutsche Gesellschaft für Technische Zusammenarbeit* (GTZ), *Interamerican Foundation* (IAF), *United Nations Development Programme* (UNDP) e Banco Mundial. A informação e o conhecimento acumulado na década de 1980 vão ser traduzidos na desmistificação da agricultura urbana e no respaldo de sua prática, o que pode ser exemplificado por sua indicação como componente importante para o desenvolvimento urbano no Relatório Nosso Futuro Comum, de acordo com Brundtland et al. (1991).

Também, segundo Smit (1996), a década de 1990 foi notável não só pelo número de agências de cooperação internacional que trabalharam com agricultura urbana, mas também pelo número de publicações, conferências e outros encontros que foram realizados, assim como pelo número

de graus universitários, de mestrado e doutorado obtidos sobre o assunto. Destaca-se, para esse período, o estudo coordenado pelo PNUD *Urban Agriculture Inicitative* em cooperação com outras agências, que buscou responder às questões *What's so* e *What's to be done*, o qual resultou no informe global e na publicação do livro “Urban Agriculture: Food, Jobs and Sustainable”, elaborado por Smit et al. (1996). O IDRC coordenou também um programa especificamente centrado na agricultura urbana, chamado *Cities Feeding People*, que também gerou um livro com o mesmo nome e uma série de artigos específicos. Vários *workshops* foram realizados e várias conferências globais incluíram painéis sobre agricultura urbana, como a *United Nations Conference on Environment and Development (UNCED) Global Summit*, em 1992 (ECO92), o *Global Forum*, em 1994, o *World Future Society*, em 1996, e o *Habitat II*, também em 1996 e nos anos que se seguiram.

O Brasil entra nesse circuito internacional a partir do desenvolvimento de projetos de cooperação internacional, realizados em parceria com atores governamentais e não governamentais em Minas Gerais, os quais se desdobraram a partir do contexto de consolidação da discussão ambiental, centrada na Conferência ECO92, que deixou o legado da implantação da Agenda 21 para os municípios. Destaca-se, nesse contexto, a implantação dos Centros de Vivências Agroecológicas - CEVAEs, na cidade de Belo Horizonte, em 1995, como descrito em Lovo (2011).

No âmbito do governo federal, foi por meio do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS) que se concretizou o envolvimento com a agenda e com atores internacionais relacionados ao tema da agricultura urbana. De acordo com Moreira (2011), isso se viabilizou a partir de 2006, quando o MDS entrou em contato com o Programa Global *Cities Farming for the Future* (CFF), por meio de contatos iniciais com as organizações responsáveis pela implantação desse programa na América Latina e no Brasil: o *Ipes-Promoción del Desarrollo Sostenible* e a Rede de Intercâmbio de Tecnologias Alternativas (Rede-MG). Dessa forma, o MDS passou a integrar, em 2006, o Conselho Consultor Regional do Programa Global *Cities Farming for the Future* (CFF) e participou, em 2007, do Seminário Internacional organizado pela FAO América Latina, sendo signatário da Carta de La Paz de compromissos com a agricultura urbana e a segurança alimentar e nutricional. No contexto internacional, o MDS apresentou a experiência de implantação da política nacional de agricultura urbana nas oficinas sobre esse tema organizadas durante o IV e V Fórum Urbano Mundial, realizados, respectivamente, em 2008, na cidade de Nanjing (China), e em 2010, na cidade do Rio de Janeiro (Brasil).

Conceituando agricultura urbana

Foi na década de 1990 que o movimento para definir a agricultura urbana ocorreu e, assim, ela se consolidou como um campo², envolvendo as dimensões, acadêmica e política. Durante esse período foram formados grupos de interesse e redes de cooperação, como, por exemplo, o Comitê Consultivo sobre Agricultura Urbana do PNUD (UAAC, na sigla em inglês), criado em 1991, que fomentou a formação do Grupo de Suporte para Agricultura Urbana (SGUA, na sigla em inglês), e a criação, em 1995, da Rede Latino-Americana de Investigações em Agricultura Urbana (Rede AGUILA). O livro publicado pelo PNUD (*Urban Agriculture: Food, Jobs and Sustainable*), elaborado por Smit et al. (1996), o livro do IDRC, elaborado por Mougeot (2000), e o da Comissão de Agricultura-COAG/FAO (1999) foram trabalhos que trouxeram proposições sobre a definição para a agricultura urbana.

Mougeot (2000) considera a história das pesquisas no campo da agricultura urbana e propõe que a definição desta seja feita pela construção de blocos conceituais comuns. Seguindo essa ideia, ele identifica os seguintes blocos conceituais: os tipos de atividade econômica; a categoria e subcategoria de produtos alimentares e não alimentares; o caráter da localização da atividade, se intraurbana ou periurbana; e a destinação e escala da produção.

Nesse contexto, Mougeot (2000) sintetiza um conceito de agricultura urbana que se torna clássico e amplamente utilizado:

Agricultura urbana é uma atividade localizada dentro ou nas franjas, nas margens, de um centro urbano, uma cidade ou uma metrópole, contribuindo para ampliar processos e distribuir uma diversidade de produtos alimentares e não alimentares, (re)utilizando amplamente recursos humanos, materiais, produtos e serviços encontrados dentro e nos arredores de áreas urbanas e, por sua vez, suprindo recursos humanos, materiais, produtos e serviços em grande parte para essa mesma área urbana. (Mougeot, 2000, p. 10).

Essa definição é detalhada por Mougeot (2005), de forma a explicitar a complexidade e a multifuncionalidade implicada no conceito de agricultura urbana. Dessa forma, esse autor, de acordo com as proposições anteriores, elabora uma definição que descreve a agricultura urbana (AU) como

² De acordo com Bourdieu (2007), que considera a noção de campo como uma estenografia conceitual de um modo de construção do objeto que vai comandar, ou orientar, todas as opções práticas da pesquisa. Funciona como um sinal que lembra o que há que fazer, a saber, verificar que o objeto em questão não está isolado de um conjunto de relações de que retira o essencial das suas propriedades.

O cultivo, o processamento e a distribuição, com fins alimentícios e não alimentícios, de plantas, árvores e a criação de animais, tanto dentro como na periferia de uma área urbana, dirigidos ao mercado urbano. Para lograr êxito, a AU aproveita recursos (espaços usados ou subutilizados, resíduos orgânicos), serviços (extensão técnica, financiamento, transporte) e produtos (agroquímicos, ferramentas, veículos), encontrados nessa área urbana, gerando, por sua vez, recursos (áreas verdes, microclimas, composto), serviços (abastecimento, recreação, terapia) e produtos (flores, aves e lácteos), em grande parte para a mesma área urbana (Mougeot, 2005, p. 5).

De qualquer forma, o autor supracitado reconhece que essa descrição não pretende expressar todo o alcance das práticas ou da quase infinita variedade e enorme talento das técnicas empregadas pelos agricultores(as) urbanos(as). Essa diversidade aponta para a definição da agricultura urbana como um processo em constante elaboração, que possibilita expressar especificidades de acordo com as diferentes realidades e contextos. Como pode ser observado na definição encontrada em Santandreu e Lovo (2007) – que coordenaram um diagnóstico sobre a realidade da agricultura urbana em regiões metropolitanas brasileiras –, que agrega elementos ao conceito anteriormente explicitado, como as práticas agroextrativistas e o respeito aos saberes e conhecimentos locais, entre outros aspectos que podem ser notados no conceito elaborado a partir das realidades brasileiras diagnosticadas:

A produção, transformação e serviços, de forma segura, de **produtos agrícolas** (hortaliças, frutas, plantas medicinais, ornamentais, agroextrativismo, etc.) e **pecuários** (animais de pequeno, médio e grande porte) para **autoconsumo** ou **comercialização**, **(re) aproveitando-se**, de forma eficiente e sustentável, os **recursos e insumos locais** (solo, água, resíduos, mão-de-obra etc.), nos espaços urbanos e periurbanos.

Essas atividades devem pautar-se pelo **respeito aos saberes e conhecimentos locais**, pela **promoção da equidade de gênero** por meio do **uso de tecnologias apropriadas e processos participativos** para a melhoria da qualidade de vida da população urbana e a gestão urbana social e ambientalmente sustentável das cidades. (Santandreu; Lovo, 2007, p. 20-21).

Dialogando com a tendência que reconhece a existência de um contínuo rural-urbano, a conceituação do termo agricultura urbana reforça a necessidade de ampliação do entendimento sobre espaço rural e urbano e, também, sobre a produção em grande escala como sendo possibilidade prioritária para a produção de alimentos. Uma mudança de paradigma poderia ser reforçada se a produção de alimentos fosse considerada estratégica

para ser implementada em diferentes espaços e escalas, incluindo, assim, as realidades intraurbanas, periurbanas e rurais.

Tendências para agricultura urbana no contexto contemporâneo

Para o início do século XXI, Smit (1996) revela uma tendência na agricultura urbana para uma crescente parceria entre o público e o privado. Ele aponta as parcerias entre associações de agricultores e organizações comunitárias com universidades, organizações não governamentais, comunidade empresarial e, além disso, organizações não governamentais, que estabelecem relações com organizações cívicas, instituições de pesquisa, governos locais e nacionais. Exemplos dessa tendência podem ser encontrados nos relatos sobre projetos e na Declaração de Quito, fruto de seminário internacional de mesmo nome: A Agricultura Urbana nas Cidades do Século XXI, feitos por Cabannes e Dubbeling (2001); nos relatos de projetos e na declaração de prefeitos (*Declaracion de las Autoridades Locales de los Conos Sur y Este de Lima Metropolitana*), publicados em Cosecha Urbana (2004); e na declaração de La Paz 2007, disponível no site da FAO-ALC e assinada durante o Seminário *Taller Agricultura Urbana e Periurbana: Estrategias para la Seguridad Alimentaria y Nutricional de la America Latina y el Caribe*, realizado em novembro de 2007.

Nesse caminho, Mougeot (2005) afirma que, durante o processo de crescimento e entendimento do campo da agricultura urbana, foi preciso reconhecer a necessidade de ter certo nível de participação governamental para que “as investigações pudessem produzir mudanças nas atitudes e nas políticas oficiais” (Mougeot, 2005, p. 26). Assim, a tendência para a agricultura urbana é a de haver menos ações intrusivas dos governos e mais processos que considerem parcerias, como afirmado por Smit et al. (1996, p. 2), “a agricultura urbana é uma atividade complexa que se desenvolve quando diversas parcerias estão funcionando”.

Na contemporaneidade, a discussão sobre as multifunções que a agricultura urbana assume integra-se com o debate sobre a crise ambiental e os desafios para melhorar as condições de vida nas cidades. A primeira década do século XXI caracteriza-se pela ampliação das práticas de agricultura urbana e pelo melhor entendimento sobre o seu papel multifuncional. O seguimento desse debate pode ser percebido em Dubbeling et al. (2009), que discutem o papel da agricultura urbana na promoção de cidades resilientes, afirmando que

Como sistemas socioecológicos, as cidades resilientes se caracterizam por uma crescente autossuficiência e por sua capacidade para manejar ou voltar à normalidade após períodos de estresse ou de desastres. Assim, de acordo com esses autores, as inovações possíveis com a agricultura urbana podem ter um papel importante na mitigação de impactos climáticos e nas adaptações às necessidades urbanas específicas (Dubbeling et al., 2009, p. 6-7).

De acordo com Dubbeling et al. (2009), é necessário maior inversão da agricultura urbana nas áreas urbanas. O desafio para tanto passa por superar a carência de dados confiáveis e de boa qualidade para ser possível aprimorar a compreensão da natureza e o alcance do papel da agricultura urbana. Pearson et al. (2010) propõem três elementos que podem ser vistos como oportunidades para a expansão da agricultura urbana:

Trata-se primeiro de um crescimento em aceitar que a estrutura e função da cidade podem mudar rapidamente para responder a várias situações, como a escassez de recursos, pressão populacional e mudanças climáticas, entre outras; segundo, as cidades tornam-se muito grandes e como consequência fica complexa e custosa a rede de abastecimento de alimentos, e também aumentam os efeitos ambientais negativos, como ilhas de calor, por exemplo; e como terceiro elemento citam o crescente chamado por mudanças nas práticas da agricultura para possibilitar criar sistemas que sejam integrados e estejam em consonância com os subprodutos da transformação dos alimentos e do consumo (Pearson et al., 2010, p. 8).

Esses autores sugerem que, para a agricultura urbana dar direção a essas oportunidades, é necessário conhecimento e estrutura institucional, como políticas, leis e incentivos; nesse contexto, emergem duas direções para futuras prioridades de pesquisas: uma, estratégica, relacionada com o desenvolvimento de princípios para implementar políticas públicas para o desenho da cidade, e outra, operacional, para intensificar o entendimento sobre as contribuições da agricultura urbana para a cidade sustentável (Pearson et al., 2010).

Dubbeling et al. (2009), Cabannes (2004, 2006 e 2012) e Veenhuizen (2006a) fazem referência às multifunções da agricultura urbana, descrevendo as dimensões social, econômica e ecológica como as três principais, que podem ajudar a focar e desenhar políticas e programas de agricultura urbana que contribuam para a sustentabilidade de uma cidade. Para a dimensão social, esses autores referem-se principalmente – mas não exclusivamente – aos tipos de atividades de agricultura urbana para subsistência, como a produção de alimentos e plantas medicinais, orientadas como estratégia de sobrevivência, sobretudo dos pobres urbanos. Quanto à dimensão

econômica, a referência são os tipos de agricultura urbana orientados ao mercado, os quais podem estar vinculados à produção de alimentos, bem como aos produtos não alimentícios, como ervas medicinais e aromáticas, flores e plantas ornamentais, desenvolvidos em pequena escala como empreendimentos familiares ou, em grande escala, como fazendas empresariais, envolvendo a entrada de insumos para a produção, para processos de beneficiamento e de comercialização.

Ainda no tocante à dimensão ecológica, a relação é feita considerando os tipos de agricultura urbana que apresentam características multifuncionais, como as baseadas na provisão de alimentos e geração de renda, com alguma função na gestão ambiental e provisão de outros serviços demandados pelos cidadãos urbanos, como a reciclagem de nutrientes, a compostagem, o reúso de água, o uso de material reciclável, a revitalização urbana com a gestão de espaços e atividades de recreação e a melhoria no clima, entre outras possibilidades. Considerando ainda a dimensão ecológica, na combinação de funções para atividades de agricultura urbana, podem-se adotar os métodos de produção agroecológicos, ligados com a ecossanitarização, a gestão descentralizada de resíduos orgânicos e inorgânicos, bem como o planejamento e gestão de atividades em parques. Cabannes (2006) sintetiza a relação entre as dimensões social, econômica e ecológica, concluindo que as “atividades de agricultura urbana contribuem para construir a cidade mais inclusiva, mais produtiva e mais ecológica e, por isso, são parte de políticas municipais por diferentes razões e de acordo com os diferentes contextos” (Cabannes, 2006, p. 91).

Cabannes (2012, p. 5-12) traz uma análise sobre o processo de concretização da agricultura urbana, a partir da proposição de Mougeot (2005), citada anteriormente, e destaca que, para o desenvolvimento de um quadro jurídico que busque a regulamentação da agricultura urbana, faz necessário uma abordagem multiatorial e multisetorial, incluindo as dimensões social, ecológica, econômica, política, uso da terra e água, e a pesquisa, focando no desenvolvimento de tecnologias apropriadas. Para esse autor uma abordagem da agricultura urbana baseada em direitos deve reconhecer a interdependência entre direitos humanos básicos, como direito a alimentação, água, saúde e educação, e princípios fundamentais, como a participação, a não discriminação e a transparência e responsabilidade social.

A Figura 1 apresenta um desenho esquemático representando a teia de relações locais propiciadas com a instalação de uma unidade produtiva de agricultura urbana, que, no caso específico, trata-se do Jardim Produtivo, localizado na Regional Barreiro, ao sul da cidade de Belo Horizonte/Minas Gerais. Vale destacar que, além de reduzir a distância dos agricultores e moradores vizinhos para o acesso aos alimentos frescos, a instalação da unidade

também dinamizou relações locais entre diferentes atores e promoveu a conexão de diversos serviços no âmbito da comunidade, do bairro e da cidade.

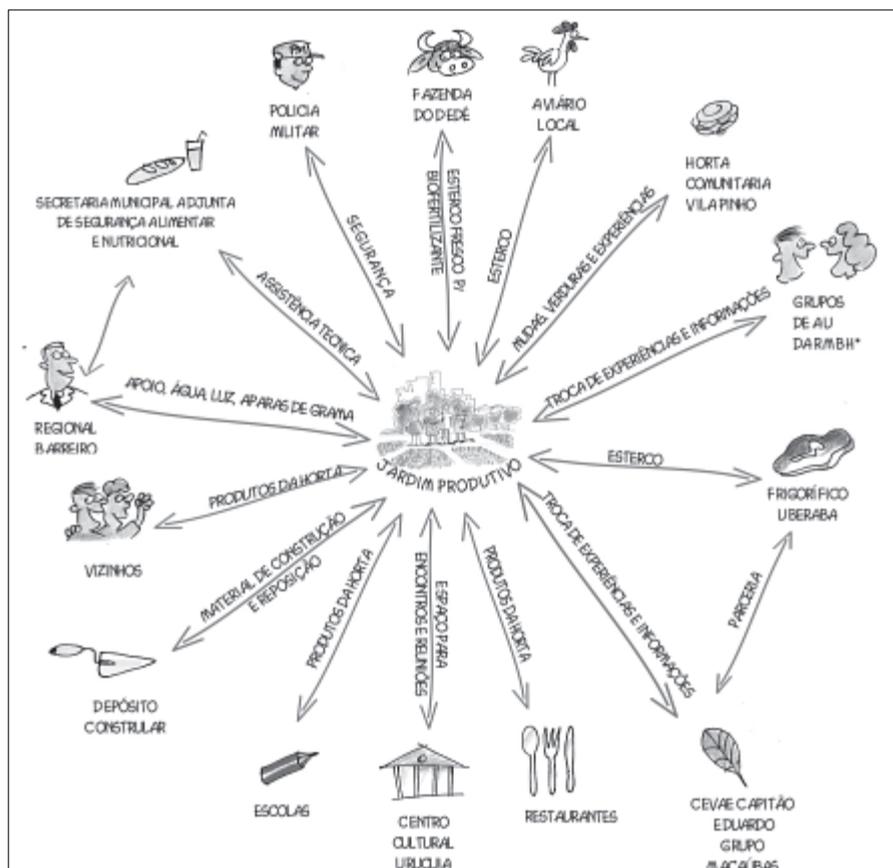


Figura 1 – Esquema representando a rede de relações propiciadas com a instalação do Jardim Produtivo na Regional Barreiro em Belo Horizonte/MG. Desenho original em Lovo et al. (2012).

Nessa experiência, as relações locais foram potencializadas por meio da comercialização do excedente da produção de verduras para o abastecimento das escolas municipais localizadas nas proximidades do Jardim Produtivo. A diversidade de relações dessa rede local demonstra também a multifuncionalidade e a interdependência que pode ser promovida com a agricultura urbana, fomentando relações institucionais e pessoais que ocorrem no contexto da implantação e consolidação de uma unidade produtiva. Maiores detalhes sobre a experiência do Jardim Produtivo são encontradas em Lovo et al. (2012; 2013).

Desafios para consolidar a agricultura urbana como uma estratégia que contribui para o abastecimento alimentar nas cidades

Nesse apanhado histórico, é possível perceber a consolidação de uma rede de relações institucionais que se apresenta como promotora da agricultura urbana. O discurso consolidado nessa rede apresenta-se tão bem articulado a partir dos aspectos multifuncionais da agricultura urbana que esse tema se torna facilmente interessante para qualquer ator que faz um contato inicial com ele, tornando-se difícil encontrar oposições. Brand e Muñoz (2007) afirmam que os argumentos racionais que sustentam a agricultura urbana dentro dos campos ambiental, social, econômico e ético proporcionam um conjunto flexível para fazer que essa atividade seja razoável para qualquer cidade, “fazendo com que a agricultura urbana se encaixe espacial e simbolicamente em quase qualquer cenário urbano” (Brand; Muñoz, 2007, p. 53).

Independentemente de oposições concretas em relação à agricultura urbana, o que se destaca no caminho para sua consolidação, enquanto uma estratégia política, é um olhar crítico sobre o seu potencial, considerando os desafios da sustentabilidade e da gestão das cidades dentro da realidade de uma economia capitalista. Uma síntese desse olhar crítico é trazida por Okpala (2003), que aponta os desafios relacionados ao ambiente, à saúde e à gestão econômica do uso do solo urbano. Esse autor sintetiza que, em relação às questões ambientais e de saúde, há riscos em relação às elevadas taxas de poluição urbana, pelo uso indevido de águas residuárias, que podem levar à contaminação de produtos hortifrutigranjeiros, como também pela produção de animais em espaços urbanos, que pode causar a propagação de doenças e epidemias. Também são apontados os riscos gerados pelo uso de fertilizantes químicos e agrotóxicos, que podem poluir o solo e o lençol freático; essa água contaminada pode chegar a ser consumida por animais domésticos.

Considerando o planejamento urbano, há o questionamento sobre a alocação permanente de terras para a agricultura, fato que poderá estimular a ampliação das áreas urbanas, gerando custos de infraestrutura. Também se questiona o valor final para os alimentos produzidos em solos urbanos de alto valor imobiliário para os quais poderiam ser aplicados valores e níveis de produtividade diferentes, se tais solos fossem utilizados para outros fins. Segundo Balbo (2003), a maior fragilidade da agricultura urbana está relacionada à competição pelo solo urbano, pois o uso agrícola dos espaços livres na cidade não é competitivo com outros tipos de uso, dentre

os quais, o industrial, o residencial, o destinado para atividades terciárias, ou mesmo o uso para atividades desportivas e de lazer – essas, cada vez mais demandadas para o preenchimento do tempo livre. Esse autor considera que o uso do espaço para a agricultura urbana pode ser praticado apenas em espaços marginais e como uma atividade temporária, que tende a ser substituída por outros usos mais proveitosos cada vez que surgir a oportunidade ou a demanda.

Em relação às possibilidades de se contribuir com a segurança alimentar e diminuição da pobreza por meio da melhoria da renda para as populações pobres urbanas, os questionamentos feitos existem para considerar que o problema da fome não é uma situação de falta de alimentos no mundo, mas, sim, uma consequência da desigualdade na sua distribuição e nas possibilidades de acesso a eles por parte da população, principalmente pelo segmento socioeconômico empobrecido. No que se refere à melhoria da renda e diminuição da pobreza, esses questionamentos indicam que as práticas de fomento à agricultura urbana podem estar em consonância com as políticas neoliberais, representadas pelo Banco Mundial. Essas, por sua vez, apoiam as iniciativas que os próprios pobres adotam para suportar situações difíceis e encontrar saídas para a sobrevivência, constituindo uma estratégia mais simples e barata para amenizar as desigualdades socioeconômicas, mas não garantindo as reformas estruturais importantes para evitar essas desigualdades.

Dialogando com os desafios e limites apontados anteriormente, vale ressaltar que eles indicam demandas para futuros estudos/pesquisas que não só poderiam ajudar muito a esclarecer a concretude de riscos à saúde, como também seriam úteis para apontar alternativas para superar os desafios e aprofundar os entendimentos e viabilidades de uso dos espaços urbanos. Nesse sentido, são destacados a seguir alguns estudos realizados sem a pretensão de chegar a uma revisão bibliográfica sobre o assunto, os quais trazem informações iniciais e que contribuem para esclarecer questionamentos e dúvidas sobre o uso dos espaços urbanos para a produção de alimentos e o consumo de alimentos produzidos nesses espaços.

Em relação aos riscos relacionados à contaminação como consequência da poluição urbana, Paula (2012) estudou a presença de metais traços (chumbo, cádmio e cobre) e compostos bioativos (poliaminas) em três variedades de alface (*Lactuca sativa*), em três unidades produtivas localizadas em três espaços intraurbanos na Região Metropolitana de Belo Horizonte, um deles localizado próximo a rodovias de intenso tráfego terrestre. Os resultados encontrados por Paula favorecem a prática da agricultura urbana, como podemos verificar em parte da transcrição das suas conclusões:

Todas as amostras de folhas de alface provenientes da agricultura urbana apresentaram níveis de cobre, cádmio e chumbo cerca de 12,5; 42,7 e 7,1 vezes, respectivamente, abaixo do limite máximo de tolerância estabelecido pelas legislações nacionais vigentes. O tipo de cultivar não interferiu no teor médio de cobre e chumbo encontrado nas folhas de alface obtidas em um mesmo local de produção. No entanto, foi capaz de interferir no teor médio de cádmio. Os diferentes locais de produção foram capazes de interferir nos teores médios de cobre, cádmio e chumbo em alface da cultivar Baba de Verão e nos teores médios de cádmio em alface das cultivares Regina de Verão e Romana Branca de Paris. ...Todas as amostras de caule e folha das três cultivares produzidas nas três hortas urbanas apresentaram níveis detectáveis das poliaminas espermidina e espermina e da diamina putrescina. (Paula, 2012, p. 88).

A detecção das poliaminas nos vegetais analisados reforça o contexto positivo da agricultura urbana, já que esses compostos pertencem ao grupo das substâncias biologicamente ativas, no caso as aminas, que desempenham um papel importante no crescimento celular, tendo também funções antioxidantes (Gloria, 2005 e Mendonça, 2006, citados por Paula 2012, p. 48-49). Essa constatação nos facilita entender a recomendação do Ministério da Saúde por uma alimentação rica em frutas e hortaliças, pois, além dos benefícios nutricionais que geram aos seres humanos, esse grupo de alimentos é rico em inúmeros compostos bioativos, tais como os flavonoides, os carotenoides, os fitoestrogêneos, as poliaminas dentre outros (Brasil, 2006).

Dentro do contexto da poluição urbana, um limite importante para a sua prática está relacionado à qualidade da água e à sua disponibilidade suficiente para o cultivo e criação nos espaços urbanos. Duas edições da Revista Agricultura Urbana (Nº 08/2002 e Nº 20/2008), publicadas pela *Ruaf Foundation*, enfatizam o tema água e a agricultura urbana, discutindo questões relacionadas ao uso de águas residuárias/servidas e alternativas sustentáveis para o seu uso na agricultura urbana. As alternativas reconhecem o uso das águas das chuvas e águas servidas como recursos hídricos mais viáveis para serem usados produtivamente nas cidades.

Para a realidade brasileira, Ferreira (2009, p. 126), em sua dissertação sobre agricultura urbana na cidade do Recife, retrata claramente o desafio para se obter disponibilidade de água de qualidade para a prática da agricultura, tanto em espaços intra como periurbanos. A solução para essa situação tem sido frequente por meio de subsídio público municipal, disponibilizando água tratada, com qualidade para o consumo humano, para as unidades produtivas que são reconhecidas e fazem parte de políticas, programas, projetos ou ações do poder público. Essa água de alta qualidade viabiliza a produção de alimentos, mas se torna uma alternativa onerosa para viabilizar a disseminação da prática da agricultura urbana.

A captação de água de chuvas, a utilização de águas subterrâneas mediante a perfuração de poços, cacimbas, poços artesianos, e, ainda, a utilização de águas superficiais provenientes de nascentes, águas de lagoas, rios ou ribeirões são alternativas praticadas em diversas realidades, considerando a iniciativa da sociedade civil, apoiada ou não pelo poder público. Paula et al. (2010) e Moscoso et al. (2008) indicam alternativas para a disponibilização de água para a agricultura urbana e também apresentam levantamentos sobre a realidade brasileira, como os encontrados em Lovo et al. (2012), Miranda e Castro (2008), Miranda (2011) e Ferreira (2009), que ajudam a apontar fontes urbanas de água, as quais, se fossem analisadas e integradas às políticas ambientais e urbanas, poderiam representar fontes seguras de água para a prática da agricultura urbana.

Sobre o desafio relacionado aos espaços e ao uso do solo para prática da agricultura urbana, Mubvami et al. (2003) esclarecem que

A terra é um recurso importante para a agricultura urbana. De fato, a agricultura requer algum espaço de terra, independentemente de ser o sistema produtivo baseado diretamente no solo ou não. Assim sendo, a terra é e continuará sendo um recurso particularmente preocupante para os produtores urbanos. Mas a terra, ou melhor, o uso adequado do solo, também preocupa cada vez mais os planejadores urbanos e os formuladores de políticas municipais, que precisam considerar as diversas demandas que pedem por mais terra, bem como suas funções dentro e ao redor da cidade. (Mubvami et al., 2003, p.1).

Como proposto em Lovo et al. (2012) e Santandreu e Lovo (2007), é possível perceber, dentro da tipologia de espaços possíveis para prática de agricultura urbana, a existência de uma variedade de espaços que possibilitam a prática agropecuária em espaços intra e periurbanos, de forma mais permanente ou temporária, e que nem todos os possíveis espaços estariam em forte disputa com outras atividades urbanas mais valorizadas, como discutido por Balbo (2003). Essa situação pode ser verificada em levantamentos sobre a realidade de espaços urbanos, como o realizado por Miranda e Castro (2008) e Miranda (2011), que caracteriza os espaços verdes e públicos do município de Contagem/MG. O levantamento realizado na experiência de implantação do Programa de Agricultura Urbana em Governador Valadares, descrito em Lovo et al. (2012), indicou que 37% dos espaços internos ao perímetro urbano estariam aptos às práticas de agricultura urbana. Outros trabalhos trazem informações semelhantes, como indicado por Redwood (2009):

IDRC a partir de trabalhos na América Latina demonstrou que, dentro dos limites de cidade nessa região existem grandes áreas de terrenos baldios. Por exemplo,

em Quito, Equador, 35% das terras da cidade são vagas e, muitas vezes sendo usadas para agricultura (dados de 2001). Em Rosario (dados de 2003), o montante é de 80% (IDRC, 2004). Dados recentes de Abomey e Bohicon, de duas cidades localizadas em Bênin, África Ocidental, mostram que a agricultura é a principal atividade de 3 a 7% das pessoas que vivem na cidade. No entanto, até um limite de 6km da cidade, na área peri-urbana, o percentual cresce até 50% (Thomas e Floquet et al., 2005). Em cinco distritos urbanos que compõem o centro da cidade de Hanói, 17,7% da terra é utilizada para agricultura (Mubarik et al, 2005). (Redwood, 2009, p. 6-7).

A disputa e o uso dos espaços urbanos é uma realidade que tem priorizado critérios econômicos, mas está no centro do debate pela maior democratização dos espaços das cidades. Esse é, definitivamente, um debate que nos remete aos valores socioeconômicos em disputa na sociedade. Por isso, constata-se a real necessidade de serem realizados estudos e pesquisas que aprofundem o entendimento sobre as potencialidades e os limites da agricultura urbana em diferentes dimensões, como a ambiental, social, saúde, cultural, econômica, entre outras. Esses estudos mostraram-se de fundamental importância para o entendimento das estratégias de enfrentamento das desigualdades nos ambientes urbanos, as que dizem respeito à existência e às dinâmicas das redes locais. O relato sobre os resultados do monitoramento da implantação do Jardim Produtivo em Belo Horizonte/MG, encontrado em Paula et al. (2010), indica diferentes áreas para aprofundamento em futuras pesquisas no campo da agricultura urbana, envolvendo temáticas como a ciclagem de nutrientes, uso de água, geração de renda, disponibilidade de acesso a alimentos relacionados à promoção da saúde e segurança alimentar, entre outros.

Sobre a promoção da saúde e segurança alimentar, muitos estudos precisam ser aprofundados. Alguns estudos e monitoramento de projetos implementados trazem informações que apontam para os efeitos positivos das atividades de agricultura urbana. Em Lovo (2011, p. 211), há depoimento sobre agricultura que relata efeitos positivos na saúde das pessoas envolvidas com atividades no Jardim Produtivo. Paula et al. (2010) trazem informações sobre o impacto nutricional proporcionado pelo aumento no consumo de hortaliças pelos agricultores envolvidos com o Jardim Produtivo, como pode ser percebido na passagem a seguir.

Indicadores nutricionais foram coletados antes da implementação do Jardim Produtivo (em abril de 2008) e novamente cinco meses depois (em setembro de 2008), usando uma pesquisa da frequência dos alimentos consumidos e um registro dos alimentos consumidos em ciclos de 24 horas. 57 Os resultados demonstraram um aumento no número médio de porções de hortaliças (5) consumi-

das (passando de 0,5 porção para 1,8 porção por dia). A frequência do consumo de cada tipo de hortaliça também aumentou de abril até setembro. Inicialmente os participantes consumiam alface em média duas vezes por semana, agora a consomem cinco vezes por semana. O consumo de tomate aumentou de aproximadamente três vezes por semana para sete vezes por semana. O consumo de outras hortaliças folhosas (repolho, almeirão e acelga) também aumentou de quatro para seis vezes por semana. Pareceu que a maior disponibilidade de hortaliças, a sua produção segura – livre da contaminação por agrotóxicos e fertilizantes químicos – e o forte envolvimento dos consumidores locais em todos os estágios da produção favoreceram esse aumento do consumo. (Paula et al., 2010, p 57).

Para além dos resultados e análises de estudos de caso, Zezza et al. (2010) buscam responder à necessidade de uma quantificação mais rigorosa sobre a magnitude da agricultura urbana e fazem o esforço de comparar dados de um leque de países, assegurando a representatividade geográfica de regiões em desenvolvimento, incluindo na sua análise países da Ásia, África, Europa Oriental e América Latina. Eles buscam responder a duas questões: uma, sobre a importância e magnitude das atividades agrícolas para as famílias urbanas, e outra, sobre a relação entre o engajamento em atividades de agricultura urbana e os reflexos para segurança alimentar das famílias (Zezza et al., 2010, p. 266). Como resultados, esses autores apontam:

Nossos resultados indicam que a agricultura é de facto uma realidade não desprezível da economia urbana, envolvendo em qualquer lugar entre cerca de 10 a 70% das famílias urbanas. Em termos de geração de renda, no entanto, seu papel parece ser muito mais limitado, com exceção importante dos países africanos da nossa amostra e dos domicílios no 1/5 mais pobres no Nepal e Vietnã. Nossos dados confirmam que agricultura é uma atividade em que os pobres são desproporcionalmente representados, e que isso ocorre em todas as regiões. Este estudo também destaca que a agricultura urbana parece estar associada com a maior diversidade dietética e maior disponibilidade de calorias, ambas medidas de uma dieta melhorada e, portanto, intimamente relacionada com a segurança alimentar. (Zezza et al., 2010, p. 271).

Esses autores reconhecem que seus resultados confirmam, de forma bastante satisfatória, sugestões encontradas a partir de estudos de caso em cidades, de pesquisas nutricionais, e qualitativas, assim como de observações casuais, as quais apontam que o engajamento das famílias com a agricultura urbana pode lhes permitir consumir melhor fazendo uso de dietas mais nutritivas. Mesmo reconhecendo as diferenças da agricultura urbana entre os bairros e as cidades, esses autores entendem que as evidên-

cias encontradas por eles são fortes o suficiente para incitar os planejadores urbanos e políticos a pensar com cautela antes de tomar medidas drásticas contra a prática da agricultura urbana. Eles advertem que as implicações sobre a segurança alimentar das famílias que participam na agricultura urbana devem ser devida e cuidadosamente avaliadas antes de decisões drásticas contra a prática da agricultura urbana (Zezza et al., 2010, p. 272).

Considerações finais

O processo de reconhecimento da agricultura urbana, no decorrer dos últimos 50 anos, pode ser demonstrado pela recomendação relacionada à sua prática encontrada no *FAO Statistical Yearbook* (2012). Nessa publicação (FAO, 2012, p. 216), há o reconhecimento de que a agricultura urbana e periurbana é uma realidade em países em desenvolvimento e, de que, considerando a previsão de aceleração da urbanização para as próximas décadas, a contribuição da agricultura urbana e periurbana nesses países será ainda maior. Isso posto, o referido documento orienta que governos e administrações municipais devem reconhecer as oportunidades oferecidas pela agricultura urbana e periurbana para que possam melhorar os meios de subsistência e as condições de segurança alimentar, tendo como consequência benefícios consideráveis na sustentabilidade social, econômica e ambiental.

Para a situação brasileira, é possível considerar o ano de 2011 como um marco de reconhecimento da agricultura urbana. Nesse ano, quatro iniciativas de agricultura urbana foram certificadas como tecnologias sociais³ no concurso promovido pela Fundação Banco do Brasil (FBB). A experiência finalista do prêmio, em 2011, na categoria “Políticas públicas para erradicação da pobreza” foi a Tecnologia Social Horta Comunitária⁴: “Capacitando para a Inclusão Social e Produtiva”, promovida pela Prefeitura Municipal de Maringá/Paraná em parceria com a Universidade Estadual de Maringá e financiada pelo Ministério de Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS). Outras três experiências certificadas foram: Agroecologia, agricultura urbana e segurança alimentar, em Embu das Artes/São Paulo, representada pela Sociedade Ecológica Amigos de

³ Segundo a FBB, as Tecnologias Sociais compreendem produtos, técnicas ou metodologias replicáveis, desenvolvidos na interação com a comunidade e representam efetivas soluções de transformação social. Podem aliar saber popular, organização social e conhecimento técnico, para promoção do desenvolvimento sustentável.

⁴ Mais informações sobre essa Tecnologia no link: <http://www.abravidio.org.br/Abravidio/arquivos/Folders%20FBB%202011/11_horta_comunitaria.pdf>.

Embu (SEAE); o Jardim Produtivo-Cidades Cultivando para o Futuro/Belo Horizonte/Minas Gerais, representada pela Associação dos Sem Casa do Bairro Cardoso e Adjacências; e a Tecnologia Agricultura Urbana e a Revolução dos Baldinhos/Florianópolis/Santa Catarina, promovida pelo Centro de Estudos e Promoção da Agricultura de Grupo (CEPAGRO).

Para a efetivação da agricultura urbana como uma estratégia possível de integração de políticas setoriais, dois fatores são de grande importância: a disponibilidade para o diálogo e para a atuação em conjunto. Essa situação aprofunda o entendimento e a prática sobre a multifuncionalidade proporcionada pela agricultura urbana que, por sua vez, passa por integrar as diferentes funções e serviços à dinâmica das redes locais, e, ainda, nesse contexto, abrange produtos e serviços relacionados à provisão de alimento, à geração de trabalho e renda, à gestão e cuidado com espaços, ao uso do solo, à redução de resíduos, à terapia e recreação, à coesão social, entre outras possibilidades a serem identificadas e estudadas, no contexto de uma cadeia de produção e consumo e das teias de relações locais e intersetoriais.

É essencial reconhecer e desempenhar esforços para a superação de dois limites desafiadores para a concretude da produção de alimentos em espaços intra e periurbanos. Trata-se de fomentar o acesso aos diferentes espaços disponíveis e viabilizar água em quantidade e qualidade suficientes para o cultivo e a criação de produtos alimentícios e não alimentícios. Esses dois desafios relacionam-se a outros, com destaque para a quantidade e, principalmente, para a qualidade dos serviços de assessoria técnica e de extensão proporcionados aos grupos produtivos.

Por fim, é importante destacar que não basta que o conceito de agricultura urbana esteja em construção. Os desafios e as crises da contemporaneidade nos remetem a uma revisão de concepções e valores, com destaque para as concepções sobre produção de alimentos, incluindo os espaços e as dimensões de sua prática, e também o entendimento sobre o urbano e as diferentes cidades nele incluídas.

Referências

BALBO, M. Ciudad y alimentación: alimentarse en la ciudad. In: BALBO, M.; JORDÁN, R.; SIMIONI, D. (Comp.). *La Ciudad Inclusiva*. Santiago de Chile: Naciones Unidas – Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL) e Cooperazione Italiana, 2003. (Cuadernos de la CEPAL 88). Disponível em: <http://www.eclac.org/cgi-bin/getProd.asp?xml=/agrupadores_xml/ages26.xml&xsl=/agrupadores_xml/agrupa_listado.xsl&base=/tpl-p/top-bottom.xsl>. Acesso em: 10 mar. 2014.

BENÉVOLO, L. *As origens urbanísticas modernas*. Lisboa: Editora Presença, 1981.

- BAKKER, N.; DUBBELING, M.; GÜNDEL, S.; SABEL-KOSCHELLA, U.; ZEEUW, H. *Growing cities, growing food: urban agriculture on the policy agenda. A reader on urban agriculture*. Feldafing: DSE/ETC, 2000.
- BOURDIEU, P. *O poder simbólico*. 11. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2007.
- BRAND, P.; MUÑOZ, E. Cultivando ciudadanos: agricultura urbana desde una perspectiva política. *Cadernos IPUR*, Rio de Janeiro, v. 21, n. 1, p.47-70, jan./jul. 2007.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. *Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável*. Brasília, 2006. (Série A. Normas e manuais técnicos). Disponível em: <http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/guia_alimentar_conteudo.pdf>. Acesso em: 10 jul. 2015.
- BRUNDTLAND, G. H. *et al. Nosso futuro comum: comissão mundial sobre desenvolvimento e meio ambiente*. 2. ed. Rio de Janeiro: Editora da Fundação Getúlio Vargas, 1991.
- CABANNES, Y. *Public financing and investments for urban agriculture*. Paper prepared for the WUF 2004. Barcelona: IPES/UMP-ALC/IDRC, 2004. Disponível em: <http://www.idrc.ca/en/ev-103771-201-1-DO_TOPIC.html>. Acesso em: 10 mar. 2014.
- _____. Financing and investment for urban agriculture. In: VEENHUIZEN, R. (Ed.). *Cities farming for the future: urban agriculture for green and productive cities*. Philippines: RUAF Foundation, International Institute of Rural Reconstruction (IIRR) e International Development Research Centre (IDRC), 2006.
- _____. *Por-poor legal and institutional frameworks for urban and peri-urban agriculture*. Roma: Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2012.
- CABANNES, Y.; DUBBELING, M. La agricultura urbana como estrategia para uno desarrollo sostenible municipal. *Revista Agricultura Urbana*, Quito, v. 1, n. 1, p. 21-23, abr. 2001. Disponível em: <http://www.ipes.org/index.php?option=com_content&view=article&id=112&Itemid=104>. Acesso em: 19 fev. 2011.
- COSECHA URBANA. *Memoria y declaracion: la integración de la agricultura urbana en el desarrollo sostenible de las municipalidades*. Lima: Centro Internacional de la Papa, 2004.
- COSGROVE, S. *Une histoire de deux villes: comparing canadian community gardening programs in Montreal and Toronto*. Toronto: IDRC, 1994. (Cities Feeding People. Series Report 11). Disponível em: <http://www.idrc.ca/en/ev-4692-201-1-DO_TOPIC.html>. Acesso em: 10 mar. 2014.
- CRUZ, M. C.; MEDINA, R. S. *Agriculture in the city: a key to sustainability in Havana, Cuba*. Ottawa: Ian Randle Publishers Kingston e IDRC, 2003. Disponível em: <<http://www.idrc.ca/openebooks/104-3/>>. Acesso em: 10 mar. 2014.
- DEELSTRA, T.; GIRARDET, H. Urban agriculture and sustainable cities. In: INTERNATIONAL WORKSHOP: Growing cities, growing food: urban agriculture on the policy agenda, 1999, Havana. *Growing cities, growing food: urban agriculture on the policy agenda – a reader on urban agriculture*. Feldafing: Zentralstelle für Ernährung und Landwirtschaft (ZEL), Food and Agriculture Development Center,

2000. (Ruaf Foundation: Growing Cities Growing Food-GCGF Thematic Paper 2). Disponível em: <<http://www.ruaf.org/node/75>>. Acesso em: 6 mar. 2014.
- DUBBELING, M. *et al.* Building resilient cities. *Urban Agriculture Magazine: building resilient cities*, Leusden, n. 22, p. 3-11, jun. 2009. Disponível em: <<http://www.ruaf.org/node/101>>. Acesso em: 7 mar. 2014.
- EGZIABHER, A. G. *et al.* *Cities feeding people: an examination of urban agriculture in East Africa*. Ottawa: IDRC, 1994. Disponível em: <<http://www.idrc.ca/openbooks/706-x/>>. Acesso em: 12 mar. 2014.
- FAO. Feeding the world: urban and peri-urban agriculture. In: FAO. *FAOSTAT – Statistical Yearbook 2012*. World Food and Agriculture. Roma: FAO, 2012. Disponível em: <<http://www.fao.org/docrep/015/i2490e/i2490e00.htm>>. Acesso em: 10 mar. 2014.
- FERREIRA, R. J. *Agricultura urbana na cidade do Recife-PE: complementaridades rural-urbanas e dinâmica espacial*. 2009. 159f. Dissertação (Mestrado em Geografia). Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2009. Disponível em: <http://agriculturaurbana.org.br/textos_imagens_sitios/AU_RECIFE_RUBIO_FERREIRA.pdf>. Acesso em 6 mar. 2014.
- HALL, P. G. *Cidades do Amanhã: uma história intelectual do planejamento e do projeto urbano no século XX*. São Paulo: Perspectiva, 2002.
- HOWARD, E. *Cidades-jardins de amanhã*. 2. ed. São Paulo: Editora de Humanismo, Ciência e Tecnologia-HUCITEC, 1996. (Estudos urbanos. Série Arte e Vida Urbana).
- KARANJA, N. *et al.* Strengthening capacity for sustainable livelihoods and food security through urban agriculture among HIV and AIDS affected households in Nakuru, Kenya. *International Journal of Agriculture Sustainability*, London, v. 8, n. 1-2, p. 40-53, feb. 2010.
- LARSEN, K.; BARKER-REID, F. Adapting to climate change and building urban resilience in Australia. *Urban Agriculture Magazine*, Leusden, n. 22, p. 22-24, jun. 2009. Disponível em: <<http://www.ruaf.org/node/101>>. Acesso em: 10 mar. 2014.
- LOVO, I. C. *Agricultura urbana: um elo entre o ambiente e a cidadania*. 2011. 292f. Tese (Doutorado Interdisciplinar em Ciências Humanas). Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2011.
- LOVO, I. C. *et al.* *Jardins produtivos: cidades cultivando para o futuro – a experiência de Belo Horizonte, uma alternativa à profissionalização das atividades de agricultura urbana e à integração de políticas sociais e urbanas*. Belo Horizonte: Prefeitura Municipal de Belo Horizonte, 2012. (Cartilha).
- LOVO, I. C.; PESSOA, K. M. S.; COSTA, Z. R. P. Experiência de Governador Valadares/Minas Gerais/Brasil com a implantação do Programa de Agricultura Urbana (AU). In: Encontro Nacional de Geógrafos, 17., ENG: Entre escalas, poderes ações, geografias, 2012, Belo Horizonte. *Anais...* Belo Horizonte: Universidade Federal de Minas Gerais, 2013. Disponível em: <<http://eng2012.agb.org.br/arquivos-anais-eng>>. Acesso em: 17 mar. 2014.
- LYDECKER, M.; DRECHSEL, P. Urban agriculture and sanitation services in Accra, Ghana: the overlooked contribution. *International Journal of Agriculture Sustainability*, London, v. 8, n. 1-2, p. 94-103, feb. 2010.

- LYSON, T. A. *Civic agriculture: reconnecting farm, food, and community*. Massachusetts/ Hanover/London: Tufts University Press/University Press of New England, 2004.
- MARSON, D.; KNOWD, I. The emergence of urban agriculture: Sydney, Australia. *International Journal of Agriculture Sustainability*, London, v. 8, n. 1-2, p. 62-71, feb. 2010.
- MAZZUCA, A.; PONCE, M.; TERRILE, R. *La agricultura urbana en Rosario: balance y perspectivas*. Lima: IPES-Promoción del Desarrollo Sostenible, 2009.
- MIRANDA, R. L.; CASTRO, F. A. *Cadastro de áreas verdes públicas do município de Contagem*. Contagem: Prefeitura Municipal de Contagem, 2008. (Manuscrito).
- MIRANDA, R. L. *Cadastro das áreas institucionais públicas do município de Contagem*. Contagem: Prefeitura Municipal de Contagem, 2011. (Manuscrito).
- MOREIRA, C. *Ações de agricultura urbana e periurbana desenvolvidas pela SESAN/ MDS: retrato atual, desafios e perspectivas*. 2011. Apresentação de Power Point, 59 lâminas. Brasília. Apresentação realizada na mesa 1 da Oficina de Agricultura Urbana e Periurbana MDS/SESAN, em 11 de fevereiro de 2011.
- MOSCOSO, J.; ALFARO, T.; JUAREZ, H. The use of reservoirs to improve the quality of urban irrigation water. *Urban Agriculture Magazine*, Leusden, n. 20, p. 10, sept. 2008. Disponível em: <<http://www.ruaf.org/node/1859>>. Acesso em: 17 mar. 2014.
- MOUGEOT, L. J. A. *Urban food production: evolution, official support and significance*. Ottawa: IDRC, 1994a, (Cities Feeding People. Series Report 8). Disponível em: <http://www.idrc.ca/en/ev-4692-201-1-DO_TOPIC.html>. Acesso em: 6 mar. 2014.
- _____. African city farming from a word perspective. In: EGZIABHER, A. G. *et al.* (Org.). *Cities feeding people: an examination of urban agriculture in East Africa*. Ottawa: IDRC, 1994b. Disponível em: <<http://www.idrc.ca/openbooks/706-x/>>. Acesso em: 6 mar. 2014.
- _____. *Agropolis: the social, political and environmental dimensions of urban agriculture*. Ottawa: IDRC e EARTHSCAN, 2005, Disponível em: <<http://www.idrc.ca/openbooks/186-8/>>. Acesso em: 6 mar. 2014.
- _____. *Cultivando mejores ciudades: agricultura urbana para el desarrollo sostenible*. Ottawa: IDRC, 2006. (Colección en foco).
- _____. Urban agriculture: definition, presence and potentials and risks. In: INTERNATIONAL WORKSHOP: Growing cities, growing food: urban agriculture on the policy agenda, 1999, Havana. *Growing cities, growing food: urban agriculture on the policy agenda – a reader on urban agriculture*. Feldafing: Zentralstelle für Ernährung und Landwirtschaft (ZEL), Food and Agriculture Development Center, 2000. (Ruaf Foundation: Growing Cities Growing Food-GCGF Tematic Paper 1). Disponível em: <<http://www.ruaf.org/node/75>>. Acesso em: 6 mar. 2014.
- _____. Urban agriculture: definition, presence and potentials and risks. In: INTERNATIONAL WORKSHOP: Growing cities, growing food: urban agriculture on the policy agenda, 1999, Havana. *Growing cities, growing food: urban agriculture on the policy agenda – a reader on urban agriculture*. Feldafing: Zentralstelle für Ernährung und Landwirtschaft (ZEL), Food and Agriculture Development Center,

2000. (Ruaf Foundation: Growing Cities Growing Food-GCGF Thematic Paper 2). Disponível em: <<http://www.ruaf.org/node/75>>. Acesso em: 6 mar. 2014.
- MUBVAMI, T.; MUSHAMBA, S.; VEENHUIZEM, R. V. Availability, access and usability of land for urban agriculture. *Urban Agriculture Magazine*, Leusden, n. 11, p. 1-3, dec. 2003. Disponível em: <http://www.ruaf.org/sites/default/files/Editorial_6.pdf>. Acesso em: 10 mar. 2014.
- NUGENT, R. The impact of urban agriculture on the household and local economies. In: INTERNATIONAL WORKSHOP: Growing cities, growing food: urban agriculture on the policy agenda, 1999, Havana. *Growing cities, growing food: urban agriculture on the policy agenda – a reader on urban agriculture*. Feldafing: Zentralstelle für Ernährung und Landwirtschaft (ZEL), Food and Agriculture Development Center, 2000. (Ruaf Foundation: Growing Cities Growing Food-GCGF Thematic Paper 1). Disponível em: <<http://www.ruaf.org/node/75>>. Acesso em: 10 mar. 2014.
- OKPALA, D. Urban agriculture: what limits? *Habitat Debate*, Nairobi, v. 9, n. 4, p. 18, dec. 2003.
- OTTONI, D. A. B. Cidade-jardim: formação e percurso de uma ideia. In: HOWARD, E. *Cidades-jardins de amanhã*. 2. ed. São Paulo: Editora de Humanismo, Ciência e Tecnologia-HUCITEC, 1996. (Estudos urbanos. Série Arte e Vida Urbana).
- PAULA, B. M. D. *Metais traço e amins bioativas em alface proveniente da Agricultura Urbana*. 2012. 102f. Dissertação (Mestrado em Ciências de Alimentos). Faculdade de Farmácia, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2012.
- PAULA, B. M. D.; LOVO, I. C.; FILHO, J. D. L. The productive garden: an experience in the city of Belo Horizonte, Brazil. *Urban Agriculture Magazine*, Leusden, n. 23, p. 22-24, apr. 2010. Disponível em: <<http://www.ruaf.org/node/2206>>. Acesso em: 17 mar. 2014.
- PEARSON, L. J.; PEARSON, L.; PEARSON, C. J. Guest editorial: challenging, multidimensional agriculture in cities. *International Journal of Agriculture Sustainability*, London, v. 8, n.1-2, p. 7-19, feb. 2010.
- PEDUTO, E.; SATDINOVA, D. The role of urban agriculture in building resilient cities: examples of building resilient neighbourhoods in London. *Urban Agriculture Magazine*, Leusden, n. 22, p. 34-36, jun. 2009. Disponível em: <<http://www.ruaf.org/node/101>>. Acesso em: 10 mar. 2014.
- REDWOOD, M. (Org.). *Agriculture in urban planning: generating livelihoods and food security*. Ottawa: Earthscan and the International Development Research Centre (IDRC), 2009. Disponível em: <http://www.idrc.ca/EN/Resources/Publications/Pages/IDRCBookDetails.aspx?PublicationID=104> Acesso em 10 mar. 2014.
- SAMMERS, P.; SMIT, J. *Promoting urban agriculture: a strategy framework for planners in North America, Europe and Asia*. Ottawa: IDRC, 1994. (Cities Feeding People. Series Report 9). Disponível em: <http://www.idrc.ca/en/ev-4692-201-1-DO_TOPIC.html>. Acesso em: 10 mar. 2014.
- SANTANDREU, A.; LOVO, I. C. *Panorama de la agricultura urbana y periurbana en Brasil y directrices políticas para su promoción*. Lima: IPES-Promoción del Desarrollo Sostenible, 2007. (Cadernos de Agricultura Urbana n. 4). Disponível em: <http://www.agriculturaurbana.org.br/textos/panorama_AUP.pdf>. Acesso em: 17 mar. 2014.

SANTOS, M. *Território e sociedade: entrevista com Milton Santos*. 2. ed. São Paulo: Editora Fundação Percecu Abramo, 2000. Entrevista concedida a Odete Seabra, Mônica de Carvalho e José Corrêa Leite.

SMIT, J. *Urban agriculture, progress and prospect: 1975-2005*. The urban agriculture network-TUAN. Ottawa: IDRC, 1996. (Cities feeding people: report series archives: 1993-2005 - CFP report 18). Disponível em: <http://www.crdi.ca/es/ev-4692-201-1-DO_TOPIC.html>. Acesso em: 6 mar. 2014.

SMIT, J.; RATTI, A.; NASR, J. *Urban agriculture: food, jobs and sustainable cities*. v. 2. New York: United Nations Development Programme-UNDP, 1996. (Publication Series for Habitat II).

TOMKINS, M. The elephant and the castle: towards a London edible landscape. *Urban Agriculture Magazine*, Leusden, n. 22, p. 37-38, jun. 2009. Disponível em: <<http://www.ruaf.org/node/2078>>. Acesso em: 18 mar. 2014.

VEENHUIZEN, R. V. (Ed.). *Cities farming for the future: urban agriculture for green and productive cities*. Philippines: Ruaf Foundation, IIRR/IDRC, 2006a.

_____. Cities farming for the future. In: VEENHUIZEN, R. (Ed.). *Cities farming for the future: urban agriculture for green and productive cities*. Philippines: RUAF Foundation, International Institute of Rural Reconstruction (IIRR) and International Development Research Centre (IDRC), 2006b.

ZEZZA, A.; TASCIOTTI, L. Urban agriculture, poverty, and food security: Empirical evidence from a sample of developing countries. *Food Policy*, v. 35, n. 4, p. 265-273, aug. 2010. Disponível em: <<http://www.sciencedirect.com/science/journal/03069192/35/4>>. Acesso em: 10 mar. 2014.

SEGUNDA PARTE

**EXPERIÊNCIAS E PRÁTICAS
EM ESTRATÉGIAS ALIMENTARES
E DE ABASTECIMENTO**

Unindo ideais e comércio: levando o alimento local para os supermercados locais¹

*Leo Dvortsin
Willem Treep*

Descrição do caso

A empresa Willem&Drees foi iniciada com um sonho: entregar alimentos locais aos supermercados, com conveniência para os consumidores. No momento, a Willem&Drees é, principalmente, ativa no centro e no sul da Holanda e está, vagarosamente, expandindo as atividades para o oeste e norte do país. A ideia é de que o modelo de negócio desenvolvido possa ser copiado e difundido por toda a Holanda. A Willem&Drees está fornecendo uma interface para consumidores e produtores cuidando da parte mais vulnerável da rede alimentar alternativa e das cadeias pequenas de fornecimento de alimentos e do sistema alimentar regional/local em geral: a distribuição e a logística de fornecimento de alimentos. Os consumidores sabem de onde seus alimentos vêm, e os agricultores sabem aonde seus produtos estão indo. Isso cria confiança mútua, respeito, melhor ajuste entre fornecimento e demanda e, além disso, apoia comunidades e economias locais. A companhia também estimula agricultores participantes a cultivar espécies de frutas e vegetais locais e especiais, a fim de preservar a biodiversidade e as variedades tradicionais locais, além de representar uma oportunidade de negócio para os supermercados holandeses oferecerem algo de único e especial aos seus clientes.

Com 15 funcionários trabalhando em tempo integral, 150 agricultores participando, 180 produtos, 150 supermercados e um faturamento de 3 milhões de Euros (em 2013), a Willem&Drees considera-se um competidor que está crescendo rápido no nicho de mercado de atacado de frutas e vegetais frescos na Holanda. Nos últimos cinco anos, a Willem&Drees

¹ Esse capítulo foi traduzido por Patricia Waengertner.

melhorou sua comunicação e visibilidade entre os supermercados em toda a Holanda. A marca é popular entre os empreendedores e gerentes das principais franquias de supermercados devido à oferta de produtos locais e únicos, organização de calendários sazonais com oferta de amostras, campanhas de marketing e demonstrações de produtos para os supermercados. Por meio de sua interação com o sistema alimentar convencional, a Willem&Drees compreendeu que supermercados trabalham com processos organizacionais fixos. Como resultado, teve que se adaptar a esse processo se o objetivo fosse trabalhar junto ao setor varejista alimentar convencional.

Contudo, a Willem&Drees permanece uma iniciativa orientada pela sua missão, que desde 2009 procura suprir os supermercados locais holandeses com frutas e vegetais cultivados localmente. Como consequência, esse fato tem implicações para valores e princípios das operações da Willem&Drees. Esses valores são definidos como o sonho de um mundo onde produtos sazonais, frescos e bonitos, cheguem sem desvios desnecessários do campo até os nossos pratos, se torne realidade. Para nós, essa é uma forma de vida sustentável. É claro, esses ideais estão sob pressão devido às interações com o sistema alimentar convencionais e às expectativas sobre esse sistema, mas a Willem&Drees acredita que o negócio é, acima de tudo, baseado em confiança. Reputação é o produto principal, de acordo Willem e com Drees, e a dieta saudável e a biodiversidade são seus principais condutores. Ser um atacadista de alimentos locais não é o suficiente. Para a Willem&Drees, não é suficiente os produtos estarem disponíveis localmente, mas a maneira como esses produtos são cultivados e por quem o são também é crucial. De acordo com a Willem&Drees, o que eles estão fazendo, por meio da entrega de frutas e vegetais locais como produtos rotulados, está relacionado a fornecer aos clientes holandeses esses produtos com clareza dentro da cadeia de suprimento alimentar, assegurando o que é importante para eles como negócio: confiança, conexão, solidariedade e empatia.

Um dos principais grupos de consumidores que gosta e compra os produtos da Willem&Drees por meio do canal varejista de alimentos é o de jovens profissionais que vivem nas áreas urbanas da Holanda e, especialmente, nas maiores cidades e na área metropolitana de Randstad, a área conurbada entre as quatro maiores cidades do país: Amsterdã, Rotterdã, Haia e Utrecht. Essa área pode ser considerada umas das maiores conurbações europeias. Por intermédio da Willem&Drees e de outras iniciativas alimentares locais, esses consumidores estão tentando se reconectar com a comida que consomem. Para a Willem&Drees, é importante oferecer produtos inovadores mas ao mesmo tempo sazonais, que coincidam com a proximidade de férias, mudanças de clima e com os padrões de alimentação dos consumidores holandeses.

Agricultores que trabalham juntos com a Willem&Drees fornecem produtos distintos (em termos de variedade, gosto, qualidade e/ou método de produção). A aproximação da Willem&Drees ao fornecimento alimentar local significa a coleta da produção de agricultores diretamente de suas fazendas pelos motoristas da Willem&Drees. A colheita é levada ao centro logístico. O armazém está localizado na vila chamada Cothen, no centro da Holanda, onde também ocorre o armazenamento e a expedição dos produtos.

A Willem&Drees quer prover uma alternativa para os agricultores holandeses que sofrem pressão pela produção em grande quantidade e pelo estrangulamento na relação custo/benefício, proporcionando a eles razão e orgulho em seu trabalho. O objetivo da Willem&Drees é ter lucro focando nas variedades locais especiais que podem render muito. Essa é uma de suas estratégias para se manter competitiva entre todos os grandes atacadistas de frutas e vegetais frescos na Holanda. Observando a demanda e as condições climáticas da Holanda, os agricultores assumem altos riscos por concordar em cultivar variedades locais especiais para a Willem&Drees. Focando em baixos preços e métodos de produção com baixos custos, que implica expressivo volume de faturamento, não é possível apoiar a iniciativa, o que também não se enquadra na filosofia e os valores da Willem&Drees. Na verdade, a ideia deles é o oposto da abordagem de produção em massa em relação às frutas e vegetais frescos e sazonais.

Primeiros passos

Willem Trepp estudou desenvolvimento econômico na Universidade de Wageningen e Drees Peter van de Bosch estudou sistemas agrários no mesmo local. Depois da graduação, ambos começaram a trabalhar para multinacionais holandesas: Willem, na Vrumona (parte da Heineken), e Drees, na Unilever. Mais tarde, Willem também trabalhou na Unilever, onde era o responsável pela marca de sorvete OLA. Drees estava trabalhando no departamento de mercadorias de alta rotatividade e com sopas, em especial. Eles trabalharam nesses postos na matriz da Unilever, em Roterdã, por muitos anos, com prazer e sucesso. O pai de Willem é um professor de teologia, a mãe, uma assistente social e, ele mesmo, teve experiência em estudos sobre desenvolvimento e, desde então, sentiu que deveria fazer algo mais significativo do que apenas ser responsável pelas vendas de sorvetes. A família de Drees tem experiência em agricultura, e seus pais ainda moram no campo. Ele também sentiu a necessidade de estar mais envolvido com um trabalho que tivesse o objetivo maior de fazer algo especial.

Na cidade de Soest, onde Willem reside com sua família, havia frutas e vegetais frescos na loja da esquina, que estava quase sempre vazia. Ao mesmo tempo, uma loja especializada em queijos, no mesmo bairro, estava sempre cheia de clientes. Willem começou a perguntar pra si mesmo o porquê de essas duas lojas especializadas apresentarem essa diferença enorme de clientes. Ao mesmo tempo, enquanto Drees estava pedalando pelo campo perto de Schoonhoven, a cidade onde ele havia se estabelecido, parou em uma fazenda de cultivo de maçãs. Ele perguntou ao agricultor se as maçãs de sua fazenda poderiam ser compradas no supermercado local, em Schoonhoven, que ficava a dez minutos de bicicleta. O agricultor disse que não sabia onde suas maçãs estavam sendo vendidas, e que não era possível vendê-las em Schoonhoven, pois maçãs francesas estavam sendo vendidas lá. Essas experiências foram o estopim para que os dois amigos iniciassem uma nova empresa. Willem estava particularmente motivado pela reação de seu chefe na Unilever, que lhe dissera que não seria possível vender frutas e vegetais como produtos rotulados. Willem queria provar o contrário para seu chefe, demonstrando que isso era realmente possível, visto que vegetais e frutas frescas são considerados líderes em tendências no supermercado, tanto em termos de opinião como de lucro.

Na Unilever, Drees teve um chefe que promoveu sua primeira reunião de negócios em Veghel, na sede do segundo maior varejista da Holanda, que é a cadeia de varejo Jumbo (uma rede franqueada). O administrador de marketing e vendas dessa empresa conhecia a família Van Eerd – fundadora da rede Jumbo –, devido à rede varejista de supermercados Jumbo e, assim, marcou uma reunião. Willem e Drees foram bem-vindos na sede para apresentar suas ideias ao quadro de diretores da Jumbo, o que lhes rendeu uma experiência valiosíssima: sua iniciativa foi encorajada, com base em estratégias aplicadas pelos supermercados holandeses e associadas a processos organizacionais, visando a resolução de questões como a dos processos de fornecimento, caso fosse possível trabalhar junto ao setor de varejo convencional. Desde então, Jumbo é seu maior cliente. Atualmente, a Willem&Drees fornece para 70 supermercados Jumbo, o que corresponde a 60% das lojas do grupo. Em 2013, a cadeia de supermercados assumiu o controle de duas outras grandes corporações no mercado holandês: Super de Boer e C100 Supermarkets. Depois de assumir o controle, o grupo Jumbo tornou-se proprietário de aproximadamente 370 pontos de venda em todo o país.

Quando Willem e Drees decidiram começar sua própria companhia, eles também estavam procurando um local para alugar, que pudesse acomodar a empresa. Por acaso, acharam uma fazenda que seria um bom local para suas iniciativas. Isso se tornou uma coincidência crucial: o agricultor que era o dono da propriedade em que eles começariam o seu negócio era

Jan Huijen, o vencedor do Prêmio Mansholt Europeu², em 2007. Jan Huijen era um agricultor – e um filósofo ao mesmo tempo – que podia oferecer-lhes não apenas excelentes instalações e um escritório, mas visão e valores filosóficos. Ele participou, inicialmente, da formação da visão da empresa, mas ambos, Willem e Drees, possuem uma abordagem muito mais prática e passaram para a implementação de suas ideias.

No princípio, a localização da fazenda em Eemlandhoeve era perfeita, com proximidade a cidade de Amersfoort, localização central na Holanda e acesso às principais rodovias. A Willem&Drees terceirizou sua logística, e ambos sócios eram responsáveis pelo processamento dos pedidos, pela administração e atendimento aos telefonemas. Infelizmente, isso não funcionou da maneira como eles imaginavam. O problema era a distribuição dos produtos frescos no que se refere à qualidade e aos altos custos da terceirização das atividades logísticas. De acordo com Drees, as dificuldades com qualidade se davam devido ao fato de que as pessoas responsáveis pela entrega dos produtos não tinham paixão pelo que estavam fazendo. Logo, os sócios decidiram se encarregar desse trabalho eles mesmos, mas isso significava mudar para um local com armazenamento adequado, com refrigeração, estacionamento e outras instalações. E foi assim, também, que a atual localização em Cothen, perto de Utrecht, foi escolhida como novo escritório.

A percepção da marca Willem&Drees entre consumidores e supermercados holandeses é maior que o tamanho atual do negócio e o fluxo dos produtos. Por causa disso, é muito importante traduzir a popularidade e a consciência da marca em demanda. Isso é importante para baixar os custos operacionais e logísticos dos processos de fornecimento. Havia número suficiente de pequenos agricultores holandeses que estavam dispostos e motivados para começar a distribuir seus produtos nos mercados via Willem&Drees. Mas o sistema alimentar convencional não estava interessado em receber de agricultores que não estavam aptos a cultivar grandes volumes de produtos. Esse também é o motivo de muitos agricultores frequentemente ficarem presos contratualmente às maiores cadeias varejistas na Holanda como fornecedores exclusivos. Geralmente, eles produzem frutas e vegetais de acordo com a sugestão dos compradores. Por causa das condições de mercado, os agricultores devem satisfazer, com precisão, as condições ditadas pelo varejo de alimentos e pelas indústrias de processamento.

² N.T.: Esse prêmio é dedicado a empresas sustentáveis. Mais informações em <<https://www.wageningenur.nl/en/Benefactors/Areas-to-support/Wageningen-University-Fund/Rewarding-excellent-accomplishments/MansholtBusiness-Award-for-Sustainable-Entrepreneurship-MBASE.htm>>.

De acordo com a experiência da Willem&Drees, não foi fácil para os agricultores garantir o padrão de qualidade das empresas de refeições coletivas e do setor alimentar varejista e entregar os produtos acordados. Os acordos estavam sendo feitos entre a Willem&Drees e as empresas. Redes de supermercados têm seus próprios manuais de qualidade com descrição precisa de tamanho, peso, gosto, forma, cor, etc., de cada fruta e vegetal que é vendido nas prateleiras dos supermercados. Fornecedores têm que cumprir essas prescrições. Para a Willem&Drees, a reputação baseada em qualidade era e permanece sendo crucial para o sucesso da iniciativa. A qualidade poderia ser apenas garantida por meio da estreita cooperação da rede de agricultores envolvidos no processo de fornecimento. Os agricultores e a Willem&Drees sentiram a necessidade de se orgulhar de seus produtos e tiveram que apelar para a imaginação de seus consumidores e clientes.

Nesse contexto, os agricultores encararam um problema específico: devido à construção e funcionamento do sistema alimentar convencional e à cadeia de suprimentos de alimentos associada ao mesmo, eles não sabem mais quem são seus clientes e consumidores e a produção em massa de frutas e vegetais tornou-se norma para eles. Por sua vez, a Willem&Drees queria avaliar os acordos e desempenho dos agricultores no que se refere mais à noção de qualidade do que à noção de quantidade. Com isso, uma questão mais prática surgiu: seria necessário padronizar ou focar no sabor dos produtos. O principal critério adotado pela Willem&Drees foi o de que o produto vendido tinha que ser realmente distinto dos similares vendidos nos supermercados.

Atualmente, a Willem&Drees administra 180 produtos diferentes. Essa variedade também significou que seria necessário atuar com diferentes variações de qualidade ao criar um plano de administração para cada produto. As quatro principais qualidades identificadas pela Willem&Drees, em ordem de importância, foram frescor, confiabilidade de desempenho de entrega, localidade dos produtos e diversidade de escolha. Cada produto tem que ser avaliado com base na sua pontuação tanto pelos quesitos de qualidade como pela disponibilidade da cadeia de fornecimento. Em alguns casos, frescor é mais importante que localidade. Como consequência dessa abordagem, houve a necessidade do desenvolvimento de um sistema interno de mensuração de qualidade, em que o item localidade estivesse presente em toda a cadeia de fornecimento mas que estivesse em equilíbrio quanto à confiabilidade das entregas.

O foco está em pequenas propriedades rurais particulares, que podem fornecer produtos variados, respeitando a sazonalidade, e que possuem agricultores orgulhosos de seus produtos e de suas propriedades. Agricultores

e companhias convencionais do varejo de alimentos habituaram-se a trabalhar no anonimato. A ideia principal por trás do foco nessas pequenas propriedades era unir cadeias de fornecimento de pequena escala e os volumes produzidos a fim de fazê-las suprir a demanda e as condições das grandes cadeias varejistas. O desafio é guiar esses pequenos produtores a atender a uniformidade demandada pelo sistema alimentar convencional, na escala das propriedades rurais e dos produtos. É difícil unir e colocar todos esses pequenos produtores na mesma linha e certificar-se que eles mantenham a unidade e as práticas do negócio associadas. Ao mesmo tempo, esses agricultores ficaram orgulhosos de seus serviços e produtos, qualidade, diversidade e variedades.

Agricultores que organizaram suas próprias redes de vendas diretas frequentemente são inovadores e pioneiros, mas não conhecem o consumidor habitual que compra no supermercado de áreas urbanas e está procurando produtos por conveniência. Consumidores que já obtêm seus alimentos direto de propriedades rurais, por meio de esquemas de caixas e outras maneiras alternativas, são tipos diferenciados de consumidores. Por isso, a Willem&Drees seleciona agricultores que realmente estejam motivados a fazer parte do modelo da Willem&Drees de fornecimento local de frutas e vegetais para supermercados locais. A Willem&Drees caracteriza esses agricultores como inovadores, orgulhosos de seus trabalhos, ávidos por conhecimento e dispostos a aprender. Até o momento, 150 agricultores fornecem seus produtos para a e por meio da Willem&Drees, para 150 supermercados. Esse número crescerá gradualmente com a expansão das atividades em novas localidades e regiões. Também, devido ao seu crescimento, a Willem&Drees está negociando com agricultores espalhados por toda a Holanda. Para equilibrar a crescente disparidade geográfica, a Willem&Drees fez um acordo com muitos agricultores que cultivam frutas no que diz respeito ao transporte de encomendas. Esses agricultores têm seus próprios caminhões para o frete e realizam o transporte de mercadorias para a Willem&Drees, que planeja as rotas. Agricultores motoristas passam pelas fazendas de seus colegas no caminho para a Willem&Drees, em Cothen. No caminho, eles coletam e pegam o frete de outras fazendas. Agricultores que têm caminhões e possuem tempo livre entre e colheita e o cultivo são pagos pela Willem&Drees pelo serviço de transporte. Para a Willem&Drees, isso significa uso mais eficiente de seus espaços nos armazéns e planejamento de rotas. Os agricultores motoristas também gostam de coletar em fazendas, de viajar e encontrar colegas nos seus caminhos para Cothen. Desse modo, o transporte torna-se uma boa atividade adicional, próxima à da rotina desses agricultores.

Efeitos Gerados

Por meio da divisão de responsabilidades para manter a qualidade dos produtos entre agricultores e a Willem&Drees, a iniciativa espera criar relações que vão além das transações usuais de mercado. Agricultores receberam responsabilidades para assegurar que os acordos feitos sejam mantidos, enquanto a Willem&Drees deve assegurar que sua história seja contada aos clientes e consumidores para que a iniciativa, a demanda e o faturamento continuem a crescer. Assim, tornou-se possível combinar cadeias pequenas e grandes de abastecimento alimentar.

Um dos principais problemas dentro da rede alternativa de alimentos e da cadeia de fornecimento de alimento é o desejo dos agricultores de entregar pequenas quantidades de suas colheitas, enquanto a maioria das cadeias de supermercados preferem quantidades constantes e regulares de produção, em um ano base, para todas as suas lojas. Os supermercados permanecem o principal ponto de venda para frutas e vegetais frescos na Holanda e, por consequência, agricultores de pequena escala encaram o problema ao entrar no mercado varejista. A Willem&Drees criou um sistema de distribuição alternativa para sanar esse problema. Simplificando o que se percebe quanto à realidade, em relação à Holanda, é que os supermercados confiam em cadeias de fornecimento em massa e focam, primeiramente, em garantia de fornecimento e qualidade e, em menor extensão, na localização dos alimentos. A ideia de privilegiar alimentos locais agradou aos sentimentos dos fundadores, suas visões, ideais e experiências educacionais, mas foi elaborada a partir do marketing, das habilidades com vendas e da experiência de já terem trabalhado em uma empresa multinacional.

A Willem&Drees acredita claramente na força e na habilidade das pequenas cadeias de fornecimento de alimentos para fornecer produtos diversos e frescos aos consumidores holandeses. Eles também procuram por agricultores que estão aptos a cultivar frutas e vegetais de forma sustentável, usando menos combustível, fertilizantes, pesticidas e produtos químicos ou, até, sem nenhum tipo de produto químico. O fator sazonal também é enfatizado por meio do canal de vendas da Willem&Drees. Isso deve guiar a produção de alimentos mais sustentável e um estilo de vida mais saudável aos consumidores holandeses.

Willem assinala que há dois dilemas que sua empresa enfrenta: o primeiro consiste em criar um ajuste entre redes alimentares alternativas e cadeias de suprimento alimentares tradicionais. Claramente, a rede de alimentos alternativa afeta os negócios convencionais e é difícil achar o equilíbrio adequado entre ideais e comércio quando se busca rentabilidade. O segundo dilema diz respeito à cadeia de pequena distribuição

que requer integração com o sistema de atacado convencional a fim de superar a economia de escala de distribuição. Até o momento, a distribuição da Willem&Drees segue os seguintes passos: seleção de agricultores, agregação, encomenda de colheita e armazenamento, distribuição para os supermercados, apresentação e demonstração de sua história. A seleção de agricultores adequados (baseados na reputação e na intuição) e a apresentação de histórias são duas competências da empresa, de acordo com Willem, e a principal direção de inovação é a pergunta de como a Willem&Drees pode enriquecer as cadeias de supermercado e proporcionar aos consumidores dimensão mais humana dos alimentos.

A apresentação da história da empresa acontece por meio de diferentes canais de comunicação. Em primeiro lugar, na *homepage* da Willem&Drees, consumidores encontram seus ‘heróis’: excelentes agricultores que estão mostrando seus produtos e partilhando suas visões. Em segundo, consumidores acessam informações de panfletos, pôsteres, adesivos e rótulos que estão espalhados na loja e conectam-nos com agricultores específicos, território, variedade, etc. Em cooperação com os supermercados para os quais a Willem&Drees fornece os produtos, jantares temáticos são organizados a partir de inspiração local. Esses eventos são usados para selecionar grupos específicos de pessoas, que são convidadas como visitantes para a mesa da Willem&Drees. E, finalmente, nos finais de semana, a Willem&Drees organiza feiras de agricultores junto com seus fornecedores em frente aos supermercados abastecidos por eles. Essa é uma boa promoção para a Willem&Drees bem como para a cooperação dos agricultores com a iniciativa. Tais atividades criam uma ponte entre consumidores e supermercados locais e agregam valor e princípios para o consumo de alimentos na corrente principal do setor varejista. Um elemento interessante dessas atividades é que todas as iniciativas supracitadas estão sendo atentamente vistas, seguidas, ajustadas e implantadas por outros empresários no mercado de frutas e vegetais frescos na Holanda.

Considerações Finais

A Willem&Drees chama atenção com a ideia de levar frutas e vegetais frescos, produzidos localmente, aos supermercados locais. As matrizes dos supermercados estão lutando com o conceito de alimentos produzidos localmente para lojas locais por meio de outras marcas que não as deles próprias. O ramo varejista alimentar holandês está preocupado em prever se os alimentos locais podem levar a desconcentração do setor e se marcas independentes de frutas e vegetais frescos vão enfraquecer o domínio e a

participação dos supermercados. Eles estão procurando oportunidades em que eles mesmos possam organizar a distribuição. Ao mesmo tempo, há uma transformação importante acontecendo no âmbito do consumo: o consumidor já está muito mais além na transição para o sistema alimentar mais sustentável quando comparado a 2009, e a associação varejista alimentar holandesa afirmou, finalmente, que uma indicação de origem de frutas e vegetais frescos não seria necessária na Holanda. Esse é o ponto faltante na visão da Willem&Drees, que começou seu negócio nesse mesmo ano.

A ideia fundamenta-se em duas linhas básicas: especialidade e localidade. A Willem&Drees foca inicialmente em especialidade e procura por produtos locais onde for possível, ao mesmo tempo em que seu sonho é conectar os consumidores com os alimentos produzidos na sua região. A empresa, que é cheia de ideais, teve que fazer concessões para realizar esse sonho. A Willem&Drees começou como uma companhia baseada em ideais e, se não ficasse próxima a esses princípios, não seria capaz de sobreviver no meio corporativo do sistema alimentar convencional. Desistir dos ideais significaria perder a distinção. Por exemplo, a demanda para produtos sazonais pode ser um dilema desafiador, com consumidores que podem comprar tudo o que querem durante todo o ano nos supermercados holandeses. Ao mesmo tempo, sazonalidade é um sólido limite para a Willem&Drees, mesmo se isso significar perder negócios. Primeiro vêm os agricultores, visto que eles são o foco principal nas atividades agrícolas. Eles têm que ser convencidos a produzir de maneira sustentável e a trabalhar com a sazonalidade. Essa é a tradução mais prática do fator de distinção. Se a Willem&Drees abandonar esses princípios irá se tornar apenas mais uma no mercado de frutas e vegetais frescos. Além disso, a logística é a maior despesa para as pequenas cadeias de fornecimento de alimentos, revelando-se como a chave para lucrar e remunerar ao longo da cadeia. Imprimindo grandes fluxos de produtos, é possível obter eficiência logística, porém as cadeias de supermercados, trabalhando com produtos em massa, já têm esses processos, de modo que é difícil competir com eles.

A Willem&Drees, em decorrência dessa constatação, começou do outro lado da cadeia, procurando por agricultores interessados em cultivar batatas, vegetais e frutas. Eles tiveram muitas conversas pessoais, em que a Willem&Drees e os agricultores selecionados começaram a se conhecer pessoalmente. Isso foi decisivo para a cooperação. Além disso, foi crucial para o sucesso corporativo perceber a paixão dos agricultores, o que também proporcionou a confiança de que os agricultores irão operar de forma mais sustentável no futuro. A Willem&Drees está convencida de que os consumidores conseguem ver e sentir a diferença entre seus produtos e os produzidos, geralmente, em massa, vendidos nos supermercados. A

iniciativa procurou adequar distribuidores locais próximos das propriedades rurais, de forma a criar conexões entre demanda e fornecimento. O produto fornecido é sempre acompanhado de um retrato do agricultor. Dessa forma, produtos e agricultores possuem um rosto na cadeia de abastecimento de alimentos convencionais e consumidores têm a chance de conhecer as pessoas que os estão alimentando.

A construção social dos mercados da pecuária familiar no sul do Rio Grande do Sul: o caso do cordeiro do território Alto Camaquã

Alessandra Matte

Marcos Flavio Silva Borba

Márcio Zamboni Neske

Paulo Dabdab Waquil

Sergio Schneider

Introdução

Os mercados construídos socialmente mediante processos envolvendo a constituição de cadeias curtas envolvem ativos produtivos, sociais, econômicos e ecológicos, que são mobilizados e estão disponíveis localmente, o que permite criar estratégias de desenvolvimento rural endógenas, que representam, elas próprias, um “contramovimento” frente ao modelo de produção agroalimentar hegemônico. Assim, a construção social dos mercados trata de um processo que envolve a relação coordenada entre distintos atores sociais, que, muitas vezes, está deliberadamente orientada por uma concepção de desenvolvimento rural baseada no *lugar*.

Para enfrentar as constantes tentativas de homogeneização da produção e do consumo e assegurar a integração dos pequenos produtores, o sistema agroalimentar tem se reconfigurado constantemente visando à construção de alternativas personalizadas e mais sustentáveis. Nesse contexto, há um importante destaque em torno das cadeias curtas de abastecimento de alimentos (*Short Food Supply Chain* – SFSC) como uma forma de valorizar dos processos produtivos localizados.

Diante disso, o objetivo deste capítulo é analisar o processo envolvendo a construção social dos mercados de cadeia curta da venda de cordeiro do Território Alto Camaquã. O caso relatado envolve uma experiência em curso da construção de mercados da pecuária familiar de produção e comer-

cialização da carne de cordeiro no território do Alto Camaquã, localizado no sul do estado do Rio Grande do Sul.

A construção social dos mercados de cadeia curta do cordeiro do Território Alto Camaquã

O propósito desta seção é apresentar um estudo de caso da construção social de um mercado de cadeia curta da carne de cordeiro do território Alto Camaquã. O foco reside na análise dos pressupostos e estratégias de interação empregadas pelas “mãos visíveis” dos atores sociais na construção do mercado. Para tanto, essa seção está dividida em duas subseções. Primeiramente são apresentados os antecedentes e os dispositivos que originaram a construção dos mercados de cordeiro. A segunda parte trata especificamente das estratégias empregadas na construção da cadeia curta dos mercados do cordeiro.

Antecedentes e dispositivos sociotécnicos dos mercados de cordeiro no território Alto Camaquã

O território Alto Camaquã está localizado na região fisiográfica denominada Serra do Sudeste do Rio Grande do Sul, fazendo parte do Bioma. Do ponto de vista político-administrativo, pertence à bacia hidrográfica do Rio Camaquã, localizando-se no terço superior desta. Situam-se nos limites geográficos da bacia hidrográfica do Alto Camaquã partes das áreas dos municípios de Bagé, Caçapava do Sul, Encruzilhada do Sul, Lavras do Sul, Pinheiro Machado, Piratini e Santana da Boa Vista, o que compreende uma área de 8.172 km² (FEPAM, 2009).

Nesse território, a pecuária de corte extensiva é a atividade produtiva predominante desde o período de colonização, no século XVIII, exercida sobre áreas de campos naturais característicos do Bioma Pampa. Os pecuaristas familiares constituem a principal representação social e produtiva do Alto Camaquã, e as propriedades rurais com até 50 hectares ocupam 60% do total de estabelecimentos e apenas 10% do total da área geográfica dos municípios, o que corresponde a 65% da população rural local (IBGE, 2006).

No Alto Camaquã, assim como nas demais regiões do estado, a consolidação da pecuária de corte enquanto atividade produtiva foi possível devido à existência de uma cobertura vegetal formada por extensas áreas de campos naturais nesse território. Decorrido um curso histórico de aproximadamente 200 anos, desde o período de colonização até os dias

atuais, os campos naturais representam a base da alimentação dos animais, e a conservação e manutenção desses campos tem sido possível devido à presença de uma cultura “ganadeira” localmente adaptada.

Portanto, ao serem analisados os processos produtivos da pecuária familiar, deve-se considerar que os produtos comercializados (ex. carne, lã) são oriundos de formas de produção que envolvem relações particularizadas entre cultura, natureza e *local*. Entretanto, a trajetória do desenvolvimento do capitalismo agrário no Alto Camaquã criou mecanismos de mercados que geraram processos de exclusão e marginalização dos pecuaristas familiares, favorecendo os pecuaristas empresariais que incorporaram a “lógica” empresarial do mercado. Desse modo, a reprodução social e econômica dos pecuaristas familiares tornou-se mais dependente das “trocas” estabelecidas com a natureza do que dos recursos mobilizados por meio dos mercados de insumos e serviços (Neske; Miguel; Borba, 2012; Borba, 2002; Borba; Trindade, 2009).

Como forma de criar novos espaços e abordagens de entendimento e representação da pecuária familiar e do desenvolvimento para o Alto Camaquã, em 2008, a Embrapa (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária), localizada no município de Bagé, desenvolveu um projeto denominado de “Projeto Alto Camaquã”. Trata-se de um projeto concebido desde uma abordagem territorial para pensar e promover estratégias de desenvolvimento no Alto Camaquã. Segundo Borba e Trindade (2009), o Projeto Alto Camaquã trata de ações de intervenção que visam “re-descobrir” e “re-valorizar” o *local* como portador de experiências e elementos socioeconômicos, culturais e ambientais próprios capazes de gerar e suportar estratégias endógenas de desenvolvimento rural (Borba; Trindade, 2009). Fundamentalmente, o projeto tem renunciado à visão estigmatizada de atraso e improdutividade do desenvolvimento do Alto Camaquã e dos sistemas produtivos familiares, procurando criar as condições de possibilidades para ressignificar os signos da narrativa moderna de *outros* modos, na valorização do *local*, conforme veremos no próximo item.

O mercado de cordeiro do Alto Camaquã

O projeto Alto Camaquã interliga uma rede de multiatores: além da Embrapa, são parceiros a Emater¹, associações de produtores, represen-

¹ Associação Sulina de Crédito e Assistência Rural - Ascar/RS, entidade oficial de extensão rural no Rio Grande do Sul. Opera no Alto Camaquã com escritórios municipais e dois escritórios regionais com sede em Bagé e Pelotas.

tações sindicais (Fetag, Sindicatos dos Trabalhadores Rurais), governo municipal e estadual (por meio da Secretária de Desenvolvimento Rural – SDR) e algumas universidades. Os processos de ação do projeto têm criado estratégias que possam promover a imagem do território Alto Camaquã e vincular essa imagem e seus atributos com produtos e serviços do território.

As ações do Projeto Alto Camaquã atuam em forma de rede juntamente com as associações de produtores. Atualmente, 20 associações de pecuaristas familiares são filiadas à Associação para o Desenvolvimento Sustentável do Alto Camaquã (ADAC), o que representa em torno de 280 famílias de pecuaristas. As primeiras iniciativas para acessar mercados com os produtos do Alto Camaquã iniciaram em 2011. Em maio e junho do mesmo ano foram definidos os produtos para iniciar a comercialização e as estratégias de uso da marca territorial coletiva. A carne de cordeiro foi o produto que obteve um processo mais acelerado e fortalecido de comercialização. Isso porque a produção ovina é praticada em 100% das propriedades familiares que participam do Projeto Alto Camaquã, o que amplia a possibilidade de inserção nos mercados de boa parte dos pecuaristas.

Definido o cordeiro como “carro-chefe” do processo de comercialização, foram estabelecidos os critérios e regulamentos do “cordeiro típico” do Alto Camaquã: os cordeiros devem ser produzidos no território (produção própria dos membros da ADAC); podem ser de raças diversas, machos (castrados) ou fêmeas, com no máximo 14 meses; criados a campo nativo, aceitando-se suplementação para acabamento com fontes de concentrado não transgênicos produzidos no território Alto Camaquã; comercializados com peso entre 30 kg e 40 kg de peso vivo.

Nesse sentido, em março de 2013, a Rede de Produtores e Empreendedores do Alto Camaquã (ReAC) realizou uma nova reunião para definir estratégias de comercialização do cordeiro Alto Camaquã com dois novos atores. Nessa ocasião, foi fechado acordo comercial com um pequeno frigorífico local, com sede em Encruzilhada do Sul, o qual passou a ser responsável pelo abate, atuando, mais tarde, também na comercialização dos cordeiros. A carne de cordeiro vem sendo comercializada em uma loja especializada em venda de carne localizada na cidade de Porto Alegre (RS), tendo como proprietário um pequeno empresário.

Assim, os diferentes atores definiram estratégias de industrialização e comercialização da carne de cordeiro com a marca coletiva do território Alto Camaquã. Convém destacar que a construção desse mercado somente foi possível, entre outras coisas, porque se trata de um mercado que se mostra “adequado” à realidade das formas de produção e trabalho desses pecuaristas. Trata-se, portanto, de um mercado emergente, pois possui fronteiras permeáveis para a entrada de novos atores que redefine cons-

tantemente estruturas de trabalho e relações sociais pautadas por objetivos comuns, representando, também, uma estratégia às falhas do mercado, haja vista a incorporação de produtos da pecuária familiar.

Esse mercado funciona da seguinte maneira: a cada semana, uma associação é responsável pela comercialização dos animais, os quais são reunidos, pesados e levados diretamente para o frigorífico com sede no município de Encruzilhada do Sul. O transporte dos animais até o frigorífico é subsidiado pelas prefeituras dos municípios, e o preço praticado foi estipulado de maneira que o produtor possa receber um valor maior que o do mercado “hegemônico” (Figura 1). No momento, está sendo visualizada a possibilidade de acesso a novos mercados para a pecuária familiar, estando em curso um processo de organização para o acesso aos mercados institucionais do PAA (Programa de Aquisição de Alimentos) e PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar).

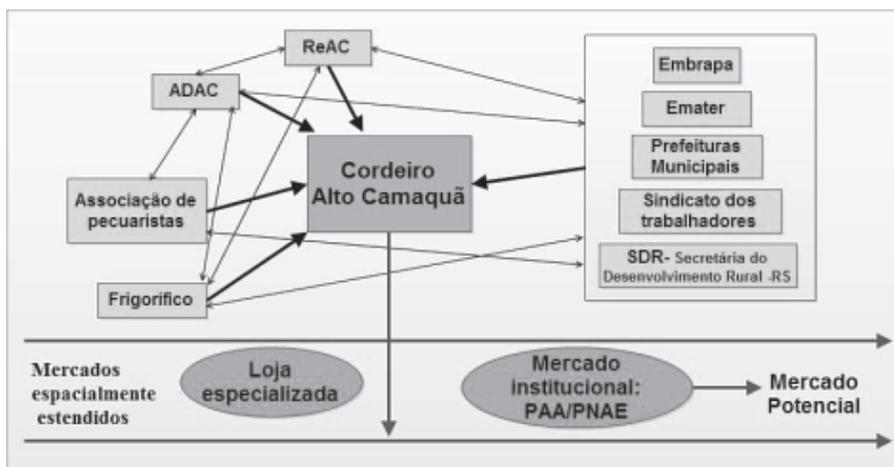


Figura 1 – Cadeia curta de comercialização do cordeiro Alto Camaquã.

Fonte: Elaborado pelos autores (2014).

É importante destacar os aspectos que tornam a carne de cordeiro e o mercado de cadeia curta diferentes dos demais. Nesse sentido, a noção de qualidade ganha relevância na construção do mercado do cordeiro Alto Camaquã. Ou seja, a qualidade está relacionada às *qualidades* presentes em ativos culturais, sociais, econômicos, produtivos, institucionais e ambientais presentes no local, os quais estão sendo mobilizados para a diferenciação dos produtos e dos processos de comercialização. O campo nativo e o modo de criação dos animais (saber-fazer dos pecuaristas) representam

importantes elementos no *localismo* da carne de cordeiro. Nesse sentido, os cordeiros produzidos sobre essas áreas de campo nativo possuem diferenciações em seu sabor se comparados a animais que têm em seu sistema de criação uma alimentação pré-elaborada pela indústria.

Os atores sociais passaram a definir uma imagem dos produtos do território como “naturalmente únicos”, pois são produtos integrados a processos produtivos em que a cultura pecuária desenvolveu formas específicas de relação com a natureza, mantendo preservado, ao longo do tempo, a paisagem e os recursos naturais. Essa característica representa um dos atributos da carne de cordeiro do território do Alto Camaquã como uma estratégia de valorização dos recursos locais e naturais. E, portanto, um pressuposto quanto à valorização da origem do alimento. Assim, com base nesses elementos, a rede de atores e processos que compõem o Projeto Alto Camaquã vem trabalhando em uma proposta de *localismo* do desenvolvimento, pautado pela valorização dos ativos do território.

Considerações finais

O mercado da carne de cordeiro do Alto Camaquã representa um processo contestatório diante dos modelos de produção de alimentos hegemônicos. De modo particular, podemos observar a busca em torno de novas definições de qualidade associadas ao *local*, gerado por uma rede social ampla e variada. A mobilização e valorização de formas locais de conhecimento são o cerne da cadeia curta em andamento por meio do projeto Alto Camaquã.

Assim, a construção social desse mercado de cadeia curta tem permitido a construção de processos coletivos de comercialização, por meio dos quais, pecuaristas e demais atores sociais locais apoiam-se mutuamente na logística, no transporte, na produção e na comercialização, promovendo, assim, a organização social do mercado. A partir dessa organização de atores sociais de distintos âmbitos, têm sido ampliadas as atenções para a própria categoria de pecuaristas familiares, os quais permaneceram (ou permanecerem), por muito tempo, marginalizados aos esforços de desenvolvimento rural. A maneira como esses se relacionam com os recursos naturais, a forma como manejam os animais em conformidade com o ambiente, são aspectos que permitem que seja atribuído um valor intrínseco ao produto, riqueza gerada em nível local, fruto dos conhecimentos tácitos dos produtores bem como das características do alimento.

Os resultados observáveis dessa experiência envolvendo a construção social de mercados não dizem respeito apenas à possibilidade de acessar

novos mercados para a pecuária familiar. Essa, certamente, é uma questão importante a ser considerada, já que a venda de cordeiro tem redundado em uma melhor valorização e remuneração aos pecuaristas familiares. No entanto, os resultados que estão colocados a partir dessa experiência para os atores envolvidos dizem respeito principalmente ao desvelamento de uma categoria social marginalizada – considerada “rude” – e de um território estigmatizado como pobre e atrasado pela imensa maioria das instituições de ensino e desenvolvimento e pelo poder público.

Desconstruir a noção de pobreza enraizada no imaginário geográfico e social foi, e continua sendo, uma premissa consciente que tem orientado a base das ações de desenvolvimento do Projeto Alto Camaquã, o que evidencia que o desenvolvimento rural não é uma mera aplicação de ações e políticas modernizantes na tentativa de corrigir problemas que são criados como “anomalias”. Os desafios colocados ao Alto Camaquã estão em expandir e enriquecer essa experiência de desenvolvimento, conservando o conjunto de ativos locais para convertê-los em potencial para o desenho de alternativas à lógica homogeneizadora do desenvolvimento. Nesse sentido, o caso analisado do mercado de cordeiro, evidenciando a realocação da produção e abastecimento de alimentos, demonstra que a construção social de mercados é uma estratégia importante de práticas enriquecidas de alteridade.

Referências

BORBA, M. F. S. *La marginalidad como potencial para la construccion de “outro” desarrollo*: El caso de Santana da Boa Vista, Rio Grande do Sul, Brasil. 2002. 362 f. Tese (Doutorado em Sociologia, Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável). Instituto de Sociología y Estudios Campesinos, Universidad de Córdoba, España, 2002.

BORBA, M. F. S.; TRINDADE, J. P. P. Desafios para conservação e a valorização da pecuária sustentável. In: PILLAR, V. P. de; MÜLLER, S. C.; CASTILHOS, Z. M. S. de; JACQUES, A. V. Á. (Org.). *Campos Sulinos - conservação e uso sustentável da biodiversidade*. Brasília: Ministério do Meio Ambiente, 2009.

FEPAM. Fundação Estadual de Proteção Ambiental. Disponível em: < <http://www.fepam.rs.gov.br/>>. Acesso em: 10 set. 2009.

GRANOVETTER, M. Ação econômica e estrutura social: o problema da imersão. In: MARTES, A. C. B. (Org.). *Redes e sociologia econômica*. São Carlos: EdUFSCar, 2009.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. *Pecuária 2006*. Rio de Janeiro: IBGE, 2006. Disponível em: <<http://www.sidra.ibge.gov.br/bda/tabela/listabl.asp?z=t&o=24&i=P&c=1244>>. Acesso em: 23 nov. 2011.

NESKE, M. Z.; MIGUEL, L. A. de; BORBA, M. F. S. Capital ecológico e a construção de autonomia na produção familiar: o caso da pecuária familiar do Rio Grande do Sul. *Cadernos de Ciência & Tecnologia*, v. 29, p. 291-317, 2012.

PLOEG, J. D. van der. *Camponeses e impérios alimentares*. Lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização. Porto Alegre: Ed. da UFRGS, 2008.

STEINER, P. *A sociologia econômica*. Trad. Maria Helena Trylinski, São Paulo: Editora Atlas, 2006.

Cooperativa Econativa e Rede Ecovida de agroecologia: atores sociais e ação coletiva na construção de novos mercados e redes alimentares alternativas

*Ariane Fernandes da Conceição
Fabiano Escher
Volmir Campagnollo*

Introdução

No período recente, são crescentes as discussões sobre o tema da alimentação, e, entre as principais questões, estão a busca de alternativas e a criação de novas estratégias de abastecimento alimentar para a população urbana, assim como o papel que aí cabe à agricultura familiar. No capítulo inicial, Schneider, Cruz e Matte traçam os contornos gerais desse debate. E é no contexto das mudanças do sistema agroalimentar e da emergência de novas dinâmicas de desenvolvimento rural que consumidores, produtores e movimentos sociais rurais e urbanos vêm buscando não só desenvolver novas práticas como também influenciar novas políticas, tendo em vista, principalmente, valores como a sustentabilidade ambiental e a justiça social. Exemplos desse interesse mútuo, que se refletem em ações coletivas, podem ser observados em iniciativas que buscam estabelecer relações entre agricultores e consumidores de produtos ecológicos e a sua participação na construção social de “novos mercados” e “redes alimentares alternativas”.

Tendo em vista a realidade brasileira, Niederle e Almeida (2013) apontam três fatores que vêm impulsionando a transformação dos mercados de produtos orgânicos e ecológicos. Em primeiro lugar, situa-se o reconhecimento inédito dos sistemas de produção de base ecológica no âmbito do Estado e, portanto, o direcionamento de políticas públicas específicas para o segmento. Em seguida, a entrada em cena de novos atores corporativos em diferentes elos das redes de produção, distribuição, certificação e assessoria, quando, há pouco tempo, parecia inquestionável o predomínio de organizações da agricultura familiar. E, por fim, uma reformulação substancial

do arranjo normativo, com a criação de novos mecanismos de controle e a ampliação da ação dos organismos certificadores.

Em face desses fatores impulsionadores, Niederle, Almeida e Vezzani (2013, p. 14) identificam que, entre os atores relevantes, há, portanto, “um entendimento comum de que os desafios contemporâneos para o crescimento de novas formas de agricultura ecológica envolvem fundamentalmente o desenvolvimento das práticas produtivas com a urgência de investimentos substanciais em inovações tecnológicas e organizacionais adequadas à realidade dos agroecossistemas locais; na estruturação de novos mercados que reconectem produtores e consumidores; e na criação de regulamentações e políticas públicas que incentivem novos modelos de produção, distribuição e consumo.” Nesse sentido, desde os anos 1990, as experiências vinculadas à Agroecologia no Brasil vêm galgando espaço em busca de novas formas sociais e tecnológicas de agricultura e redefinições da relação entre agricultura, sociedade e natureza, constatando-se que a questão alimentar cada vez mais vem assumindo uma importância estratégica na sua luta política.

Este trabalho apresenta um estudo de caso em que se relata e problematiza a experiência da Cooperativa Econativa, que atua na região da Serra e do Litoral Norte do Rio Grande do Sul e faz parte de uma iniciativa mais ampla, a Rede Ecovida de Agroecologia, que articula atores sociais e organizações em toda a região Sul do Brasil. Busca-se mostrar, por meio desses casos, a importância da organização dos atores em torno de iniciativas de articulação das relações entre produção e consumo para a construção de novos mercados e redes alimentares alternativas, assim como para a implementação de estratégias de desenvolvimento rural nos territórios.

Rede Ecovida de Agroecologia: agricultura ecológica, novos movimentos sociais econômicos e certificação participativa

A década de 1970 marcou o início de profundas transformações na agricultura e no meio rural brasileiro. Naquele período, foi desencadeado um conjunto de processos que ocasionaram uma transformação da base técnica agropecuária e que ficou conhecido como a “modernização da agricultura”, a qual beneficiou basicamente os latifundiários e grandes produtores, os cultivos de exportação e as regiões Sul e Sudeste. A constituição da indústria de insumos à montante (fertilizantes, agrotóxicos, medicamentos veterinários, máquinas e implementos) e da agroindústria de processamento dos produtos primários à jusante, apoiadas pela política de crédito institucionalizada no Sistema Nacional de Crédito Rural (SNCR),

foram os principais fatores que impulsionaram a formação dos chamados “complexos agroindustriais”. Implementado principalmente por meio de ações do Estado, dentro do projeto de desenvolvimento econômico capitaneado pela ditadura, foi um processo que buscou esvaziar as lutas históricas pela reforma agrária e a democratização da propriedade da terra, preconizando a promoção do modelo de agricultura da “revolução verde”.

Mas já no final dos anos 1970 e com mais força a partir da década de 1980, as críticas começaram a crescer, e a “modernização da agricultura” passou a ser amplamente contestada por um conjunto de atores sociais, formado tanto pelos pequenos agricultores excluídos do processo e de suas organizações de representação, quanto por intelectuais, técnicos e estudiosos da questão agrária. Com a crise econômica dos anos 1980 e a perda de legitimidade e dos meios de sustentação do regime, sindicatos de trabalhadores rurais, igrejas, ONGs e parte da academia produziram críticas e começaram a reivindicar alternativas, já vislumbrando a posterior abertura democrática.

Com forte protagonismo nos Estados da região Sul, a criação e as ações de instituições como a Comissão Pastoral da Terra (CPT), de movimentos sociais rurais, como o Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra (MST) e o Movimento de Atingidos por Barragens (MAB), e de um conjunto de ONGs (ASSESOAR e RURECO, no Sudoeste e Centro-Oeste do Paraná, Centro VIANEI e APACO, no Oeste de Santa Catarina e CAPA e CETAP, no Rio Grande do Sul) foram de fundamental importância para a promoção de inúmeras experiências e reflexões sobre os temas da “questão ambiental”, da “agricultura alternativa” e das “tecnologias alternativas”.

Essas organizações começaram a se alinhar politicamente e a articular suas práticas e ações, em grande medida, pela criação do Projeto de Tecnologias Alternativas (PTA) da Federação de Órgãos para Assistência Social e Educação (FASE), em 1983, que, em 1989, se tornou uma instituição independente, com trabalhos principalmente nas regiões Sul e Nordeste, a Assessoria e Serviços a Projetos em Agricultura Alternativa (AS-PTA). Posteriormente, esse conjunto de organizações formou a Rede de Tecnologias Alternativas (Rede TA/Sul), que, ao empreender iniciativas juntamente com outros movimentos sociais e intelectuais, estarão na origem do que hoje se conhece por “agricultura ecológica”, ou “agroecologia” (Almeida, 2009; Picolotto; Brandenburg, 2013).

No Brasil, até o final dos anos 1980 e início dos 1990 – período marcado pelos processos de redemocratização política e de liberalização econômica –, o caráter dos movimentos sociais rurais era essencialmente político e contestatório. Trabalhadores rurais e agricultores familiares assumiam uma postura crítica e reivindicativa, visando a desafiar os poderes estabelecidos

e alterar a correlação de forças com os grupos sociais dominantes, por meio da mobilização sindical e da organização de manifestações e protestos, mas, com todas as mudanças políticas e econômicas que se sucederam no Brasil e no mundo desde então, passaram a criar organizações de caráter propriamente econômico e a assumir uma postura mais pragmática, propositiva e proativa. A ocorrência desses deslocamentos das lutas políticas dos movimentos sociais, que passaram a ser desempenhados também no âmbito dos mercados, caracteriza a emergência dos chamados “novos movimentos sociais econômicos” (Wilkinson, 2008).

Nesse bojo, diversas iniciativas articuladas em torno da Agroecologia, como os dispositivos coletivos de ação econômica institucionalizados não só por meio de redes de associações e cooperativas dos assentamentos de reforma agrária e da agricultura familiar como também por meio da economia solidária e o seu diálogo com o Estado em busca da construção de novas políticas públicas, são exemplos de ações desses novos movimentos sociais econômicos. As experiências acumuladas pela Rede Ecovida de Agroecologia são, portanto, emblemáticas, e cada vez mais estudiosos têm direcionado interesse de pesquisa às iniciativas organizativas, tecnológicas e de construção social de mercados a ela conectadas (Radomsky, 2010; Perez-Cassarino, 2012; Ploeg; Ye; Schneider, 2012; Oliveira, 2014).

Fruto de todo um processo histórico de lutas pelo reconhecimento da agricultura familiar por parte do Estado brasileiro, a criação da Rede Ecovida de Agroecologia, em 1998, foi decorrente de discussões iniciadas nos Estados de Santa Catarina e Paraná, a respeito dos desafios relacionados à produção e ao comércio de produtos orgânicos. O fulcro dessas discussões centrava-se não somente na identificação de problemas nos primeiros passos dados pelo Estado para a regulamentação da certificação dos produtos orgânicos no Brasil, que foi amplamente criticada, mas, principalmente, na proposição de outra forma de certificação, por meio de “sistemas participativos de garantia”, nos quais o controle é exercido por uma entidade credenciada junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), chamada de Organismo Participativo de Avaliação de Conformidade Orgânica (OPAC), que conta com a participação de produtores, comerciantes, transportadores, armazenadores, consumidores e técnicos (Radomsky, 2010). Esses processos de garantia asseguram que a qualidade dos alimentos orgânicos é uma construção social com base em relações de confiança e que a participação democrática é um valor fundamental desses mercados.

Em 1998 foram realizados alguns seminários, cujos debates em torno das experiências já existentes (COOLMEIA/RS e ASSESOAR/PR) culminaram na criação da Rede Ecovida de Agroecologia, agregando grupos de agricultores dos três estados do Sul do país, a partir de 1999. Então, em

2000, foi realizado o II Encontro da Rede Ecovida, quando foram definidas suas linhas de atuação e principais objetivos, no sentido de afirmar a importância da certificação participativa e, além disso, da agroecologia como um conjunto de práticas agrícolas sustentáveis, da necessidade de acessar e construir novos mercados e canais alternativos de comercialização e de diretrizes para uma estratégia de ação política da agricultura familiar. Atualmente, a Rede Ecovida articula agricultores ecologistas, organizações de assessoria e consumidores de orgânicos de todo o Sul do Brasil, sendo constituída por 28 “núcleos” regionais, que abarcam cerca de 170 municípios, 3,5 mil agricultores ligados a 300 “grupos” e 8 cooperativas de consumo (Passos; Isaguirre-Torres, 2013).

Cooperativa Econativa: uma experiência inovadora na construção social de mercados e redes alimentares alternativas

A ideia de criação da Cooperativa Econativa surgiu a partir das necessidades e anseios de um conjunto de agricultores dos municípios de Ipê e Antônio Prado, ambos localizados no Estado do Rio Grande do Sul. Na década de 1980, os problemas causados à saúde dos produtores, principalmente devido ao uso de agrotóxicos na produção de tabaco e outros produtos, começam a despertar o interesse pela busca de novas formas de produção que não necessitassem da utilização desses produtos deletérios. Com o advento da Revolução Verde e pela observação dos problemas que a intensificação do uso de defensivos agrícolas estaria causando, surge o Projeto Vacaria, com o objetivo de se tornar uma alternativa de desenvolvimento na região de Ipê, por meio da demonstração de que era possível reinstituir uma agricultura ecológica viável (Oliveira, Silva, Schneider, 2010).

Com base no Projeto Vacaria e com o intuito de discutir os problemas causados pela utilização dos agrotóxicos nesse período (identificados como o “grande vilão”), foi criado o Centro Ecológico de Ipê, uma Organização não Governamental (ONG) na qual um grupo de agrônomos que se preocuparam com essa temática começaram a mobilizar os produtores para discutir o problema e buscar mecanismos para driblar o uso de agrotóxicos na produção agrícola do município. A partir do interesse dos produtores, o Centro Ecológico buscou parcerias com a Pastoral da Terra e Pastoral da Juventude (ligadas à Igreja Católica), possibilitando assim, já na década de 1990, não só o surgimento de uma agricultura de base ecológica no município de Ipê por meio do trabalho pioneiro de assessoria prestado pela ONG sediada no município e outro escritório em Dom Pedro de Alcântara,

no Litoral Norte do RS, como também a criação de grupos de agricultores ecologistas, organizados em associações.

Com o apoio dessas organizações, os agricultores criam a Associação de Produtores Ecologistas, para escoar sua produção levando-a até a feira que ocorre na Rua José Bonifácio, em Porto Alegre, próximo ao Parque da Redenção. Com a expansão regional, principalmente do sucesso na iniciativa das feiras, houve um estímulo ao aumento da produção orgânica e começou-se a produzir excedentes, o que gerou a necessidade de industrializar os produtos para que não houvesse perdas, principalmente dos cultivos de uva e tomate. Com o processamento de parte da produção em agroindústrias de pequena escala, os agricultores puderam ter maior aproveitamento dos seus produtos e um significativo aumento na sua renda, o que facilitou, inclusive, a comercialização, tanto nas feiras quanto em outros mercados antes inatingíveis para os pequenos grupos.

Por volta do ano de 1999, com o aumento das vendas nas feiras e a difusão das agroindústrias familiares, os agricultores ecologistas decidiram criar uma Central de Comercialização de Ipê e Antônio Prado, com sede no primeiro município, a fim de auxiliar as associações de agricultores ecologistas a divulgar, vender e entregar não só os produtos da agroindústria como também alguns tipos de alimentos *in natura*. A partir das redes de relações existentes, estabeleceram-se contatos por todo o país, a fim de comercializar os produtos orgânicos industrializados e aumentar o escoamento da produção.

No ano de 2000, iniciou-se o processo de normatização da agricultura ecológica no Brasil, e foram criadas políticas referentes à temática da Agroecologia no Estado do Rio Grande do Sul, o que proporcionou, por consequência, um fortalecimento da Central de Comercialização criada pelos agricultores. Com o aumento da demanda pelos produtos, sentiu-se a necessidade de uma instituição legalizada que pudesse organizar sua distribuição a fim de suprir a maior procura desses no mercado e poder participar de licitações públicas e programas institucionais de alimentação, uma vez que a Central de Comercialização não possuía CNPJ e tinha por rotina vender seus produtos por meio do talão do produtor rural. Nesse processo inovativo, a associação passa a buscar mecanismos para acessar políticas como o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE),

Assim, surgiu, em 2005, no município de Três Cachoeiras, a Cooperativa Econativa (Cooperativa Regional de Produtores Ecologistas do Litoral Norte do Rio Grande do Sul e do Sul de Santa Catarina). Por volta do ano de 2007/2008, os produtores de Ipê, atentos a esse exemplo, passaram a buscar informações e se mobilizaram para também formar uma cooperativa no município. Apesar da resistência, principalmente pelo descrédito

em cooperativas por parte dos produtores devido a experiências negativas anteriores, e com o acompanhamento do Centro Agroecológico, foi criada uma filial da Econativa no município de Ipê, que é credenciada pelo MAPA como Organismo Participativo de Avaliação de Conformidade (OPAC).

Após sua criação, a Econativa de Ipê deparou-se com um contexto em que registrava uma queda acentuada na oferta de mão de obra nas famílias, principalmente para exporem os produtos em feiras. Tal situação decorria do fato de que muitos agricultores estavam envelhecendo e, por conseguinte, torna-se cansativo o deslocamento de 160 km até a capital Porto Alegre para a venda da produção, o que, além disso, demandava custos de tempo e dinheiro para as famílias. Portanto, isto foi um fator motivador da sua criação. Outro fator que incentivou a criação da Econativa foi a necessidade de uma figura jurídica para realizar a comercialização dos produtos, otimizar as compras de insumos, embalagens e materiais para produção e venda, assim como reforçar a representatividade dos agricultores ecologistas. Além disso, torna-se necessário capacitar os agricultores a acessar mercados institucionais, estimulando-os à produção agroecológica, a fim de aumentar a diversidade de produtos e impulsionar o notório potencial de comercialização que a Econativa possuía.

Por meio de experiências anteriores, foi possível expandir a organização de agricultores ecologistas entre Ipê e Antonio Prado, onde, no ano de 2013, somavam-se 7 associações formadas, trabalhando com a produção e venda dos alimentos orgânicos. São elas: a APESC (Associação dos Produtores Ecologistas da Capela Santa Catarina), a APEMA (Associação de Produtores Ecologistas da Linha Pereira de Lima), a APESAA (Associação dos Produtores Ecologistas de Santo Antônio Abade), APEJ (Associação dos Produtores Ecologistas da Capela São José), a AESBA (Associação dos Agricultores Ecologistas de São João Batista), a APEVS (Associação dos Agricultores Ecologistas da Vila Segredo), a APESI (Associação dos Ecologistas da Sede de Ipê), a AECIA (Associação dos Agricultores Ecologistas de Ipê e Antônio Prado) e a ECOCIENTE.

De maneira geral, essas associações, vinculadas à Cooperativa Econativa, comercializam seus produtos em feiras ecológicas, redes de supermercados e na própria Rede Ecovida. Segundo Perez-Cassarino (2012, p. 290), a atividade progride devido a “uma forte interação entre os membros quanto à responsabilidade sobre as atividades do processo de comercialização”. Vale ressaltar que essas associações são autônomas, cada uma apresentando sua dinâmica de trabalho e responsabilidade pela realização das respectivas feiras. A relação das associações com a Cooperativa Econativa ocorre a partir do contato para comercialização dos produtos nos diferentes mercados.

Em 2013, a Cooperativa Econativa no município de Três Cachoeiras, RS, apresenta um quadro com 40 agricultores ecologistas sócios na Região do Litoral Norte, envolvendo os municípios de Torres, Dom Pedro de Alcântara, Três Cachoeiras, Morrinhos do Sul e Mampituba, enquanto a filial possui 65 associados e abrange os municípios de Ipê, Antônio Prado, Garibaldi, Bento Gonçalves, Monte Alegre dos Campos e Nova Roma do Sul. Em relação aos resultados econômicos, no ano de 2012, a Cooperativa Econativa de Ipê apresentou uma receita de aproximadamente R\$900.000 (novecentos mil reais), com um custo operacional total de apenas 14%.

A Cooperativa Econativa busca, dessa maneira, fornecer alimentação orgânica da população da sua região de atuação e do Brasil, em uma relação de parceria entre agricultores e consumidores. Dando continuidade aos trabalhos de comercialização que eram atendidos pela antiga Central de Ipê, a Econativa propõe-se a ter uma gestão participativa e atuante, planejamento de produção que atenda à grande diversidade de produtos comercializados (mais de 70 produtos *in natura* e 35 industrializados) e capacidade de agregar e inserir novos agricultores ecologistas. Em especial, busca-se atender às necessidades dos produtores e dos consumidores mediante a diversificação dos mercados: PAA, PNAE, lojas de produtos naturais, circuito de comercialização da Rede Ecovida, grandes redes de supermercados, feiras e fruteiras ecológicas da região metropolitana de Porto Alegre e lojas especializadas em produtos orgânicos e naturais de outros estados do país (Gráfico 1).

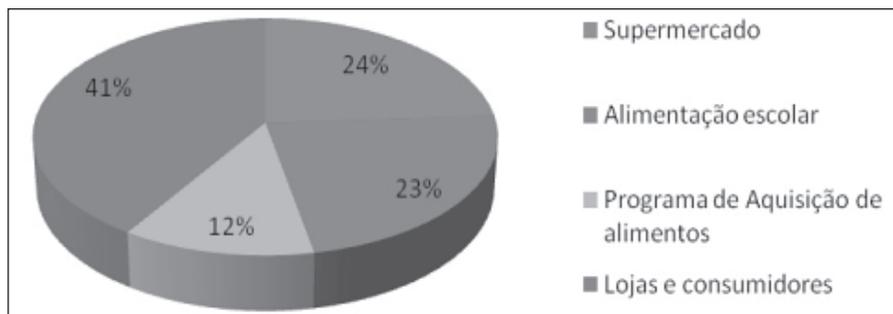


Gráfico 1 – Canais de Comercialização da Cooperativa Econativa
Fonte: Cooperativa Econativa

No caso do fornecimento a grandes redes do comércio varejista, a exemplo da Rede Zaffari-Bourbon, há a figura de uma liderança dos agricultores que intermedeia a negociação e define não só os preços junto

ao supermercado como também o destino das sobras e perdas da comercialização: essas devem ser assumidas pela rede que adquiriu o produto (Perez-Cassarino, 2012). Da parte da liderança, que parece refletir a preocupação dos cooperados, há uma expectativa ambígua e uma postura cuidadosa com relação ao fornecimento de produtos orgânicos às grandes redes varejistas. Primeiro, porque algumas exigências da rede, como a necessidade de acondicionar os produtos em embalagens plásticas, não são vistas com bons olhos pelos mesmos, por não serem biodegradáveis. Segundo, por haver uma clara decisão de não se especializar no fornecimento ao supermercado, o que aumenta a escala de certos produtos, em detrimento de uma estratégia de diversificação de produtos e mercados.

O Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) também são acessados, abrindo novas possibilidades de mercados aos agricultores. Atualmente, a cooperativa é responsável por distribuir 23% de seus produtos para a alimentação escolar em 13 municípios da Serra Gaúcha, englobando cerca de 110 escolas da região. Nesses municípios, são atendidos mais de 50.000 alunos, que têm a oportunidade de ter incluído em seu cardápio diário 25 qualidades diferentes de produtos ecológicos fornecidos pela Cooperativa Econativa. A Econativa valoriza o fato de que, devido à perceptível melhoria da qualidade dos alimentos nas escolas, começaram a surgir debates na comunidade a respeito dos benefícios da produção orgânica, em contraponto aos conhecidos casos de contaminação de alimentos convencionais pelo uso de agrotóxicos. Assim, o acesso ao alimento escolar orgânico vem gerando uma sensibilização da comunidade, o que tende a facilitar a expansão da agroecologia na região.

A Cooperativa Econativa de Ipê também envia produtos para mais 7 municípios na região do Litoral Norte Rio-Grandense, além de outros mais. Outro espaço de comercialização em que a Econativa se insere é o circuito de comercialização composto pela agricultura familiar agroecológica dos estados do Sul do Brasil, que vem fortalecendo os laços de comercialização, estendendo as cadeias curtas e abrindo a possibilidade de comercializar com grandes centros econômicos do sudeste do Brasil, atingindo mercados nas cidades do Rio de Janeiro, São Paulo e Belo Horizonte.

Considerações finais

Os casos da Cooperativa Econativa e da Rede Ecovida de Agroecologia demonstram que é possível construir uma agricultura de base ecológica economicamente viável e competitiva. Ambas têm buscado identificar,

incentivar e apoiar novas formas de fazer agricultura por meio da promoção de inovações tecnológicas adequadas e de conhecimentos diferenciados, repúdio ao uso de agrotóxicos, agregação de valor e melhoria nas condições de sanidade e qualidade dos alimentos, assim como novas formas de mediar a relação entre produtores e consumidores, mediante a construção social de mercados e redes alimentares alternativas e de sistemas participativos de certificação.

A Cooperativa Econativa, particularmente, tem o intuito de buscar melhorias para seus cooperados e para a comunidade em geral, para o que precisa aumentar seu poder de alcance. Um desafio é expandir as propostas da produção de base agroecológica e disseminá-las junto a um maior número de produtores, apresentar aos consumidores os malefícios do uso abusivo de agrotóxicos nos produtos convencionais e incentivar o consumo de produtos ecológicos. Outro desafio está ligado à dominação das grandes redes de distribuição e abastecimento de alimentos, que faz que os consumidores não consigam identificar de onde advém o seu alimento, qual a sua forma de produção e o modo como avaliar a sua qualidade. É importante, então, a construção de novos mercados a partir de uma reaproximação entre produtores e consumidores, criando canais de venda direta e centros de distribuição regionais em que eles possam ter contato direto uns com os outros e trocar informações e conhecimentos, em um processo que envolva aprendizado mútuo, identificação com novos valores culturais e habituação a novas práticas sociais.

Referências

ALMEIDA, J. *A construção social de uma nova agricultura*. 2. ed. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009.

NIEDERLE, P. A.; ALMEIDA, L. A nova arquitetura dos mercados para produtos orgânicos: o debate da convencionalização. In: NIEDERLE, P. A.; ALMEIDA, L.; VEZZANI, F. M. (Org.). *Agroecologia: práticas, mercados e políticas para uma nova agricultura*. Curitiba: Kairós, 2013.

NIEDERLE, P. A.; ALMEIDA, L.; VEZZANI, F. M. (Org.). *Agroecologia: práticas, mercados e políticas para uma nova agricultura*. Curitiba: Kairós, 2013.

OLIVEIRA, D. *Produção de conhecimentos e inovações na transição agroecológica: o caso da agricultura ecológica de Ipê e Antônio Prado/RS*. 2014. 232f. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural). Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2014.

OLIVEIRA, D.; SILVA, M. K.; SCHNEIDER, S. A conquista da autonomia por meio dos mercados: como os pequenos produtores mudaram sua forma de produzir e comercializar a produção em Ipê (RS). *Antropolítica*, Niterói, n. 28, v. 1, p. 249-282, 2010.

PASSOS, M.; ISAGUIRRE-TORRES, K. Certificação na prática: a Rede Ecovida e os desafios da implementação de sistemas participativos de garantia. In: NIEDERLE, P. A.; ALMEIDA, L.; VEZZANI, F. M. (Org.) *Agroecologia: práticas, mercados e políticas para uma nova agricultura*. Curitiba: Kairós, 2013.

PEREZ-CASSARINO, J. *A construção de mecanismos alternativos de mercados no âmbito da Rede Ecovida de Agroecologia*. Tese (Doutorado em Meio Ambiente e Desenvolvimento). Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2012.

PICOLOTTO, E. L.; BRANDENBURG, A. Sindicalismo da agricultura familiar, modelos de desenvolvimento e tema ambiental. In: NIEDERLE, P. A.; ALMEIDA, L.; VEZZANI, F. M. (Org.) *Agroecologia: práticas, mercados e políticas para uma nova agricultura*. Curitiba: Kairós, 2013.

PLOEG, J. D. van der; YE, J.; SCHNEIDER, S. Rural development through the construction of new, nested, markets: comparative perspectives from China, Brazil and European Union. *Journal of Peasant Studies*, London, v. 39, n. 1, p. 133-173, 2012.

RADOMSKY, G. *Certificação participativa e regimes de propriedade intelectual*. Tese (Doutorado em Antropologia Social). Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2010.

WILKINSON, J. *Mercados, redes e valores*. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2008. (Série Estudos Rurais).

Agroecologia e relações de proximidade entre produtores e consumidores: a experiência dos Produtores da Rede Agroecológica Metropolitana (RAMA), Rio Grande do Sul

Fabiana Thomé da Cruz
Luís Paulo Vieira Ramos
Warna Frühauf
Silvana Beatriz Bohrer

Introdução

Dados recentes levantados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde (2013) e pela Associação Brasileira de Saúde Coletiva (Abrasco) apontam que o Brasil é um dos países em que há maior contaminação de alimentos por resíduos de agrotóxicos, o que apresenta como consequência, a médio e longo prazo, problemas na saúde de agricultores, de consumidores e também impactos relacionados ao meio ambiente (Carneiro, 2012).

Nesse contexto, relatórios, artigos, documentários e outros meios de divulgação acerca da elevada contaminação de alimentos por agrotóxicos têm influenciado as opções de compra dos consumidores e, de certo modo, contribuído para dar visibilidade ao setor de alimentos orgânicos. De fato, seja em decorrência de preocupações com a saúde individual ou de politização do consumo (Guivant, 2003), o mercado de orgânicos vem crescendo no Brasil.

Paralelamente, somado à divulgação sobre contaminações por resíduos de agrotóxicos, o mercado de orgânicos no Brasil vem recebendo maior destaque na última década, também em decorrência da aprovação do Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007, que regulamenta a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003, sobre a agricultura orgânica. O Decreto, que fundamenta o Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica,

é inovador porque contempla não apenas a certificação por meio de auditoria como também a certificação por meio de Sistemas Participativos de Garantia da Qualidade Orgânica.

No caso de certificação por auditoria, forma comumente empregada para certificação de produtos, a certificação se dá por meio de auditoria realizada por inspetores das próprias empresas certificadoras, que seguem procedimentos e critérios reconhecidos internacionalmente, além dos requisitos técnicos estabelecidos pela legislação brasileira.

Já no caso da Certificação por meio de Sistemas Participativos, as Organizações de Controle Social (OCS), entidades que atuam nos Sistemas Participativos de Garantia (SPG) e seus Organismos Participativos de Avaliação da Conformidade Orgânica (OPAC) são os elementos centrais. Nesse caso, a certificação se dá por meio da constituição de redes de credibilidade que envolvem agricultores, consumidores, técnicos e comerciantes, que, conjuntamente, asseguram que os produtos são produzidos de acordo com os requisitos da produção orgânica. Comparando com a certificação por auditoria, a certificação participativa oferece custos inferiores para os produtores, mas, ao mesmo tempo, requer que os envolvidos participem ativamente das associações e grupos nos quais estão envolvidos.

No que se refere ao aparato legal para o sistema de certificação participativo, há dois mecanismos possíveis. Um deles é o Controle Social na Venda Direta, que representa exceção na obrigatoriedade de certificação dos produtos orgânicos para a agricultura familiar. Por meio desse mecanismo, aplicado para os casos em que há venda direta ao consumidor, agricultores familiares, previamente cadastrados no Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos, podem realizar a comercialização sem o selo da certificação. Outro mecanismo é o Sistema Participativo de Garantia (SPG), que se caracteriza pela responsabilidade coletiva dos membros do sistema, que inclui produtores, consumidores, técnicos. Para estar formalizado, um SPG tem que possuir um Organismo Participativo de Avaliação da Conformidade (OPAC) legalmente constituído.

Além da garantia para a comercialização diretamente aos consumidores, como acontece em feiras, o modelo de certificação participativa, por meio do Sistema Participativo de Garantia, pode proporcionar também a inserção de produtos orgânicos, especialmente aqueles da agricultura familiar ou produzidos em pequena escala, em mercados formais e institucionais.

Para refletir sobre a importância desse modelo participativo de certificação de alimentos orgânicos no Brasil, especialmente no caso da agricultura familiar, neste capítulo, tomamos a experiência e trajetória do Organismo Participativo de Avaliação da Conformidade Orgânica da Associação dos Produtores da Rede Agroecológica Metropolitana (OPAC da RAMA),

estruturada a partir de grupos de agricultores da Zona Sul de Porto Alegre e do município de Viamão, na região metropolitana de Porto Alegre.

Além desta introdução, o presente capítulo está organizado em três seções. A primeira delas refere-se às iniciativas para a organização dos agricultores que constituem a Associação dos Produtores da Rede Agroecológica Metropolitana (RAMA). Em um segundo momento, seguindo uma descrição temporal, o capítulo apresenta o processo que, mais recentemente, se constituiria no processo de formação do Organismo Participativo de Avaliação da Conformidade dos Produtores da Rede Agroecológica Metropolitana. Para finalizar, o capítulo traz algumas considerações gerais sobre a trajetória da RAMA, buscando vincular essa experiência ao debate posto em torno das estratégias alimentares e de abastecimento.

A formação da Associação dos Produtores da Rede Agroecológica Metropolitana (RAMA)

A Associação dos Produtores da Rede Agroecológica Metropolitana (RAMA), iniciou sua trajetória enquanto RAMA, em 2010, porém sua criação foi antecedida por fatores que, a partir de 1997, resultaram em um processo continuado, que será brevemente abordado a seguir. Em 1997, nove famílias de agricultores do Bairro Lami, um bairro rural de Porto Alegre, passaram a se organizar para, em 1999, formar a Associação de Produtores Ecologistas do Lami, a Apel. Esse processo de organização de grupos foi estimulado pela Prefeitura Municipal de Porto Alegre, por meio de técnicos do Centro Agrícola Demonstrativo (CAD) e pela Emater/RS-Ascar. Essas instituições, com o apoio do Centro Ecológico de Ipê¹, passaram a fomentar e assessorar a produção de base ecológica no município. O público alvo dessa iniciativa foi pequenos agricultores familiares do município que, em virtude da baixa capitalização, estavam em situação de vulnerabilidade social e econômica. A partir do acompanhamento e estímulo dos técnicos envolvidos na iniciativa, alguns produtores passaram a incorporar gradativamente práticas de agroecologia no manejo de suas propriedades.

No caso da Apel, por exemplo, associação de agricultores ecológicos pioneira na região metropolitana, a organização iniciou em decorrência de diversas visitas e reuniões entre técnicos e agricultores. No momento da formação da Apel, a produção das famílias envolvidas estava voltada para frutas e verduras, comercializadas em uma feira ecológica no Bairro

¹ Para mais informações sobre o Centro Ecológico, ver <http://www.centroecologico.org.br/>.

Tristeza, na Zona Sul de Porto Alegre. A associação, composta por produtores do bairro Lami, tinha entre os principais produtos os hortigranjeiros com ênfase nas folhosas e algumas frutas como melão, ameixa, pera e morango. A partir dessa experiência e do aumento da produção, motivados pela garantia da qualidade agroecológica dos produtos e buscando a prática de comércio justo, ético e solidário, outras feiras passaram a ser atendidas pelo grupo, entre elas, a Feira Ecológica da José Bonifácio². Essa Feira, desde aquela época até os dias de hoje, constitui-se em importante espaço de comercialização de alimentos orgânicos, tanto pelo número de produtores e diversidade de produtos quanto pelo número de consumidores (Cruz; Girolometto, 2010).

Contudo, com o passar do tempo, a Apel passou por um reajuste em sua organização. Esse reajuste esteve relacionado à saída de cinco das nove famílias que originalmente formavam a Associação. O reajuste ocorreu particularmente em decorrência de compreensões diversas de como deveria ser o mercado almejado pelo grupo: alguns agricultores queriam ficar apenas com a comercialização direta e outros queriam atender supermercados, lojas, etc. Atualmente, a Apel continua em funcionamento, porém está organizada em três núcleos familiares, que comercializam nas feiras da Tristeza e José Bonifácio, de forma solidária, e todos os seus membros estão inseridos na RAMA.

A partir do reajuste organizacional, as famílias passaram a compor novos grupos também voltados à produção ecológica, entre eles, o Pró-Lami e Herdeiros da Natureza. Paralelamente a essa reorganização e a novos arranjos entre os associados da Apel, outros grupos, também estimulados pelo trabalho da Emater/RS - Ascar, passaram a ser constituídos. Entre esses grupos, está a Apresul, Essência da Terra, Jeito Natural e Portal da Mãe Terra. Mais recentemente, a partir de 2010, também o grupo Comunidade do Quilombo dos Alpes somou-se a esse processo. Ao todo, os oito grupos que se constituíram em torno da proposta de produção ecológica passaram a envolver quarenta famílias, todas da Zona Sul e do bairro Glória, em Porto Alegre.

Em virtude da proximidade geográfica entre os produtores do Bairro Lami e produtores de Viamão, município vizinho de Porto Alegre, do apoio técnico e das dinâmicas de formação e funcionamento dos grupos, a iniciativa passou a influenciar também agricultores ecológicos desse município vizinho, de modo que novas associações de produtores foram formadas.

² Para mais detalhes sobre a constituição e histórico dessa Feira, vinculada a Feira dos Agricultores Ecologistas (FAE), ver Ramos et al. (2013).

Desse modo, de 1997 até 2010, além da Apel, outros grupos de agricultores ecologistas de Porto Alegre e de Viamão também passaram a se organizar de forma que, em 2010, cerca de quarenta famílias, organizadas em 8 grupos/associações, passaram a participar do processo de construção da Organização de Controle Social (OCS) Porto Alegre/Viamão.

No caso da maioria desses grupos, a proximidade entre as propriedades foi fator relevante para o avanço na produção e para a superação de desafios em relação à produção. A adjacência entre as propriedades e as relações pessoais entre os produtores favoreceu manter não apenas o alinhamento de princípios orientadores dos envolvidos como também as trocas de informações técnicas para melhorar a produção. Essa situação permitiu avançar mantendo os princípios que orientavam o trabalho, tanto no que se refere ao modo de produção quanto à comercialização dos produtos, baseados na relação de proximidade com os consumidores e em preceitos de comércio justo.

Essa dinâmica de trabalho em grupo, associada ao incentivo para a produção orgânica, contribuiu para que agricultores familiares que participavam do processo de construção da OCS se sentissem estimulados a ingressar nos grupos já existentes ou a formar novos grupos/associações por proximidade e afinidade. Em decorrência desse processo, no dia 11 de janeiro de 2011, treze agricultores e agricultoras familiares de Porto Alegre e Viamão receberam as Declarações de Cadastro de Produtor Vinculado à OCS, em solenidade na Superintendência Federal de Agricultura do Rio Grande do Sul.

Apesar da importância das OCS, essa é uma modalidade restrita a agricultores que se enquadram como agricultores familiares, de acordo com os critérios do Programa Nacional da Agricultura Familiar (Pronaf), o que, portanto, exclui dessa modalidade de organização agricultores que não se encontram nesses critérios³. Esse é o caso de muitas das famílias constituídas por *neo-rurais*, profissionais liberais ou trabalhadores urbanos de tempo parcial, nas quais os membros da família conciliam atividades na cidade com atividades produtivas em suas propriedades.

Considerando essa realidade e visando inserir os distintos perfis de produtores e viabilizar a organização formal das famílias envolvidas, a certificação participativa pode ser encaminhada por meio de outra modalidade de certificação participativa, o Organismo Participativo de Avaliação

³ Dentre esses critérios, cabe mencionar: 1) residir na propriedade ou em local próximo; 2) possuir no máximo 4 módulos fiscais; 3) ter o trabalho familiar como base da exploração do estabelecimento; 4) ter nas atividades agropecuárias realizadas na propriedade a principal renda da terra. Para mais informações, ver <http://www.agricultura.al.gov.br/programas/DAP.pdf>.

da Conformidade Orgânica (OPAC). Essa modalidade caracteriza-se pela responsabilidade coletiva dos membros do sistema, que podem ser produtores, consumidores, técnicos e demais interessados em assegurar que a produção atenda aos requisitos da produção orgânica.

No caso da RAMA, com o intuito de incluir também os produtores que não atendem aos critérios para participar da OCS por não possuírem enquadramento no PRONAF, o grupo entendeu a necessidade da criação de um Sistema Participativo de Garantia (SPG). Dessa forma, a partir de janeiro de 2011, os agricultores e agricultoras passaram a se organizar para constituir um Organismo Participativo de Avaliação da Conformidade Orgânica (OPAC), que, no dia 20 de dezembro do mesmo ano, formalizou em Assembleia Geral sua entidade garantidora, a Rede Agroecológica Metropolitana (RAMA).

Assim, o Organismo Participativo de Avaliação da Conformidade Orgânica Associação dos Produtores da Rede Agroecológica Metropolitana (OPAC da RAMA) congrega agricultores que atendem aos requisitos do Pronaf e outros produtores que fogem a esse enquadramento. Desse modo, essa OPAC possibilita agregar produtores que, de acordo com os requisitos do Pronaf, não são considerados agricultores familiares e, além disso, permite comercializar os produtos não apenas nas feiras, mas também em outros mercados em que não há relação direta entre produtores e consumidores.

A Formação do Organismo Participativo de Avaliação da Conformidade Orgânica Associação dos Produtores da Rede Agroecológica Metropolitana (OPAC da RAMA)

Com o objetivo de fortalecer o espírito coletivo e os princípios norteadores, bem como definir as regras de convivência e mecanismos de controle, o Organismo Participativo de Avaliação da Conformidade Orgânica Associação dos Produtores da Rede Agroecológica Metropolitana (OPAC da RAMA) vem investindo em diversas atividades realizadas coletivamente, dentre as quais, reuniões plenárias mensais, reuniões preparatórias da comissão, além de visitas a todas as unidades de produção dos agricultores.

Esse modo de organização, construído participativamente, sempre buscando consenso, está fortemente alinhado ao processo de formação do OPAC da RAMA, que respeita e valoriza a organização dos produtores, dos grupos existentes e as suas inter-relações. Os seus mecanismos de controle, amplamente discutidos em plenárias e em oficinas específicas, com auxílio de ferramentas de visualização móvel, estabeleceram os objetivos e o território (municípios de Porto Alegre, Viamão, Alvorada, Cachoeirinha,

Gravataí e Glorinha). Definiram, também, os princípios e valores norteadores de todo o processo: a) Ética; b) Agroecologia como fundamento dos sistemas de produção; c) Respeito às diferenças entre indivíduos e grupos; d) Relações baseadas na solidariedade e cooperação; e) Relação de compromisso e transparência com o consumidor, contemplando a troca de informações para a geração de credibilidade e f) Humanidade. O grupo também construiu, de forma coletiva, um conceito próprio de agroecologia:

Agroecologia é um modo de vida saudável, que busca a sustentabilidade, o respeito nas relações sociais, o equilíbrio ambiental e a biodiversidade produtiva, com o menor impacto negativo possível. O sistema de produção agroecológico é uma parceria com a natureza no manejo do solo e entre produtores(as) na troca de conhecimentos e insumos, priorizando o aproveitamento dos recursos da propriedade.

Além do conceito de agroecologia, todos os documentos que regem o funcionamento, a gestão, o controle e as Comissões de Apoio do OPAC da RAMA foram construídos participativamente. Além disso, foram constituídos também os órgãos previstos na legislação brasileira, quais sejam, a Comissão de Avaliação e o Conselho de Recursos, amplamente discutidos nas plenárias, contribuindo para a normatização de sua composição, renovação e atribuições.

Nesse processo de construção e fortalecimento do OPAC da RAMA, foi fundamental o acompanhamento de técnicos, entre os quais extensionistas rurais da Emater/RS-Ascar e profissionais da Secretaria Municipal da Produção, Indústria e Comércio (SMIC), Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) e da Secretaria Estadual de Desenvolvimento Rural, Pesca e Cooperativismo (SDR/RS). Esses técnicos, profissionais e instituições colaboraram e colaboram para atender às demandas e suprir as necessidades do grupo, de modo que os objetivos e parâmetros do mecanismo de avaliação e controle social, fundamentados na participação, na ética, na confiança e na experiência dos grupos agroecológicos sejam alcançados.

Considerações finais

A organização e formalização do Organismo Participativo de Avaliação da Conformidade Orgânica da Associação dos Produtores da Rede Agroecológica Metropolitana proporcionou aos agricultores, técnicos e consumidores envolvidos construir relação de confiança, fundamentada na ética, reciprocidade, comércio solidário, cuidados com o meio ambiente e

respeito a todos os integrantes da organização e demais consumidores. Todos esses aspectos contribuem para o fortalecimento de um modelo de produção e de distribuição de alimentos que se distingue pela garantia de alimentos frescos, livres de agrotóxicos, que visam a manutenção da biodiversidade e segurança alimentar e nutricional de produtores e de consumidores.

Conforme Uriartt et al. (2011), o trabalho que vem sendo praticado pelos grupos que compõem tanto o Organismo de Controle Social quanto o Organismo Participativo de Avaliação da Conformidade, fundamentado na agroecologia, “se traduz na produção de alimentos saudáveis; na promoção da educação alimentar; no uso responsável dos recursos naturais, tais como o solo e a água; no resgate e na difusão de sementes crioulas; na manutenção da biodiversidade; no debate sobre a ética na produção, no consumo de alimentos e na educação ambiental.” (Uriartt et al., 2011, p. 11).

O OPAC da RAMA, além da estruturação sobre preceitos de agroecologia (Uriartt et al., 2011), fomenta também princípios de segurança e soberania alimentar, com base na produção e consumo de alimentos saudáveis, na preservação e na troca de sementes e mudas e, ainda, na valorização e aproveitamento de frutas nativas e de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) (Ramos et al., 2013). Para esses autores, que acompanharam e continuam acompanhando todo o processo de construção e fortalecimento da RAMA, o resultado final pode ser expresso na “criação de uma Certificadora Participativa da Conformidade Orgânica dos associados da RAMA, de baixo custo, que se resume na manutenção da associação e do funcionamento do seu SPG.” (Ramos et al., 2013, p. 5).

O caso da Associação de Produtores da Rede Agroecológica Metropolitana (RAMA), da região metropolitana de Porto Alegre, Rio Grande do Sul é importante expressão de que, no caso da agricultura familiar, formas participativas de certificação da produção representam avanço significativo para a promoção da confiança e da visibilidade dos produtos orgânicos produzidos pela agricultura familiar, ampliando o acesso de pequenos produtores e produtoras ao mercado e proporcionando, ao mesmo tempo, que consumidores tenham acesso a alimentos de qualidade. Essa experiência, apoiada e incentivada por diversas instituições, evidencia a possibilidade de crescimento e consolidação de estratégias locais de abastecimento e distribuição de alimentos de qualidade.

Referências

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. *Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos (PARA)*. Relatório de ati-

vidades de 2011 e de 2012. Brasília, 2013. Disponível em <http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/d480f50041ebb7a09db8bd3e2b7e7e4d/Relat%C3%B3rio%20PARA%202011-12%20-%2030_10_13_1.pdf?MOD=AJPERES>. Acesso em 27 fev. 2014.

CARNEIRO, F. F. *et al.* *Um alerta sobre os impactos dos agrotóxicos na saúde*. Rio de Janeiro: Abrasco, 2012. 1. Parte. 98p.

Disponível em: <<http://www.abrasco.org.br/UserFiles/File/ABRASCODIVULGA/2012/DossieAGT.pdf>>. Acesso em: 27 fev. 2014.

CRUZ, F. T.; GIROLOMETTO, G. Qualidade dos alimentos na relação entre produtores e consumidores: o caso das conservas de hortaliças comercializadas na Feira Ecológica da José Bonifácio, em Porto Alegre/RS. In: ENCONTRO DA REDE DE ESTUDOS RURAIS, 5., Curitiba, 2010. *Anais...* Curitiba: [s/n], 2010.

GUIVANT, J. S. Os supermercados na oferta de alimentos orgânicos: apelando ao estilo de vida ego-trip. *Ambiente & Sociedade*, São Paulo, v. 6, n. 2, p. 63-81, 2003. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/asoc/v6n2/a05v06n2.pdf>>. Acesso em: 27 mai. 2008.

RAMOS, L. P. V. *et al.* Processo de formação e consolidação do Organismo Participativo de Avaliação da Conformidade Orgânica (OPAC) da Associação dos Produtores da Rede Agroecológica Metropolitana (RAMA). In: CONGRESSO BRASILEIRO DE AGROECOLOGIA, 8., Porto Alegre, 2013. *Resumos...* Porto Alegre: [s/n], 2013.

URIARTT, A. H. *et al.* Formação da Organização de Controle Social (OCS) – Porto Alegre/Viamão-RS: construindo novas relações de produção e consumo. *Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável*, Porto Alegre, v. 4, n. 1, p. 9-14, 2011.

Natureza Pura: onde o respeito à Mãe Terra prevalece!

*Iliete Citadin
Viviane Camejo Pereira
Gabriel Specht*

Introdução

A questão alimentar está presente nos debates em torno da sustentabilidade em seus mais variados aspectos. Ao tratar-se de políticas voltadas ao desenvolvimento tanto em áreas urbanas quanto rurais, a alimentação possui papel central como a mais básica das necessidades humanas. Esse debate tomou força após a Revolução Verde, um período de transformação tecnológica e industrialização da produção agrícola. Atualmente, a sociedade globalizada está experimentando uma diminuição dos ingredientes de sua dieta, cada vez mais homogênea em todo o mundo, com a perda das riquezas da cultura alimentar local (Garcia, 2003) e com o surgimento de doenças relacionadas à alimentação, com a geração de grandes custos financeiros e sociais (Lang; Heasman, 2004).

O Brasil atravessa uma fase de transição nutricional. Se, até meados dos anos 1990, o país tinha grandes dificuldades em combater a subnutrição de sua população, atualmente o problema é o inverso. Em 2011, o excesso de peso afetou 49% da população brasileira, e a obesidade, a 16%, em tendência ascendente nos últimos anos para ambos os dados (Brasil, 2011). Porto Alegre, no ano de 2011, registrou 55% de sua população com excesso de peso, a capital brasileira com maior número de pessoas nessa situação no país.

Diante disso, é crescente a busca por alimentos que sejam produzidos, comercializados e consumidos dentro de uma lógica baseada no uso de recursos produtivos locais e que favoreçam a comercialização no âmbito local (Miele, 2001), desatrelada às forças de mercado que agem como império na comercialização de alimentos (Ploeg, 2009; 2010). Dessa forma,

os debates em torno da alimentação vão além da sua relação com a saúde perpassando discussões em torno da economia e do meio ambiente.

Na Europa, emerge o debate sobre o *quality turn*, a “virada da qualidade” dos alimentos. A qualidade dos alimentos expressa-se não só pelo alimento em si, mas por todo o processo que nos leva a plantar determinados alimentos, a escolher e consumir de determinadas formas. Valoriza-se, assim, também a procedência, localidade e território da produção alimentar.

A discussão em torno da alimentação saudável, sem agroquímicos, da valorização do produtor e a priorização pelo comércio em feiras e espaços em que produtores e consumidores possam se conhecer e trocar experiências oportuniza que diferentes camadas sociais possam refletir sobre o que estão ingerindo. O alimento carrega consigo não só seus nutrientes, mas também seus simbolismos, formas de ver o mundo e de se posicionar nele, e as escolhas que fazemos sobre como nos alimentamos também representam uma escolha política.

Este capítulo tem por objetivo apresentar a experiência do restaurante Natureza Pura, que tem debatido as dimensões sociais, culturais e ecológicas da alimentação. O texto apresenta as motivações e as reflexões que motivaram os idealizadores do restaurante a lançarem a iniciativa da provisão de alimentos orgânicos e vegetarianos, o contexto em que se deu a criação do restaurante, questões relacionadas ao reconhecimento institucional da iniciativa, uma reflexão sobre a iniciativa Natureza Pura enquanto opção de vida de seus idealizadores e frequentadores e a importância que a interligação entre alimentação, espiritualidade e meio ambiente estão assumindo na sociedade atual. Muito tem sido discutido atualmente a respeito da produção orgânica de alimentos, tanto no campo técnico-agrícola quanto no campo teórico, porém pouco tem sido discutido sobre o preparo de alimentos orgânicos. Nesse sentido, traz-se, neste capítulo, a experiência do restaurante Natureza Pura, que tem proporcionado alimentos saudáveis com preços acessíveis, além de espaços que proporcionam a espiritualidade e a troca de conhecimentos e a convivência envolvendo distintas culturas e formas de ver o mundo.

A opção pela alimentação, no Natureza Pura, pressupõe a disposição de seus frequentadores em optar pela adoção de um outro estilo de vida e de alimentação. A perspectiva agroecológica e o vegetarianismo reforçam a identidade ambientalmente e socialmente sustentável do restaurante. A necessidade de outra forma de trabalho da equipe mantenedora do espaço, em que a coletividade e a parceria predominam, assim como a reflexão sobre a importância da alimentação, dão sentido a experiência do Natureza Pura.

O Restaurante Natureza Pura: o lugar e a iniciativa

O município de Viamão, onde se localiza o restaurante, é uma das cidades mais antigas do Rio Grande do Sul, com 276 anos de fundação. Como outros municípios de origem açoriana no Estado, possui um passado escravagista. Os traços da arquitetura do centro histórico guardam segredos em suas fachadas que reforçam esse passado: um exemplo é a Igreja Matriz, construída por escravos, que tem suas paredes ocas alimentando muito folclore sobre seu interior. Nos recantos de Viamão, histórias ainda esperam para serem trazidas à luz, ao conhecimento de sua comunidade. O município também é marcado pelas belezas naturais dos parques ecológicos que abrigam resquícios do bioma da Mata Atlântica, e pela agricultura. Estima-se que, da área do município, de 1.494,2 km², aproximadamente 280km² estão em área urbana e 1.244 km² em área rural.

Surge o Natureza Pura

Em 20 de novembro de 2007, dia da consciência negra, nasceu o Natureza Pura. Boa parte do que acontece nesse espaço liga-se a algum fato histórico como forma de colaborar com a memória dos acontecimentos. O Natureza Pura nasceu a partir de uma necessidade: um espaço que fosse referência para a alimentação ecológica e vegetariana, um lugar que agregasse ideias e pessoas com o mesmo entendimento de cuidado com o planeta. Surgia, em Viamão, a primeira iniciativa do gênero, um pequeno Empório de produtos naturais, integrais e orgânicos, que contava também com uma Feirinha Ecológica semanal. As três mulheres que iniciaram a ideia vinham de culturas familiares diferentes e aceitaram o desafio. O espaço foi construído a partir da experiência familiar de uma das fundadoras, oriunda de família de agricultores que, no processo de êxodo rural, havia se deslocado para a cidade, mas continuou tendo presente a importância do alimento puro. O vegetarianismo veio depois, inclusive por convivência com pessoas que já tinham esse debate encaminhado em suas vidas. A prática da yoga colaborou para isso, na construção de uma nova identidade de ética animal e de espiritualidade para além do alimento.

A cidade carecia de um lugar que contemplasse pessoas com pensamentos voltados para a filosofia do alimento orgânico, do vegetarianismo, que apontasse para uma mudança de comportamento ecológico que vai muito além de alimentar-se “sem veneno”. A iniciativa cresceu e, no segundo ano, foi lançado o desafio de mudar de endereço e abrir o Restaurante Natureza Pura. Com a abertura, vieram as dificuldades financeiras somadas

ao esforço em fomentar na população local uma visão e vibração permanente, não sendo o Natureza Pura apenas uma novidade ou tendência de negócio, mas sim uma proposta permanente de modo de vida.

A cidade possui uma cultura voltada ao consumo da carne, o que dificultou a aceitação do vegetarianismo. Também possuía escassas experiências de comercialização de alimentos orgânicos. Anteriormente à fundação do Restaurante, acontecia uma Feira Ecológica na cidade; depois, criou-se a Rede Agroecológica de Viamão, que teve outras duas Feiras Ecológicas: uma, no centro, e outra, na zona rural, que não prosperou por falta de apoio institucional e pouca comercialização.

Agroecologia, Cultura e Espiritualidade

Agregadas a essa outra postura de conexão com a natureza, foram sendo somadas ideias culturais ao Espaço, entendendo que o município é carente de espaços culturais e que, a partir deles, abrem-se portas de percepção para uma nova forma de viver. Viamão tem características de bairro, onde as pessoas se conhecem e acabam tendo um perfil de comunidade. O fator comunitário foi importante para a articulação do Coral Natureza Pura (que completou 4 anos), das aulas de pandeiro (fortalecendo o Grupo na Contra Mão – Mulheres que tocam pandeiro), dos cursos de culinária com debate sobre a importância de outra postura perante o Planeta, das oficinas gratuitas sobre diversos temas e da manutenção de uma biblioteca comunitária em que ficam à disposição livros que podem ser locados gratuitamente.

Desde que a iniciativa Natureza Pura nasceu, sempre contou com o apoio de pessoas que, por meio da arte e da solidariedade com a iniciativa, têm proporcionado a manutenção e continuidade da iniciativa. Essa união fortaleceu a concepção de que a cultura também faz parte da agroecologia, pois, como a natureza, também necessita de cuidados, de cultivo, de semente, de plantio, de rega e de paciência, respeitando seus tempos para colheita de frutos. No mesmo grau de importância, a espiritualidade é entendida como fundamental em todo entendimento de vida. O Espaço abriga orientações espirituais das mais diversas, e atende a cada situação com respeito, desde o preparo dos alimentos ao cuidado com os frequentadores do restaurante.

O restaurante como estilo de vida

A agroecologia, na iniciativa do Natureza Pura, representa a maneira de entender a vida e está fortemente baseada em respeito incondicional à

natureza e aos seus ciclos, com efeitos diretos sobre a maneira como o homem interage com o meio ambiente no processo de produção de alimentos.

Steel (2008) traz a questão da invisibilidade do alimento na correria do dia a dia nos grandes centros urbanos e salienta que a agroecologia é uma opção que traz visibilidade ao alimento ao relacioná-lo com outras dimensões da vida, fazendo do almoço um momento de comunhão, reflexão e cuidado com o corpo e alma. De acordo com a Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (ou Food and Agriculture Organization – FAO, 2012), a sustentabilidade da agricultura é um dos desafios para o próximo milênio, uma vez que necessitará responder aos desafios da segurança alimentar, das mudanças climáticas e escassez de recursos produtivos, tais como água e solo. A agroecologia, em específico, crescerá em importância no futuro, principalmente devido à escassez de energia fóssil, pelo aumento da consciência ecológica dos consumidores urbanos (Freibauer et al., 2011) e pelo engajamento de movimentos sociais no tema da alimentação saudável e de práticas agrícolas sustentáveis, em uma transformação dentro da própria sociedade capitalista (Friedmann, 2005).

Perfil dos frequentadores do espaço Natureza Pura

Essa pesquisa foi realizada para esse relato entre os meses de janeiro a fevereiro de 2014. O questionário foi respondido por 108 pessoas que almoçam e costumam frequentar o espaço Natureza Pura (compreendendo o restaurante e demais atividades). Metade das pessoas tem idade igual ou inferior a 40 anos e outra metade, igual ou superior a 41 anos. O público majoritário é composto por estudantes, professores, profissionais da área da saúde, aposentados, comerciários, funcionários públicos e agrônomos. Quanto ao sexo, 65% são mulheres e 35% homens. 70% dos frequentadores amostrados vão ao restaurante ao menos 1 vez por semana e 30%, mais de 2 vezes. Sobre os motivos para buscar o espaço, 70% dos frequentadores buscam, mais que almoçar, participar das atividades oferecidas e comprar produtos orgânicos. Sobre a escolha de almoçar no Natureza Pura, 92% das pessoas afirmam ser devido à proposta do restaurante/ambiente, à alimentação orgânica e à relação com o pessoal do restaurante, respectivamente. Quanto à agroecologia e ao vegetarianismo, como filosofias do restaurante, 82% já ouviu sobre agroecologia, 52% dos frequentadores não são vegetarianos e outros 29% estão em transição para o vegetarianismo ou pensam em aderir. As atividades em que as pessoas mais participam, além do almoço, são a feira ecológica, as noites culturais e a biblioteca. De forma geral, os frequentadores do espaço Natureza Pura elogiam o ambiente acolhedor, a amizade com as gerenciadoras do espaço e o atendimento pessoal e diferenciado.

Para Lang (2010), a atual crise alimentar, ao contrário de apenas acarretar alta de preços, reflete uma crise ecológica na produção de alimentos.

Atrelada à concepção de agricultura sustentável, está também uma cosmovisão que respeita a vida de forma transcendental. Nesse sentido, o restaurante, além de ser orgânico, como já mencionado, também é vegetariano, pois as responsáveis pelo empreendimento compreendem que essas dimensões devem estar conectadas entre si para que possa ser criada uma comunidade de pessoas que além de partilharem uma ideologia similar, a expressem por meio de sua cultura alimentar e de seus laços de afinidade (Miele, 2001). No restaurante, as atividades culinárias são complementadas com atividades culturais e espirituais, que ocorrem de forma complementar às refeições. Essa característica é considerada importante uma vez que representa uma conexão entre a alimentação do corpo, por meio dos alimentos orgânicos, e a alimentação da alma, por meio da cultura. Essa é uma tendência identificada por Lang (2005), que percebe grupos sociais buscando a conexão entre alimentos e agricultura, com implicações sobre a saúde física e espiritual das pessoas.

A agricultura familiar de base ecológica recebe papel de destaque dentro das atividades do restaurante. Todos os alimentos orgânicos preparados no estabelecimento são provenientes de pequenas propriedades rurais. Segundo a FAO, essas propriedades são extremamente importantes para a resiliência do sistema agrícola em nível mundial, uma vez que são grandemente responsáveis pela produção e pelo consumo de alimentos no mundo, inclusive em um contexto de mudanças climáticas (HLPE, 2012) e de diferenciação de produção no sistema capitalista (Bernstein, 2011).

Considerações finais

A experiência relatada sugere outra forma de estratégia de alimentação e de abastecimento. O uso da palavra “outra” refere-se a não invenção de uma nova forma, mas apenas uma maneira já utilizada e já experienciada ao longo da vida humana e que precisa ser resgatada contrapondo-se às formas predominantes de alimentação e abastecimento. Existe um grande número de pessoas que, por necessidade, alimentam-se fora de casa; sendo assim, por que não fazer desse momento uma forma de convívio, de relaxamento, de troca e de amizade? O abastecimento predominante de alimentos é realizado pelas grandes corporações alimentares via distribuidoras multinacionais, ao mesmo tempo que existem as feiras de alimentos, em que as cadeias são mais curtas e os alimentos são disponibilizados com melhor qualidade e, muitas vezes, até mais acessíveis economicamente. Nesse

contexto, a agricultura familiar, principalmente a de base ecológica, possui papel fundamental em contribuir com outras formas de se relacionar com a alimentação. A experiência do restaurante Natureza Pura reforça a ideia de que não há necessidade de comércio unicamente via grandes corporações alimentares: esse comércio é uma opção e sua mudança depende não apenas da vontade dos restaurantes ou dos consumidores, mas de vontade política. Faltam espaços acolhedores em que as pessoas não apenas comam comida, mas alimentem o corpo e a alma.

Referências

ALTIERI, M. *Agroecologia: bases científicas para uma agricultura sustentável*. Rio de Janeiro: Expressão Popular, AS-PTA, 2012.

BERNSTEIN, H. A dinâmica de classe do desenvolvimento agrário na era da globalização. *Sociologias*, v. 13, n. 27, p. 52-81, 2011. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/soc/v13n27/a04v13n27.pdf>>. Acesso em: 17 fev. 2014.

BRASIL. *Vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico* (VIGITEL). Brasília: Ministério da Saúde, 2011. Disponível em: <<http://tabnet.datasus.gov.br/cgi/vigitel/vigteldescr.htm>>. Acesso em: 17 fev. 2014.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). *Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos*. Brasília: Mapa, 2014. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/desenvolvimento-sustentavel/organicos/cadastro-nacional>>. Acesso em: 14 fev. 2014.

FAO. *Achieving food security in the face of climate change*. Final Report from the Commission on Sustainable Agriculture and Climate Change. CGIAR Research Program on Climate Change, Agriculture and Food Security (CCAFS). Copenhagen, Denmark, 2012.

FREIBAUER, A. *et al. Sustainable food consumption and production in a resource-constrained world*. Brussels: European Commission, Standing Committee on Agricultural Research (SCAR), 2011. Disponível em: <<http://hdl.handle.net/10568/10701>>. Acesso em: 17 fev. 2014.

FRIEDMANN, H. From colonialism to green capitalism: social movements and the emergence of food regimes. In: BUTTEL, F. H.; MCMICHAEL, P. *New directions in the sociology of global development research in rural sociology and development*. Vol. 11. London: Emerald Group Publishing Limited, 2005.

GARCIA, R. W. D. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre a mudança na alimentação urbana. *Revista Nutrição*, Campinas, v. 16, n. 4, p. 483-492, 2003. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rn/v16n4/a11v16n4.pdf>>. Acesso em: 20 fev. 2014.

HLPE. *Food security and climate change*. A report by the High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition. Rome, 2012.

LANG, T. What is food and farming for? The (re-)emergence of health as a key policy driver. In: BUTTEL, F. H.; MCMICHAEL, P. (Ed.). *New directions in the sociology of global development research in rural sociology and development*. Vol. 11. London: Emerald Group Publishing Limited, 2005.

_____. Crisis? What crisis? The normality of the current food crisis. *Journal of Agrarian Change*, v. 10, n. 1, p. 87-97, 2010.

LANG, T.; HEASMAN, M. Diet and health: diseases and food. In: _____. *Food wars: the global battle for mouths and minds and markets*. London: Earthscan, 2004.

MELINA, V.; DAVIS, B.; HARRISON, V. *A dieta saudável dos vegetais - o guia completo para uma nova alimentação*. Florianópolis: Rio Quinze Editora, 1992.

MIELE, M. *Creating sustainability: the social construction of the market for organic products*. Circle for Rural European Studies. Wageningen: Wageningen Universiteit, 2001.

PLOEG, J.-D. *Camponeses e impérios alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização*. Trad. Rita Pereira. Porto Alegre: UFRGS, 2009.

_____. The food crisis, industrialized farming and the imperial regime. *Journal of Agrarian Change*, v. 10, n. 1, p. 98-106, 2010.

STEEL, C. *Hungry city*. How food shapes our lives. London: Chatto & Windus, Vintage, 2008.

O engajamento pela alimentação: experiências sobre o Slow Food Brasil

*Mayara Roberta Martins
Ana Lúcia Oliveira
Maria Rita Macedo Cuervo*

Descrição do caso

Neste capítulo são apresentadas algumas reflexões sobre as experiências relacionadas ao caso do *Slow Food Brasil*. Para além da tradução literal como “comida sem pressa”, este é o slogan referência que representa um movimento de pessoas engajadas por uma alimentação mais saudável e consciente por suas escolhas. Para o movimento, o consumo de alimentos se dá por meio do direito à desaceleração dos ritmos de vida, ao prazer pela degustação dos alimentos e ao convívio entre as pessoas. Desse modo, ocorre a valorização das experiências locais e o respeito pela biodiversidade, tanto das questões históricas e como pelos diferentes modos de produção artesanal.

O *Slow Food* começou a ganhar cada vez mais adeptos, a partir de 1986 e, após três anos, se tornou uma associação internacional, sem fins lucrativos, com o foco na concepção de “ecogastronomia”¹. Tendo como fundador o italiano Carlo Petrini, da cidade de Bra, região norte da Itália, atualmente, já são mais de 100 mil associados em todo o mundo (Slow Food Brasil, 2013).

Para o movimento, a luta por uma “nova gastronomia”, inclui os princípios como: a liberdade de escolha, a qualidade de vida, a educação integrada por uma abordagem multidisciplinar que relacione ao alimento a sua historicidade e as práticas sobre o “saber-fazer” locais. Portanto, alimentar-se significa mais do que simplesmente um ato de comer, significa um maior comprometimento com a proteção dos alimentos tradicionais,

¹ A expressão “ecogastronomia” refere-se, em síntese, ao apoio por um novo modelo de agricultura, menos intensivo, ou seja, mais sustentável dentro dos conhecimentos adquiridos pelas comunidades locais. O intuito é promover práticas produtivas mais sustentáveis combinado com a defesa das variedades cultivadas ou selvagens e dos conhecimentos históricos, artísticos e sociais.

priorizando a conservação de flora e fauna e as interações entre comunidades e natureza (Weiner, 2005).

De acordo com Carvalho (2008), há uma sintonia entre esses preceitos e os movimentos ecológicos contraculturais, que determina que o *Slow Food* tenha um caráter na ação política para repensar novas formas de alimentação. O alimento, portanto, torna-se um instrumento de ação política e com um importante papel como regulador dos interesses individuais e coletivos pela alimentação.

Desse modo, o *Slow Food* como um coletivo, incentiva que os consumidores sejam mais conscientes em suas escolhas na aquisição de alimentos sendo, portanto, coprodutores alinhados por meio dos valores de um alimento bom, limpo e justo. Desta forma, um dos principais lemas deste movimento é a frase do poeta Wendell Berry “comer é um ato agrário”, logo, entende-se que “produzir é um ato gastronômico”.

No Brasil, o movimento *Slow Food* foi introduzido por meio de um *Convivium*, em 2000, na cidade do Rio de Janeiro. O *convivium* é o nome dado aos grupos locais, vinculados ao próprio coletivo, que têm como principal função articular as relações entre produtores, chefes de cozinha e consumidores. A partir de 2013, o *Slow Food* passou a ter uma representação oficial no Brasil.

Seja por meio de campanhas que discutem a proteção sobre os alimentos tradicionais ou no preparo de degustações e palestras, estas atividades estimulam os chefes de cozinha a utilizarem alimentos regionais e a participação dos agricultores em eventos internacionais. Além disso, o intuito é incentivar a divulgação dos princípios em prol de uma alimentação mais saudável e aliada do meio ambiente por meio de projetos com escolas e grupos comunitários.

Na próxima seção, exemplifica-se parte das discussões que aconteceram no Workshop de Estratégias Alimentares e de Abastecimento (WEAA), em que o caso do *Slow Food* foi apresentado junto a um contexto de articulação entre temas como o das estratégias de consumo de alimentos e o da gastronomia. Em seguida, explica-se o espaço de discussão sobre o caso. Por fim, são apresentados os efeitos gerados pelas experiências *Convivium* Sul/Porto Alegre e as considerações finais.

Principais agentes motivadores

Nessa seção, apresenta-se o histórico das articulações do *Slow Food* Sul, em um contexto de grupo local situado na cidade de Porto Alegre, Rio Grande do Sul, Brasil.

De acordo com o Chef de Cozinha Alexandre Baggio (responsável por esse *Convivium* e professor de Gastronomia pela Universidade do Vale do Rio dos Sinos - Unisinos), a sua trajetória pessoal integrou-se naturalmente à filosofia do movimento internacional *Slow Food*. Segundo ele, as primeiras aproximações neste sentido, foram iniciadas junto à confecção de queijos artesanais e por sua forte atuação no Congresso Brasileiro de Agroecologia. Além disso, sua preocupação com os rumos do setor alimentício brasileiro provocava inúmeros questionamentos, principalmente, quanto às dificuldades na produção e na certificação de produtos orgânicos.

Baggio defendeu a agroecologia² como modo de produção agrícola integrada a atuação próximas dos chefes de cozinha junto aos agricultores e consumidores. Assim, a incorporação de alimentos saudáveis e orgânicos na elaboração de seus cardápios torna-se fundamental às formas mais justas e sustentáveis de comercialização e preparo das receitas. Dito isso, o objetivo central do *Slow Food* Sul como grupo local foi estimular uma melhor relação de trocas de conhecimentos entre consumidores, chefes de cozinha e agricultores.

Concluindo, o engajamento e a participação dos consumidores devem ser estimulados, para que possam obter mais informações sobre os alimentos, desde como são produzidos, comercializados e apresentados nos restaurantes. Assim, ao final se tornam coprodutores das ações como parceiros dos agricultores e dos chefes de cozinha. Desse modo, por meio do *Slow Food*, são reforçados os laços de conectividade, responsabilidade e de valor sociocultural dos alimentos e de importância no equilíbrio das funções ecossistêmicas.

Efeitos gerados

Destaca-se, como iniciativa do *Slow Food*, a criação da Arca do Gosto e das Fortalezas³. Desde 1996, a Arca do Gosto reúne um catálogo mundial dos sabores e dos produtos ameaçados de extinção, por meio de identificação, localização, descrição e divulgação destes, ressaltando o seu importante papel cultural, produtivo e comercial (Slow Food Brasil, 2013).

No Brasil, a *Arca do Gosto* já catalogou, em sua lista de “*alimentos protegidos*” pelas *Fortalezas*, espécies como: o Arroz Vermelho, Babaçu,

² De acordo com Altieri (1989), a agroecologia pode ser definida como uma área de estudos sobre os agroecossistemas integrados aos conhecimentos sobre agronomia, ecologia, economia e sociologia. Para Gliessmann (2001), é a aplicação de conceitos ligados à ecologia e ao manejo de sistemas agrícolas sustentáveis.

³ Para mais informações, consulte a página < <http://www.slowfoodbrasil.com/arca-do-gosto>>

Bergamota Montenegrina, Castanha de Baru, Farinha de Batata Doce Kraho, Feijão Canapu, Pirarucu, Guaraná Nativo Satere-Mawe, Marmelada de Santa Luzia, Néctar de Abelhas Nativas Satere-Mawe, Palmito Juçara e Umbu. Estas iniciativas, portanto, conectam a preservação da biodiversidade dos produtos nativos e de produção orgânica (Slow Food Brasil, 2013).

De acordo com Carvalho (2008), ações do *Slow Food* também foram direcionadas à educação, por ressaltar a catalogação de produtos e receitas que, ao mesmo tempo, reforçam o resgate de tradições alimentares e das redes comunitárias de discussão e de preservação dos alimentos. Com relação à educação, o movimento *Slow Food* nomeia como sendo “pedagogia do gosto”. Sobre isso, destaca-se do Manual do *Slow Food Brasil*⁴, o seguinte trecho:

Num mundo em que os prazeres do gosto nem sempre se apreendem durante refeições alegres em volta duma mesa animada, devemos fazer um esforço consciente por explorar, questionar e experimentar. Este é o objetivo das iniciativas de educação do gosto do *Slow Food*. As atividades dos Convívios apresentam novos produtos aos associados, enquanto os Laboratórios do Gosto proporcionam degustações guiadas por especialistas de gastronomia. Os consumidores mais jovens beneficiam-se do *Slow Food* nas Escolas, e os verdadeiros gastrônomos são treinados na Universidade de Ciências Gastronômicas (Weiner, 2005, p.6).

Sobre essas ações, o *Slow Food* convida, para suas palestras e reuniões, uma ampla diversidade de público formado principalmente por chefes de cozinha, professores, biólogos, historiadores, agricultores, alunos e profissionais da gastronomia, tudo isso, em prol de uma maior riqueza em termos de aprendizados. Por conseguinte, estimula-se novos sentidos à gastronomia, que de modo coletivo, ressalte a origem dos produtos e os seus valores socioculturais e ambientais.

Outra área de interesse do *Slow Food* é a pesquisa sobre a diversidade das espécies. No Brasil, a organização já catalogou 55 comunidades por alimento, as quais estão distribuídas nas cinco regiões administrativas do país, com predominância de catalogação de alimentos da região Nordeste, com cerca de 18 comunidades. Há comunidades de agricultores que se destacam, por exemplo, na produção do cupuaçu, em Rondônia (Ouro Preto do Oeste); os produtores de frutas nativas como a dos gaúchos de Pareci Novo; os produtores maranhenses de fava, da Comunidade Quilombola do Canta Galo e a produção de banana orgânica dos Produtores dos Recursos

⁴ Mais informações acesse: <<http://www.slowfoodbrasil.com/slowfood/manual-do-slow-food>>

da Mata Atlântica do Vale do Ribeira no Estado de São Paulo (Marins de Sa, 2007; Carvalho, 2008).

Os trabalhos em Porto Alegre priorizam incentivos à valorização das identidades culturais de agricultores com a utilização de alimentos típicos e locais. Deste modo, prioriza-se a descoberta e a valorização de produtos como frutas, verduras, vinhos, cervejas, cachaças, peixes e carnes, que a partir de sua origem reforçam as tradições como produtos de referência regional.

Também é importante destacar, o envolvimento do movimento *Slow Food* Brasil, desde 2004, com o Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA). Desse modo, tal parceria mobilizou uma primeira ação que foi a organização do primeiro encontro conhecido como “Terra Madre Brasil” na Feira Nacional da Agricultura Familiar, em outubro de 2007, que aconteceu em Brasília. Este evento potencializou, ainda mais, as parcerias entre o *Slow Food* e o MDA, por meio de oficinas e reuniões destas entidades com agricultores, chefes de cozinhas e interessados pelas temáticas de alimentação e agricultura familiar.

O principal desafio da aplicação da filosofia apresentada pelo *Slow Food* está relacionado à formação dos profissionais da área da alimentação gastronômica, principalmente de chefes de cozinha, nutricionistas, estudantes e profissionais dos setores de alimentos e bebidas. Assim como, há a necessidade de diálogo também com estudantes das áreas de desenvolvimento rural e urbano, que lidam direta e indiretamente com políticas públicas de planejamento e com estudos acadêmicos sobre segurança alimentar e nutricional.

Nesse sentido, como a crescente atuação na região Sul e no Brasil, o *Slow Food* vem ao encontro da noção de redes alimentares alternativas (Watts; Ilbery; Maye, 2005), valorizando os produtos locais e educando os consumidores. Também pode ser visto como um caso de “reconexão”, de realocação dos alimentos (Fonte, 2010), pela valorização e resgate de práticas alimentares culturalmente e socialmente significativas.

Considerações finais

O caso do *Convivium Slow Food* Sul (Porto Alegre) pode contribuir como um meio de oportunidades à construção de ações que viabilizem a integração de alimentos regionais nas escolas, nos restaurantes, nas feiras e outros espaços, tudo isso, com o intuito de disseminar receitas regionais e conhecimentos tradicionais com o intuito de potencializar formas mais saudáveis de da alimentação.

No caso da região sul do Brasil, alimentos como o butiá, o araçá, a bergamota, o pinhão, o aipim e os queijos com produtos de forte apelo regional podem ter suas utilizações mais especificadas, tanto do ponto de vista da informação, como da pesquisa e por meio da utilização em práticas educacionais. Além disso, a incorporação desses ingredientes nos menus gastronômicos de restaurantes regionais, ou como parte constituinte dos cardápios escolares pode se tornar oportuno na consolidação das redes alimentares. No que se refere à alimentação brasileira, os propósitos aqui apresentados visam ressaltar o papel dos alimentos como um importante elo de cidadania, identidade, desenvolvimento sustentável e qualidade de vida, como propõe o movimento *Slow Food*.

Referências

- ALTIERI, M. A. *Agroecologia: as bases científicas da agricultura alternativa*. 2. ed. Rio de Janeiro: PTA- FASE, 1989.
- BAGGIO, A. *Slow Food Sul*. Disponível em: <<http://slowfoodsul.wordpress.com/>>. Acesso em: 20 nov. 2013.
- CARVALHO, I. C. M. Slow food e a educação do gosto: um movimento social sem pressa. *Revista Práxis - Educação e Meio Ambiente*, n. 1, v. 5, p. 1-14, 2008.
- FONTE, M. Food relocalisation and knowledge: dynamics for sustainability in rural areas. In: FONTE, M.; PAPADOPOULOS, A. G. (Ed.). *Naming food after places: food relocalisation and knowledge dynamics in rural development*. Farnham: Ashgate, 2010.
- GLIESSMANN, S. R. *Agroecologia: processos ecológicos em agricultura sustentável*. 2. ed. Porto Alegre: Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2001.
- MARINS DE SA, R. *Slow food*. 2007. Disponível em: <<http://www.alimentoparapensar.com.br/journal/>>. Acesso em: 20 nov. 2013.
- SLOW FOOD BRASIL. *Movimento*. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/>>. Acesso em: 20 nov. 2013.
- WATTS, D. C. H; ILBERY, B.; MAYE, D. Making reconnections in agro-food geography: alternative systems of food provision. *Progress in Human Geography*, n. 29, v. 1, p. 22-40, 2005.
- WEINER, S. *Manual Slow Food*. 2. ed. Bra: Slow Food Editore, 2005.

Estudo de Caso: O Grupo de Trabalho de Gastronomia Regional

*Jussara Pereira Dutra
Liana Bach Martins*

Descrição do caso: O Grupo de Trabalho de Gastronomia Regional

O Grupo de Trabalho de Gastronomia Regional foi instituído pelo decreto nº 48.682, de 13 de dezembro de 2011, conforme Diário Oficial de 14 de dezembro de 2011, com a finalidade de pesquisar e divulgar a gastronomia do Estado do Rio Grande do Sul. Constou inicialmente de 25 membros, integrado pelas Escolas de Gastronomia do Estado, pelas Secretarias de Estado interessadas no tema e por instituições da sociedade civil. A partir da realização das primeiras atividades, houve interesse na participação de novas instituições, as quais foram incorporadas em mais dois decretos complementares. Hoje, o grupo de trabalho possui 64 membros.

Esse grupo pretende pesquisar e refletir sobre o conceito de culinária regional comumente utilizado no Rio Grande do Sul, além de investigar sobre os produtos da agricultura, pecuária e agroindústria relacionados à alimentação das regiões visitadas.

O GT de Gastronomia Regional, com sua atuação, busca potencializar a Educação, o Turismo, a Cultura, a Agropecuária, o desenvolvimento regional, a capacitação profissional e a geração de renda e trabalho. O Grupo de Trabalho, por meio de seu desenvolvimento técnico e metodológico, e com a importante participação das Escolas de Gastronomia do Estado e de diversas Secretarias Estaduais, desdobra-se em quatro eixos centrais:

- o resgate de receitas tradicionais das diferentes etnias formadoras do Estado;
- o desenvolvimento e a valorização de áreas turísticas voltadas à gastronomia;

- o conhecimento do processo agropecuário das distintas regiões, agregando valor aos produtos e ampliando seus mercados, assim como o dos produtos que visam o desenvolvimento sustentável regional;
- a qualificação dos serviços e profissionais, favorecendo a capacitação técnica dos setores ligados à gastronomia, incluindo demandas para a Copa realizada 2014.

Origem

Ao longo dos séculos, o homem aprendeu a manipular os ingredientes oferecidos pela natureza, criando pratos para garantir sua sobrevivência. Descobriu, depois, que poderia trabalhar esses ingredientes de modo a melhorar seu sabor e torná-los cada vez mais atraentes. O termo gastronomia passou a designar está *“arte de preparar iguarias, de forma a proporcionar prazer a quem come”* ou *“arte de comer bem, de saber apreciar os prazeres da mesa e de saborear os alimentos com deleite, com prazer”*. Desde as primeiras civilizações, comer bem é um atrativo, que veio a se tornar um componente cultural precioso. A gastronomia, portanto, deve ser vista como um conceito cultural tanto quanto a música, a pintura ou a própria língua.

A Gastronomia ganha cada vez mais espaço na nossa sociedade. O ensino de gastronomia no Brasil é recente, datando do início dos anos 1990, e, nessa mesma época, começam a surgir os primeiros grupos de pesquisa científica dentro dessa área. Esses grupos possuem caráter interdisciplinar, não se restringindo apenas à gastronomia, à hospitalidade e ao turismo, mas incluindo outras áreas como a História, a Sociologia, a Antropologia, o que demonstra a interdisciplinaridade do tema alimentação e as inúmeras possibilidades de investigações acerca dele (Borges; Autran; Rubim, 2010).

O Grupo de Trabalho de Gastronomia Regional originou-se a partir de experiências, pesquisas e parcerias. A ideia do surgimento desse grupo está ligada à mudança da concepção da Cozinha do Palácio Piratini, no início de 2011, quando esta deixou de ter um caráter de uma cozinha doméstica, uma vez que fora concebida para atender aos governadores e seus familiares. Nesse momento, o Governador Tarso Genro optou pelo uso desse serviço exclusivamente para reuniões de trabalho, recebendo, nesses momentos de cafés, almoços e jantares, os mais diferentes grupos sociais. Para tanto, a cozinha deveria ser profissionalizada, o que, ao mesmo tempo, desenvolveu a ideia de mostrar a riqueza de nossa culinária regional. A partir de então, os cardápios passaram a ser desenvolvidos com esse enfoque e foi montada uma equipe adequada aos novos propósitos, agregando historiadores e pro-

fissionais da área das Ciências Humanas, além da parceria com os cursos de Gastronomia do Estado para a construção do projeto.

Dentro dessa nova perspectiva, a primeira experiência de porte foi a organização da festa comemorativa aos 90 anos do Palácio Piratini, em maio de 2011, quando três escolas de Gastronomia (UNISINOS, SENAC e Escola de Gastronomia Aires Scavone) executaram um cardápio que traduzia as diferentes tradições culinárias do nosso Estado: arroz de leite, charque, tainha de nosso litoral, mousse de cachaça, galetto ao primo canto. Esses pratos emblemáticos misturaram-se ao hino rio-grandense, às apresentações artísticas (teatrais e musicais) que rememoraram quase um século da história desse importante e representativo prédio da história gaúcha. Assim, nasceu uma parceria que se efetivou em outras ocasiões, como nos diversos eventos da Expoiner 2011 e 2012. Os cursos de Gastronomia da Universidade de Caxias do Sul (UCS), da Universidade do Vale do Sinos (UNISINOS), do SENAC, da Universidade de Ciências e Saúde de Porto Alegre (UFCSPA), da Universidade de Santa Cruz do Sul (UNISC) e da Escola de Gastronomia Ayres Scavone (EGAS) puderam mostrar aos convidados dos eventos tradicionais da Feira que o Rio Grande do Sul tem orgulho do seu churrasco, do seu carreteiro, prato dos nossos valentes tropeiros. Os cardápios elaborados, ao mesmo tempo, afirmaram a forte influência dos negros, dos indígenas, dos italianos, dos espanhóis, dos alemães e tantas outras etnias, como os ucranianos e japoneses.

Na concepção desse projeto de Gastronomia Regional, teve-se sempre presente que o alimento não pode ser compreendido apenas como a satisfação de uma necessidade vital do ser humano. Sabe-se que, ao ser elaborado por uma comunidade, ele passa a representar outros significados vinculados à memória e à cultura coletivas. Roberto da Matta utiliza o conceito de comida em relação ao “*alimento transformado pela cultura*” (Da Matta, 1987). Assim, cada sociedade estabelece formas diferentes de transformar os alimentos em comida, e esta reflete as práticas, os costumes e a memória de seus antepassados. A comida torna-se, então, depositária de uma “*memória afetiva*”, uma prática que passa de geração em geração e que, ao ser preservada, mantém viva a identidade de um povo (Da Matta, 1987). Para Amon e Menashe, “*a comida é uma voz que comunica, assim como a fala, ela pode contar histórias*”, vinculadas a um passado coletivo.

Hoje, está havendo um movimento de valorização da gastronomia e de sua história, fazendo que tal arte “*saia da cozinha e passe a ser objeto de estudo com a devida atenção ao imaginário, ao simbólico, às representações e às diversas formas de sociabilidade ativa*”. Assim, a alimentação passa a ser centro das atenções de profissionais multidisciplinares, como chefs de cozinha, historiadores, antropólogos, sociólogos, que procuram

refletir tanto sobre esse hábito tão corriqueiro quanto sobre suas implicações culturais e sociais. Como afirma Santos:

Os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro. A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais como espelho de uma época e que marcaram uma época. Nesse sentido, o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come. Enfim, esse é o lugar da alimentação na História (Santos, 2005).

Sabe-se que a alimentação e a gastronomia de um povo estão fortemente vinculadas a fatores como clima, situação geográfica, especificidades dos solos, história, situação político social da região e do mundo, em diferentes épocas. A época moderna, por exemplo, deve alguns dos seus elementos fundadores essenciais à ânsia pelas especiarias, a qual levou ao ciclo das navegações, aos grandes descobrimentos, ao sistema mundial, ao comércio transoceânico e à formação dos modernos impérios europeus. Assim como os desequilíbrios provocados pelas crises alimentares do século XVIII propiciaram os grandes movimentos sociais e políticos da modernidade. A alimentação, portanto, tem sido desde sempre o ator invisível dos grandes processos constitutivos da sociedade humana.

Questões pertinentes ao universo da gastronomia em nível mundial, como a preocupação com a produção e consumo de alimentos saudáveis, a preservação ambiental e o estímulo à pequena produção passaram a ser o foco dessa Cozinha. Percebeu-se que o trabalho iniciado começou a se desenvolver, sintonizado com movimentos mundiais de valorização dos antigos fazeres e costumes alimentares, como o *slow food*, criado na Itália, na última década e já presente em diversos países do mundo. Ainda, em consequência destas ideias, começou-se a desenvolver uma parceria com a EMATER, para a criação da horta do Palácio Piratini, com o objetivo de mostrar a possibilidade de implantação de hortas urbanas.

Com o início do projeto de pesquisa nos municípios, constatou-se que a temática alimentação era pouco valorizada pelos detentores desses saberes e fazeres, e considerada um conhecimento menor. Como resultado, na maior parte dos casos, há um descaso pela preservação material e cultural da memória gastronômica local, com o extravio dos antigos cadernos de receitas, depositários da transmissão oral e garantia da preservação dos costumes. Há, portanto, uma necessidade premente de resgatar, antes que

desapareça, essa cultura culinária regional, que carrega junto de si outros significados vinculados à memória, à economia e à cultura coletiva.

Agentes motivadores: A pesquisa em Gastronomia Regional

No Rio Grande do Sul, como em grande parte de nosso país, o reconhecimento do conceito da importância cultural da alimentação ainda é incipiente. Um olhar mais atento a essa questão aponta para a necessidade de resgatar a historicidade dos pratos que fazem parte da culinária rio-grandense, que abrange não apenas a chamada culinária campeira, mas as contribuições das diferentes etnias que formaram o Estado.

A população, do Estado do Rio Grande do Sul (RS) (N. do R.), é constituída por um mosaico étnico e cultural, com mais de duas dezenas de etnias, incluindo portugueses, espanhóis, alemães e italianos, além de indígenas, africanos, tchecos, húngaros, judaicos, russos, poloneses, franceses, etc. Cada imigrante trouxe, junto ao sonho de uma vida melhor, seus diversos hábitos, entre eles suas preferências e técnicas alimentares. Portanto, não podemos considerar os costumes alimentares do homem campeiro platino (churrasco, carreteiro, pucheiro, quibebe, arroz de leite, etc.) como únicos representantes da culinária gaúcha. Todos esses pratos representam apenas uma fatia de um vasto universo gastronômico ainda a ser explorado.

Nesse contexto, pode-se considerar a complexidade da composição etno-cultural do território gaúcho, oriunda de fluxos populacionais, que se inseriram mediante processos controlados por políticas específicas de incentivo ao povoamento e à colonização. Tal situação originou porções do espaço dotadas de significados que, por sua vez, formam uma pluralidade cultural, ou seja, atualmente, o Estado constitui-se em um mosaico etno-cultural, composto por etnias diversificadas, ao mesmo tempo em que se reconhecem como essencialmente gaúchas (Neto; Bezzi, 2008).

O Rio Grande do Sul possui uma história e uma cultura diversificada, pois, além dos portugueses e espanhóis, mais de uma dezena de etnias estabeleceu-se no Estado, deixando suas marcas em diferentes áreas, como os costumes, a língua, a religião e a culinária. De um modo geral, identifica-se a culinária e a gastronomia rio-grandense com os pratos campeiros, entretanto, ela é muito mais rica e variada, agregando ingredientes de cada uma das etnias, pratos e técnicas de confeccioná-los, que acabaram incorporando-se e enriquecendo essa culinária, hoje tradicional.

A pesquisa debruça-se sobre a origem dos pratos que fazem parte do cardápio dos gaúchos, o modo de fazer tradicional e os ingredientes

de cada receita. Uma das sugestões é a pesquisa do prato no seu país de origem, buscando os ingredientes utilizados, o modo de fazer tradicional, as modificações que sofreram ao longo do tempo, ou se a receita é mantida na sua integralidade, como na época em que os imigrantes vieram para o Rio Grande do Sul. A partir daí, será feita a comparação com a receita encontrada, nas diferentes regiões do Estado, o modo como os pratos e os ingredientes foram adaptados pelos imigrantes para serem consumidos na nova terra, uma vez que os ingredientes disponíveis na sua região de origem não existiam no Rio Grande do Sul. Ainda se pretende comparar se há diferentes receitas dos pratos conforme a localização geográfica.

Assim, pode-se exemplificar, citando a culinária portuguesa, ao procurar-se as origens e as receitas da doçaria desenvolvida em Portugal, relacionando-as com as receitas desenvolvidas pelas tradicionais doceiras da cidade de Pelotas, bem como as receitas à base de pescado, de verduras e leguminosas introduzidas no cardápio dos primeiros rio-grandenses, ou seja, pelos açorianos, além das técnicas de preparo dos alimentos, sobrepondo-se à tradicional carne assada nas brasas. Esse mesmo processo será empregado no estudo dos pratos trazidos pelas demais etnias – espanhóis, italianos, alemães, poloneses, africanos, indígenas, judeus, franceses – os quais foram adaptados à culinária do nosso Estado.

Ressalta-se que também será realizada uma pesquisa referente às bebidas, como o vinho, a cachaça, as cervejas e o tradicional chimarrão, originário dos indígenas da região. A produção de bebidas foi fortemente influenciada pelas diferentes culturas, que agregaram ao conhecimento local novas técnicas e ingredientes. Essa influência está marcadamente presente na produção de vinhos, cachaças e cervejas. O Estado concentra o maior número de fábricas de cervejas artesanais do Brasil, sendo também grande produtor de destilados de cana de açúcar, produto com grande importância para a subsistência de pequenos produtores. De acordo com o Instituto Brasileiro do Vinho (IBRAVIN), a indústria de vinhos e espumantes, herdeira da cultura migratória italiana em nosso Estado, é a maior do país, gerando um volumoso número de empregos e renda.

O grupo de pesquisa visitará os municípios, entrando em contato com associações e sociedades representativas das diversas comunidades que integram a região. Entre as ações a serem executadas, estará a realização de entrevistas com antigos moradores, visita a museus e resgate de antigos cadernos de receitas manuscritos. Ao mesmo tempo, o grupo realizará pesquisa em arquivos e bibliotecas, consultando livros de culinária, diários de viagem, jornais, revistas e publicações antigas, à procura de dados, receitas e ingredientes que auxiliem a resgatar um pouco desta História da Gastronomia Rio-Grandense.

Outra abordagem da pesquisa realizada pelo GT de Gastronomia relaciona-se com as festas regionais do Estado. O Rio Grande do Sul possui um grande número de festas regionais, que, tradicionalmente, as comunidades promovem para festejar o orgulho que têm de suas origens, de sua economia e de sua cultura. Essas festas representam um momento ímpar para se conhecer a gastronomia do local, as suas receitas e os produtos tradicionais, que são passados de geração em geração.

As festas consolidam uma determinada comunidade e aos poucos acabam tornando-se tradição. Quando isso ocorre, a festa passa a se constituir em um atrativo turístico. O turista que participa de uma festa popular acaba por interagir com a cultura local, com os seus significados e símbolos que estão presentes nas diferentes manifestações culturais, tais como as artísticas e as gastronômicas.

As festas podem se transformar em uma forma de conservação do patrimônio cultural dessas comunidades. São, ainda, uma forma de linguagem capaz de expressar simultaneamente múltiplos planos simbólicos e, finalmente, podem ser entendidas até mesmo como um modo de ação coletiva respondendo à necessidade de superação das dificuldades dos grupos e das regiões em que se inserem. Além disso, têm se revelado grande e lucrativa razão para que essas festas cresçam mais e mais.

Para valorizar essas festas, o GT de Gastronomia, por meio da pesquisa, tem comparecido àquelas que tem a gastronomia como seu produto mais importante, conversando com os organizadores, expositores, cozinheiros, entre outros participantes, e resgatando a história e os significados desses eventos. Outra ação proposta pelo GT às escolas de Gastronomia e às comissões organizadoras dessas festas é a realização de oficinas e workshops e palestras, que visem a valorização da gastronomia regional. Com isso, pretende-se agregar valor aos produtos regionais e à culinária local, qualificando os profissionais e os interessados em gastronomia.

Ainda dentro do processo de pesquisa, dar-se-á ênfase ao conhecimento sobre o processo de produção agropecuária das distintas regiões, de suas bases, implantação e desenvolvimento, para que sejam revelados aspectos da modernização e das crises na agricultura e na pecuária estaduais, incluindo a história da produção de alimentos, a inadequação tecnológica e sua conseqüente degradação do meio ambiente, como forma de auxiliar nos projetos que visam o desenvolvimento regional, agregando valor aos produtos e ampliando seus mercados.

A gastronomia não está mais restrita às técnicas e ao preparo das receitas. Hoje, estudiosos e chefs de cozinha estão preocupados com tudo o que envolve o preparo de cada prato, desde aspectos que dizem respeito à escolha dos ingredientes, à importância do alimento saudável, à respon-

sabilidade em contribuir para a valorização do agricultor, até aos que se referem à preservação da diversidade e do meio-ambiente. Ao conhecer melhor a produção agropastoril da região, pode-se contribuir de maneira mais decisiva para a qualificação da gastronomia local. Ao valorizar o produto local, a gastronomia possibilita o desenvolvimento de uma cadeia que passa pelo pequeno produtor e pela agroindústria familiar, estimulando a permanência do agricultor e de sua família no campo, dando-lhe oportunidade de vender o seu produto diretamente e encurtando o caminho entre este e o consumidor final.

No que se refere à qualificação profissional, há hoje uma crescente necessidade de qualificação dos serviços e da mão de obra. A inclusão social que se opera por meio da gastronomia é articulada por ações que favoreçam a inserção no mundo do trabalho daqueles que vivem no estado de miséria e que não dispõem de preparo para a inclusão real no mundo do trabalho formal.

A utilização dos recursos disponibilizados pelo Governo Federal, por meio do PRONATEC (Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego), em cursos voltados à área da gastronomia, têm sido uma das ações do GT de Gastronomia. Para esses cursos, foi elaborado um caderno sobre história, cultura, agricultura e turismo regionais, com textos de autoria dos membros do GT, com o objetivo não apenas de formar técnicos com as habilidades necessárias ao desenvolvimento da profissão, mas de formar pessoas com conhecimento acerca das questões pertinentes ao Estado no qual vivem.

Essa ação que envolve a oferta de cursos nas penitenciárias femininas, em uma parceria com a SUSEPE/RS, já está proporcionando os primeiros frutos: em novembro de 2013, ocorreu a formatura das primeiras turmas.

Considerações finais

A pesquisa da gastronomia regional será uma contribuição importante para a divulgação das regiões do nosso Estado. Não se pode esquecer que a gastronomia está intimamente associada ao turismo, além dos turistas contemplarem as belezas naturais, necessitam alimentar-se durante a sua estadia e, para a cozinha típica, essa é uma oportunidade ímpar para divulgar os seus pratos e valorizar a economia da região. Consequentemente, as cozinhas de comidas regionais acabam tornando-se *“elementos de valorização da cultura regional, de perpetuação da memória culinária das famílias e podem oferecer ganhos de recursos econômicos, tanto para a indústria como para o comércio local”*. Portanto,

a gastronomia típica permite simbolizar uma cultura, gerar divisas para a localidade em que está inserida, promover o desenvolvimento regional e fortalecer a autoestima da população, este estudo tem como objetivo buscar formas de preservar esses saberes em repositórios do conhecimento.

A participação das Universidades nos diversos cursos relacionados com a alimentação e das Escolas de Gastronomia dentro do grupo de pesquisa trará importante contribuição para o projeto desenvolvido pelo GT. Ao longo dos anos, a Gastronomia tem se firmado como um novo ramo do conhecimento, e não está voltada apenas para questões relativas à saúde e à nutrição, mas também para a formação de mão de obra especializada e para o investimento nos cursos superiores e tecnológicos. Hoje, cada vez mais, as Universidades e Faculdades do Estado do Rio Grande do Sul criam cursos dentro dessa área – em 1996, havia apenas uma Escola de Gastronomia, de caráter particular; hoje, são onze escolas no Rio Grande do Sul, tanto públicas como particulares, com cursos superiores e de formação tecnológica, que têm tido grande procura pela população. Essas escolas investem na formação de profissionais para a área e possuem interesse em desenvolver conteúdos relativos à Gastronomia Regional, visto que esse é um mercado em franco desenvolvimento na maior parte dos países e está intimamente relacionado ao turismo. A pesquisa de pratos da culinária regional é uma forma de integrar esse setor com a cultura regional, proporcionando aos profissionais os conhecimentos necessários para desenvolver suas habilidades na realização desse tipo de demanda.

A primeira edição do Edital RS Mais Gastronomia, realizado pela FAPERGS (Fundação de Amparo à Pesquisa do Rio Grande do Sul), contratou, no início de 2014, quatro grupos de pesquisadores vinculados a diversas universidades do Estado, que se debruçarão sobre a gastronomia de suas regiões. Com isso espera-se traçar um amplo panorama da alimentação, por meio da execução de pratos emblemáticos, “saberes e fazeres” relevantes para conhecer o nosso estado. Este estudo será o ponto de partida para novas pesquisas e estimulará a produção do conhecimento científico nessa área do conhecimento, que recém está sendo reconhecida.

Os resultados desta pesquisa estarão disponíveis em um banco de dados disponibilizado a estudantes e ao público interessado o acesso a documentários, exposições itinerantes e publicações temáticas com a história e os pratos tradicionais dessas culinárias locais.

Conclui-se ressaltando a importância deste primeiro trabalho de pesquisa, que possibilitará manter viva a gastronomia própria das diferentes regiões, culturas e etnias do Estado. Para isso faz-se necessário estudar a história, a região, os produtos, os hábitos alimentares, buscando compreender os significados que compõem a memória coletiva do seu povo.

Assim, a pesquisa quer contribuir para a divulgação da gastronomia regional, com a preservação de pratos e práticas culinárias emblemáticas das diferentes etnias e regiões do Rio Grande do Sul, que correm o risco de desaparecer ante as condições de um mundo moderno cada vez mais globalizado.

Referências

AMON, D.; MENASCHE, R. Comida como narrativa da memória social. *Sociedade e Cultura*, v. 11, n. 1, p. 13-21, jan./jun. 2008.

BACCON, M. Festiqueijo: cultura, lazer e turismo. Caxias do Sul: UCS, 2009.

BORGES, A. M. de B.; AUTRAN, M. P.; RUBIM, R. E. Pesquisa em Gastronomia: análise dos grupos de pesquisa cadastrados no Diretório do CNPq – ano de 2010 In: SEMINÁRIO DA ASSOCIAÇÃO NACIONAL PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO EM TURISMO, 7., São Paulo, 20 e 21 de setembro de 2010. Anais... São Paulo: UAM, 2010.

DA MATTA, R. Sobre o simbolismo da Comida no Brasil. *O Correio da Unesco*, v. 15, n. 7, 1987.

ACADEMIA DAS CIÊNCIAS DE LISBOA. Dicionário de Língua Portuguesa Contemporânea. Lisboa: Academia das Ciências de Lisboa e Editorial Verbo, 2001.

MULLER, S. G.; FIALHO, F. A. P. A preservação dos saberes, sabores e fazeres da gastronomia tradicional no Brasil. *Travessias*, v. 5, n. 1, p. 176-189, 2011.

NETO, H. B.; BEZZI, M. L. Regiões culturais: a construção de identidades culturais no Rio Grande do Sul e sua manifestação na paisagem gaúcha. *Sociedade & Natureza*, Uberlândia, v. 20, n. 2, p. 135-155, dez. 2008.

SANTOS, C. R. A. dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005.

Produzindo e fornecendo alimentos para um cardápio sustentável: o caso da COMAFITT

*Camilo Ernesto Lozano Torres
Annelise Barreto Krause
Lara Dias Martinewski*

Introdução

A iniciativa da Cooperativa Mista de Agricultores Familiares de Itati Terra de Areia e Três Forquilhas (COOMAFITT), pode ser estudada, embora não totalmente, a partir de três fatores inter-relacionados. Em primeiro lugar, a mudança democrática na formulação e implementação das políticas para agricultura familiar, desde os anos 1990 permite o acesso dos agricultores familiares a capital de trabalho, serviços de extensão rural e aos mercados institucionais nos anos mais recentes. A segunda força externa que nos ajuda a contextualizar o surgimento da COMAFITT e o surgimento da chamada Nova Equação Alimentar (NEA) ou o aumento dos problemas de má-nutrição que se refletem no aumento das taxas de obesidade, fome oculta e doenças relacionadas com a alimentação. O terceiro fator é de caráter endógeno e pode ser explicado por meio das características de governança ou mecanismos de coordenação da cooperativa e seus associados. Esses três aspectos são descritos no presente capítulo com o objetivo de debater as condições que permitem que os agricultores familiares se adaptem aos mercados institucionais, como é o caso de fornecer alimentos para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) em Porto Alegre. Assim, examinamos o papel das nutricionistas no processo de adaptação do cardápio da merenda escolar frente aos diferentes condicionantes de regulação ou aos novos alimentos fornecidos pelos agricultores familiares. A análise da evolução da Cooperativa ressalta a importância das políticas públicas na geração de um ambiente externo favorável e de suporte para os agricultores familiares, bem como para as compras públicas. Mas, ao

mesmo tempo, mostra a relevância para os agricultores familiares de se relacionar com os municípios como um grupo, o que permite a transformação das diferentes exigências municipais em ações concretas.

Cooperativa Mista de Agricultores Familiares de Itati, Terra de Areia e Três Forquilhas (COOMAFITT)

A COOMAFITT pode ser estudada, embora não totalmente, a partir da interação entre fatores exógenos e endógenos, tanto em termos de acesso a políticas públicas quanto no que se refere à construção de dispositivos de governança para coordenar as atividades dos associados e a construção do imaginário coletivo. O marco inicial da compreensão do projeto da Cooperativa pode ser fixado a partir da mudança na formulação e implementação das políticas para agricultura familiar, desde os anos 90. O processo de democratização permite que as políticas agroalimentares deixem de ser meramente reativas à pobreza rural para se tornar, em respostas políticas no sentido de estratégias alimentares, mais inclusivas. Em particular, as novas políticas agroalimentares reconhecem os agricultores familiares e gestores dos programas alimentares como agentes no planejamento, implementação e avaliação dessas políticas e processos de governança. De fato, Schneider et al. (2010) mostraram como, desde a década de 1990, um conjunto de distintas políticas de desenvolvimento rural emergiu. Enquanto, na década de 1990, um conjunto de intervenções na agricultura familiar induziu o acesso à terra, ao crédito e aos regimes de aposentadoria rural, os objetivos das políticas públicas da agricultura familiar, a partir do ano 2000, se fundiram aos programas de segurança alimentar e nutricional (SAN). Assim, a centralidade das políticas de disponibilidade de alimentos tem mudado para abranger os dilemas sociais emergentes da falha sistemática do sistema alimentar como, por exemplo, a desconexão produção-consumo, insustentabilidade ambiental, o *squeeze* econômico dos agricultores familiares, a fome e a obesidade.

Essa falha sistêmica é a segunda força externa que nos ajuda a contextualizar o surgimento da COOMAFITT. Ela tem sido chamada a *Nova Equação Alimentar* (NEA). Morgan e Sonnino (2010) concebem a NEA como um regime alimentar de transição caracterizado por: (1) um aumento dos preços dos alimentos, somado a reivindicações sociais em torno dos alimentos, o que gera preocupações do Estado sobre distúrbios por conta dos alimentos; (2) números dramáticos de insegurança alimentar e obesidade, enquanto a população mundial continua ameaçando a viabilidade

dos ecossistemas; (3) conflitos de terra e mudança climática e seus efeitos sobre as sociedades mais frágeis (Morgan; Sonnino, 2010). Além disso, o “novo” contexto é de caráter multidimensional, abrangendo questões como subconsumo e sobreconsumo, de fome e obesidade, de quantidade e qualidade; e está assumindo uma dimensão definitivamente mais urbana (Ashe; Sonnino, 2012).

Enquanto a NEA e a mudança de políticas agroalimentares podem ser consideradas forças externas, a terceira influência fundamental que nos ajuda a entender a existência da COOMAFITT é de característica interna. A trajetória dessa Cooperativa ressalta a importância de alinhar os interesses não comerciais e comerciais dos produtores de alimentos, serviços de extensão e necessidades de infraestrutura, parceria estratégica para a distribuição e requisitos da alimentação escolar com os sistemas agrícolas de produção familiar. Um fator-chave desse esforço é que a COOMAFITT relaciona-se com os municípios como um grupo, o que permite a adaptação e antecipação às diferentes exigências municipais – incluindo qualidade do alimento –, enquanto, internamente, as metas, trajetórias e estratégias são constantemente reformuladas por meio de múltiplos centros interconectados de governança e participação na tomada de decisões. Nas seções seguintes, apresentaremos o compromisso de internalizar as condições para o surgimento e manutenção da cooperativa de alimentos.

Formas de agir e atuar na COOMAFITT: a construção das cooperações

A cooperativa é uma iniciativa de agricultores familiares fundada em setembro de 2006. Hoje em dia, além de representar um projeto coletivo de vida, sonhos e ideais ela funciona como órgão de coordenação que permite o planejamento da produção, estabelecer quais alimentos vão ser produzidos e suas qualidades, manejo logístico para os mercados públicos regionais e a redistribuição dos ganhos econômicos. É importante ressaltar aqui que dentro das formas de agir coletivamente na COOMAFITT há quase sempre uma procura por balance entre o individual e as possibilidades da Cooperativa. Não obstante, uma agenda de pesquisa nessa direção é mais que necessária, nos parágrafos seguintes argumentamos que é através da governança coletiva que os interesses e modos de vida dos agricultores são defendidos e refletidos. Neste sentido, o surgimento da cooperativa pode ser representado como uma rede que se desenvolveu a partir de uma série de processos, principalmente: 1) a procura de alternativas para condições adversas; 2) a aproximação de novos atores na solução o de um dilema

social percebido; 3) a construção de um ambiente externo favorável; 4) a organização de atores e práticas em um conjunto coerente de ações.

Procurando alternativas para condições adversas

O início da COOMAFITT foi tramado de 2002 a 2004. Durante esses anos, um programa estadual chamado RS Rural, cofinanciado com recursos do Banco Mundial, abriu uma porta para a organização de oito produtores de mel de Itati, Rio Grande do Sul (Medeiros; Tozzi, 2012). O programa estadual visava diminuir os níveis de pobreza rural e degradação ambiental, promovendo o desenvolvimento rural a partir da agricultura familiar. A iniciativa deu-se em torno da noção de que melhorando a qualidade do produto, por meio da inovação tecnológica, o acesso a melhores mercados seria possível.

Porém, ainda que o programa trouxe incentivo para pensar e agir em conjunto, não representou uma escolha segura para garantir o acesso ao mercado. O que conduziu à emergência da cooperativa foi a criação e manutenção de infraestrutura, a comunicação e o aprendizado com as diferentes partes interessadas; a gestão de inovação tecnológica; a criação de normas para a comercialização de produtos; a adequação à regulamentação existente; a consideração do lobby político, e os acordos organizacionais. O grupo pioneiro concluiu que enfrentar um ambiente hostil exigiria novas formas e padrões de cooperação.

A inscrição de novos atores e os dilemas organizacionais

O primeiro acordo coletivo problematizava a produção de mel e seus subprodutos no dilema agrocultural da época. Por um lado, o grupo percebeu que superar crises econômicas por meio da mudança tecnológica não era suficiente para garantir o acesso ao mercado, pois eles já haviam produzido outros alimentos e as regulamentações rígidas os impediram de oferecer seus produtos em comunidades distantes. Por outro lado, o mesmo conjunto de recursos que tinham a sua disposição poderia gerar uma gama abrangente em quantidade e qualidade suficientes que agregaria valor significativo. Não obstante, o trabalho coletivo, a diversificação e a escala de produção poderiam trazer valor agregado para os agricultores familiares, embora as estruturas tradicionais de mercado, como a Central de Abastecimento do Estado do Rio Grande do Sul (CEASA/RS), e as

táticas especulativas dos intermediários poderiam impedir ganhos iniciais das formas coletivas de comercialização. Sendo reflexivos sobre esse fato social, os precursores convidaram, entre 2005 e 2006, outros agricultores familiares a participar da fundação de uma Cooperativa. Inicialmente com 31 agricultores familiares, o serviço de cooperativa atende, atualmente, 136 famílias.

Do ponto de vista de seus membros, a COOMAFITT tinha um verdadeiro potencial para ajudar a resolver a questão do acesso ao mercado. No início, os agricultores determinaram vários grupos de gestão democrática de acordo com a característica de origem dos alimentos: se naturais, ou semiprocessados. Hoje em dia, com o foco nos mercados institucionais, os fluxos de informação e de produtos estão organizados em três grupos principais: banana, vegetais e padaria. Com o tempo, esses espaços têm representado os mecanismos coletivos, por meio dos quais a cooperativa está internamente (re)estruturada (Leitzke, 2013). Mas, ainda mais importante, são os lugares em que ocorrem as funções de deliberação e de mudança no ajustamento de responsabilidades e controle.

Deliberação implica compartilhamento por meio de reuniões informais e formais. Isso têm melhorado a adaptação tecnológica e divulgação das experiências mais promissoras para o próximo período agrícola ou para o plano de ação que é estruturado e acordado com as demandas institucionais. Por outro lado, o *ajuste de responsabilidades* implica entregar os alimentos sem imediata remuneração, o que permite certo grau de flexibilidade no momento de negociação com agentes externos. Assim, parece que a cooperativa, por meio da democratização da gestão, está construindo uma forma de administrar seus recursos e os fluxos de alimentos. Isso permite um sistema mais justo de formação de preços.

Os grupos definem os preços dos alimentos no início do ano. Os agricultores calculam os preços com base em diversas variáveis. Eles pesquisam os preços estabelecidos, em nível federal, pela Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB); a Cooperativa faz pesquisa de preços no *website* do principal mercado regional ao longo do ano; e os agricultores calculam seus custos de produção na propriedade. A partir dessa composição, o grupo de agricultores decide o valor de determinada unidade durante um ano.

Desde 2010, a cooperativa paga aos agricultores os preços que eles acordaram. A cooperativa é capaz de pagar aos agricultores esses preços devido a gestão coletiva das vendas e dos princípios de redistribuição. Isso significa que, enquanto alguns produtos podem apresentar preços mais baixos no momento de alocá-los em mercados institucionais, aqueles com preços mais altos compensam as perdas. Esse brilhante artifício elimina a especulação e, mais importante, é uma transação justa no olhar dos agricultores.

Construindo um ambiente externo favorável

Um aspecto central no êxito da COOMAFITT tem sido o aumento da escala de produção e o aprimoramento da qualidade do alimento, o que permite abastecer comunidades mais amplas e mais exigentes. O caminho para atingir esse objetivo se deu a partir dos iniciadores de cooperação e novos membros; investimentos públicos, como a pavimentação da principal rua que une a região; o acesso ao crédito por meio do Programa Nacional de Desenvolvimento da Agricultura Familiar (PRONAF); e a criação dos mercados institucionais para agricultura familiar Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Atualmente, nos mercados institucionais, por meio do PAA, a cooperativa fornece semanalmente cestas de alimentos para 1.025 famílias que vivem em condições de insegurança alimentar. No âmbito do Programa de Alimentação Escolar, a COOMAFITT fornece alimentos para 400 unidades escolares a cada semana. As vendas brutas da cooperativa duplicaram ano após ano desde o ingresso nesses mercados. De um valor inicial de US\$ 400.000,00, em 2011, para US\$ 1.200.000,00, em 2013. Cerca de 70% do total das vendas são redistribuídos entre os membros. Os outros 30% são gastos em logística, salários dos administradores e incentivo para os agricultores que estão buscando a transição para sistemas agroecológicos de produção.

A estratégia da COOMAFITT em investir em alimentos naturais e semiprocessados que se incorporassem em programas públicos baseados em alimentação saudável exigiu construção de capacidades entre os atores envolvidos. Na construção dessas capacidades, três organizações têm contribuído: Emater-RS/Ascar¹, Organização não Governamental Ação Nascente Maquiné (ONG ANAMA) e Organismo Participativo de Avaliação da Conformidade (OPAC) - Litoral Norte. Embora não exclusivamente, a Emater-RS/Ascar tem assistido os agricultores e suas organizações no que se refere ao desenvolvimento de capacidades para a compreensão dos desafios de gestão coletiva, planejamento e acesso a políticas públicas e mercados institucionais. Pelo lado da produção, a cooperativa também tem suporte: identificou a transição para o sistema agroecológico como uma importante trajetória futura, e a ANAMA e o OPAC Litoral Norte são as principais organizações para o suporte nessa transição.

Em relação à logística, um acordo entre Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA) e o Município de Itati permitiu a aquisição de um caminho. Além disso, uma unidade de armazenamento foi aberta em uma

¹ Emater-RS/Ascar é uma unidade de serviço de extensão rural do Estado do Rio Grande do Sul.

posição mais equidistante dos municípios em que a Cooperativa funciona. Mais recentemente, o Governo do Estado do Rio Grande do Sul destinou à cooperativa a soma de R\$ 283.000,00 para aquisição de um caminhão novo e qualificação das unidades de coleta. Vale a pena notar aqui que o apoio do Estado é também uma consequência da boa gestão e redistribuição democrática dos recursos financeiros entre os associados.

Organizando atores e práticas em um conjunto coerente de medidas, no caso de se envolver com o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) em Porto Alegre

Para o objetivo de acesso ao mercado, a aquisição pública de alimentos tem sido fundamental para o desenvolvimento da Cooperativa. O mais importante desses mercados institucionais é o PNAE em Porto Alegre, cuja materialização é de responsabilidade do município e é regulamentada pela Lei n. 11.947, de 2009. A lei exige a compra de alimentos dos agricultores familiares preferivelmente da região, através de um processo especial de compras denominado 'chamada pública', onde é necessária a interação entre compradores e vendedores. Diante desse novo tecido normativo e relacional, a COOMAFITT enfrentou um novo dilema, tanto em termos de qualidade e quantidade dos alimentos como de requisitos contratuais. Um dos aspectos centrais na solução do dilema foi a construção **de mecanismos de cooperação e aprendizagem** com as nutricionistas. Veremos a seguir um exemplo prático desse sistema cooperativo, na execução do PNAE, em Porto Alegre.

A alimentação escolar de Porto Alegre é planejada por uma equipe de nutricionistas e o cardápio é elaborado com antecedência para o envio às escolas para planejamento da necessidade de cada alimento. Esse cardápio é bastante variado, especialmente por incluir lanches e refeições como almoço e jantar com ingredientes típicos. A decisão a respeito da qualidade do cardápio é das nutricionistas que, por lei, aprovam ou não os alimentos que devem ser oferecidos. Esse **primeiro mecanismo** proporciona uma análise coletiva de determinação dos alimentos ofertados e assuntos a serem abordados em capacitações desenvolvidas durante o ano letivo entre o Setor de Nutrição e as escolas. Essas condições facilitam o ingresso de produtos da agricultura familiar, como frutas e hortaliças.

Após um período de adequação, os cardápios passaram a ser elaborados a partir do plano de safra e cultivo informados pelas próprias cooperativas, garantindo produtos de qualidade no período adequado.

Essa estratégia originou o **segundo mecanismo**, que é a partilha de uma compreensão crítica dos desafios a serem abordados durante o ano letivo. Por um lado, a implementação da política pública gera outra lógica em relação às obrigações dos agricultores para cumprir com o setor público. Por outro, as exigências de qualidade dos alimentos implica organização dos agricultores para o melhoramento contínuo da qualidade e habilidades logísticas e de planejamento de cultivo. Assim, a coordenação do Setor de Nutrição estabelece a mediação entre as dificuldades verificadas nas escolas e nas secretarias de contratação e os problemas relacionados à produção de alimentos. Da mesma forma, os representantes das cooperativas também precisam levar aos agricultores os problemas durante todos os processos de compra, entrega e pagamento dos alimentos. Assim, as adequações na relação de aquisição dos produtos da agricultura familiar passam a ser um processo mais flexível, mesmo que exigindo das cooperativas a qualidade dos produtos. No entanto, elas podem ser adaptadas como a aceitação de produtos com tamanho menores ou menos padronizados.

O **terceiro mecanismo** é a associação e a cooperação com outros fornecedores. A modalidade de pregão presencial exigido no município, em que todos os representantes das organizações de agricultores devem comparecer para realizarem o contrato com a prefeitura, fortaleceu e estreitou contatos entre os grupos. Por exemplo, um dos fatores importantes para a viabilidade da compra da agricultura familiar em Porto Alegre foi a organização da logística de entrega. O roteiro foi desenvolvido pelas próprias organizações de agricultores, a partir das entregas iniciais compartilhadas entre todos, o que implica um processo de aprimoramento contínuo das questões logísticas.

Conclusões

Desde 2008, a cooperativa COOMAFITT se especializou no fornecimento de alimentos para o setor público. Isso implica menores riscos, maiores receitas e, em geral, mais controle sobre a produção, o processamento e as atividades de venda. A operacionalização dos mercados institucionais, desde o ponto de vista da Cooperativa, é baseada na compreensão do papel fundamental de vários tipos de relações de emparelhamento. Elas estão entre o rural e o urbano, entre as formas mais sustentáveis de aquisição de alimentos e as necessidades de pequenos agricultores e consumidores, entre o desenvolvimento rural sustentável e o direito à alimentação adequada.

Para atender as demandas do PNAE em particular, mas em geral como uma resposta aos problemas da nova equação alimentar, a cooperativa tem visualizado a ênfase na nutrição como uma nova estratégia de se aproximar ao

consumidor. Assim, os principais produtos que são ofertados pela COMAFITT são frutas e legumes. Esta estratégia se viabiliza por meio do estabelecimento de vários centros de diálogo e coordenação entre os diversos envolvidos na alimentação escolar e os mercados institucionais. O mesmo pode ser dito do ponto de vista da gestão municipal – da “demanda”. Cozinheiras, técnicas em nutrição e nutricionistas têm reformulado práticas que permitem que os produtos da agricultura familiar cheguem aos pratos das escolas.

A responsabilidade e o compromisso com os valores da cooperativa têm sido fundamentais para alinhar planos de ação com os interesses dos agentes públicos e políticas agrícolas pró-agricultura familiar em níveis mais elevados. Em outras palavras, o alimento que está sendo comercializado pela cooperativa está incorporando qualidades sociais e não apenas componentes nutricionais. Esses novos códigos internos não só reduzem os custos de transação, mas também reforçam a posição de barganha da cooperativa para o mundo exterior. A criação da marca coletiva COOMAFITT também tem proporcionado aos agricultores a representação simbólica de seus alimentos e sistemas de produção da agricultura familiar. Isso, com o tempo, reforçou a existência de identidade interna e cumplicidade entre os seus membros.

Referências

- ASHE, L.; SONNINO, R. At the crossroads: new paradigms of food security, public health nutrition and school food. *Public Health Nutrition*, v. 16, p. 1020-1027, 2012.
- BRASIL. *Lei 11.947*, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis n. 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória n. 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei n. 8.913, de 12 de julho de 1994, e dá outras providências. Brasília: Senado Nacional, 2009.
- LEITZKE, V. COOMAFITT – Cooperativa Mista de Agricultores Familiares de Itati, Terra de Areia e Três Forquilhas: um acaso ou a expressão da perspectiva orientada pelos atores. In: COTRIM, D. *Gestão de cooperativas*: produção acadêmica da Ascar. Porto Alegre: Emater/RS-Ascar, 2013. (Coleção Desenvolvimento Rural, v. 2).
- MEDEIROS, M.; TOZZI, M. COOMAFITT: um dispositivo coletivo em construção e muitas possibilidades para o fortalecimento da agricultura familiar do litoral norte do Rio Grande do Sul. *Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável*, v. 5, n. 2, p. 64, 2012.
- MORGAN, K.; SONNINO, R. The urban foodscape: world cities and the new food equation. *Cambridge Journal of Regions, Economy and Society*, v. 3, n. 2, p. 209-224, 2010.
- SCHNEIDER, S. *et al.* Rural development in Brazil: overcoming inequalities and building new markets. *Rivista di Economia Agraria*, v. 65, n. 2, p. 225-259, 2010.

Desperdício de alimentos: o caso de Porto Alegre e o programa de reaproveitamento de resíduos orgânicos via suinocultura

*Maria Clara Guaragna Schorn
Rosa Maria Ellwanger
Alessandra Santos Mendez*

Introdução

Em 1992, o mundo produziu 114.467.366 toneladas de soja. Já no ano de 2012, o mundo duplicou essa produção, produzindo 253.137.072,45 toneladas do produto (FAO, 2013b). Assim, a produção e a disponibilidade de alimentos em geral também aumentaram. No entanto, esses não são os únicos que se situam em uma linha ascendente: o desperdício dos alimentos também se insere nessa mesma dinâmica.

Segundo os resultados do estudo *Global Food Losses and Food Waste*, elaborado pela parceria da Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) com a Messe Dusseldorf, no ano de 2011, um terço dos alimentos produzidos no mundo para o consumo humano foram desperdiçados globalmente, o que representa 1,3 bilhão de toneladas de alimentos por ano.

De acordo com a FAO, a cada ano, são produzidos alimentos suficientes para 12 bilhões de pessoas, isto é, o dobro dos habitantes do planeta (FAO, 2011). Existe uma desigualdade e uma alta concentração de alimentos: enquanto os países ricos desperdiçam o equivalente a 222 milhões de toneladas de alimentos, a África Subsaariana produz 230 milhões de toneladas (FAO, 2011).

Dessa maneira, coexistem três situações contraditórias: grande produção de alimentos, grande desperdício e um grande número de pessoas em situação de insegurança alimentar.

Este capítulo, faz parte do projeto de pesquisa intitulado *O desperdício de alimentos: o caso de Porto Alegre e o Programa de Reaproveitamento de Resíduos Sólidos Orgânicos via Suinocultura*, orientado pelo professor Dr. Sergio Schneider, em parceria com Rosa Maria Ellwanger, coordenadora do Programa de Reaproveitamento de Resíduos Orgânicos via Suinocultura, do Departamento Municipal de Limpeza Urbana (DMLU).

A metodologia empregada foi exploratória e de campo, e os dados foram obtidos nas reuniões da Associação de Suinocultores da Zona Sul de Porto Alegre. Foram realizadas entrevistas semiestruturadas com um suinocultor e um implementador do Programa de Reaproveitamento de Resíduos Orgânicos Via Suinocultura. Em nossa pesquisa, também utilizamos dados secundários e informações de outros pesquisadores e instituições que discutem sobre o tema.

Este capítulo trata do tema do desperdício de alimentos e da insegurança alimentar no meio urbano. Para interpretarmos esses temas utilizamos a definição de perda e desperdício de alimentos, sob o enfoque dos alimentos que foram gerados para consumo humano e não foram utilizados para esse fim (FAO, 2011). Segundo a FAO (2012), 925 milhões de pessoas no mundo não se alimentam o suficiente para serem consideradas saudáveis. A fome ainda é considerada um problema social e global e não está relacionada à produção de alimentos, e sim ao equilíbrio de *commodities*, ou seja, de acesso aos alimentos (Maluf, 2007). Dessa forma, é importante compreender o fenômeno desperdício, o que possibilita diminuirmos os custos dos alimentos para o consumidor, pois as perdas são parte do processo e são contabilizadas como custos de produção.

Também salientamos neste trabalho os desperdícios “encobertos”, baseados na pesquisa *Os Rastros do Desperdício de Alimentos: Impactos sobre os Recursos Naturais* (FAO, 2013a). Este estudo analisa que os alimentos produzidos, mas não consumidos, utilizam um volume de água equivalente ao fluxo anual do rio Volga, na Rússia, e são responsáveis pela emissão de 3,3 bilhões de toneladas de gases de efeito estufa na atmosfera do planeta. Além desses impactos ambientais, as consequências econômicas diretas do desperdício de alimentos (sem incluir peixes e frutos do mar) atingem o montante de 750 bilhões de dólares por ano, de acordo com as estimativas do estudo da FAO (2013a).

A partir desses dados, é impossível não discutirmos a melhor administração de recursos não renováveis, como água, energia, terra e biodiversidade.

Neste capítulo esperamos enriquecer a discussão sobre o abastecimento alimentar das grandes cidades não só dentro da academia, mas também objetivando a construção do conhecimento junto à sociedade.

O capítulo está organizado em cinco partes: a) informações quanto ao desperdício e as suas características; b) papel do setor público como promotor de iniciativas para a gestão de resíduos; c) apresentação resumida da cidade de Porto Alegre; d) apresentação do Programa de Reaproveitamento de Resíduos Orgânicos via Suinocultura e as suas características; e) reflexões quanto ao abastecimento alimentar das grandes cidades

O desperdício e suas características

O desperdício apresenta-se bastante diversificado e desproporcional conforme o local geográfico em que ele ocorre. De maneira genérica, o desperdício de alimentos possui uma estreita ligação com o tipo de produção (técnicas), cadeias de distribuição e práticas de uso do alimento. Está presente em todas as pontas e partes do processo de produção.

O relatório *Global Food Losses and Food Waste* (FAO, 2011) estima que o desperdício per capita dos consumidores nos países da Europa e América do Norte correspondem a 95 -115 quilos/ano. Essa realidade, na África Subsaariana, no sul e no sudeste da Ásia, apresenta, em números, um desperdício de apenas 6 -11 quilos/ano. Nos países mais pobres, a perda do alimento encontra-se nas fases iniciais da cadeia de produção, e as suas causas são: (a) financeiras; (b) técnicas de produção e colheita limitadas; (c) dificuldade de armazenamento; (d) falta de infraestrutura (FAO, 2011). Já nos países de média e alta renda, o comportamento do consumidor possui uma relação direta com o fenômeno do desperdício de alimentos. O consumidor possui uma ideia distorcida da aparência de um alimento saudável (FAO, 2011). No Reino Unido, 47% das batatas produzidas não chegam ao mercado de varejo, visto que não possuem a boa aparência desejada pelos consumidores. Além disso, para produzirmos um quilo de batatas, utilizamos 287 litros de água potável (Institution of Mechanical Engineers, 2013). Outro aspecto, ligado à data de validade dos produtos, que pode indicar uma falsa informação, pois, muitas vezes, o produto dura mais do que o período de validade estabelecido. Se referindo ao comportamento perdulário e despreocupado do consumidor, Schneider considera que:

Na sociedade da abundância, as condições de conservação e estocagem de comida se multiplicaram, o que gerou a sensação de que há excedentes em abundância. A distorção ocorre porque a sensação de abundância gera o desperdício e cria-se uma “cultura do esbanjamento”, que é o que faz parecer normal o desperdício de comida que vemos hoje. (Schneider, 2011, p. 16)

O papel do setor público na gestão de resíduos

Sonnino e McWilliam (2011) defendem maior atenção em toda a cadeia do alimento, compreendendo como um ciclo, no qual cada parte do processo influi direta e indiretamente na sociedade e na biosfera. O desperdício de alimentos deve ser realocado na cadeia, interligando este a um “novo começo”, utilizando valores e orientações da economia cíclica. Para tal, as fases de colheita, armazenamento, transporte, comércio e consumo devem receber maior atenção para melhor utilizarmos os nossos recursos.

Aquisição de alimento sustentável não significa apenas uma melhor nutrição. Trata-se a comida desde sua origem, como ela é produzida e transportada, e onde ela acaba. É sobre a qualidade dos alimentos, segurança e escolha. Acima de tudo, trata-se de definir melhor o valor em seu sentido mais amplo (Defra, 2003, p. 825 in Sonnino; McWilliam, 2011)

Sonnino e McWilliam (2011) compreendem que o setor público possui um grande potencial resolutivo e é, não apenas um proeminente ator econômico para a construção de cadeias curtas como também um gerador de práticas de desenvolvimento sustentáveis. Em Porto Alegre (Brasil), verifica-se que emergem práticas do setor público de gestão de resíduos por meio do Departamento Municipal de Limpeza Urbana (DMLU), o Programa de Reaproveitamento de Resíduos Orgânicos via Suinocultura.

Porto Alegre

A cidade de Porto Alegre, capital do Estado do Rio Grande do Sul, apresenta uma área territorial total de 476,30 km², divididos em 431,85 km² de continente e 44,45 km² relativos às ilhas do Lago Guaíba (Porto Alegre, 2013). Ainda relativo aos aspectos gerais dessa cidade, Porto Alegre apresenta um grande espaço territorial denominado Cidade Rururbana, que corresponde aproximadamente a 60 % do território total (Porto Alegre, 2014). O Plano Diretor de Desenvolvimento Urbano e Ambiental, elaborado em 2011, denomina essa área como a Macrozona 8 (Porto Alegre, 2010). É uma área caracterizada pela predominância de patrimônio natural, existindo ali atividades de lazer, de turismo, de uso residencial e do setor primário. Porto Alegre é uma das poucas cidades que ainda possui os “cinturões verdes”. Esse é um fator que influi consideravelmente na qualidade de vida da população, com 50 m² de área verde por habitante, em uma relação acima

de 12 m², que é o parâmetro recomendado pela Organização Mundial de Saúde (Porto Alegre, 2010).

Segundo o IBGE (2013), a população de Porto Alegre, em 2011, era de 1.412.135 habitantes. A geração de resíduos sólidos domiciliares per capita nesse período era de 0,78 kg/hab/dia e, ao serem acrescidos os resíduos públicos e comerciais, passa a ser 1,27 kg/hab/dia, o que representa 1.100 a 1.800 toneladas/dia de resíduos gerados na cidade. Em caracterização realizada pelo DMLU em 2010, os resíduos que o cidadão descarta diariamente equivalem a 57,3 % de matéria orgânica, 15,6% de rejeito e 27,1% de resíduo reciclável.

O programa de reaproveitamento de resíduos orgânicos via suinocultura

Em 1992, foi implantado, pelo Departamento Municipal de Limpeza Urbana (DMLU), o projeto piloto de reaproveitamento de resíduos orgânicos via suinocultura. Os suinocultores, vindos muitas vezes do interior, permaneciam com suas práticas de produção, sendo uma delas o reaproveitamento de sobras de alimentos para o arraçamento de porcos, gerando a alimentação e a renda desses agricultores familiares. Logo, esse projeto surgiu a partir da necessidade de controlar e regularizar essas práticas por parte do Estado. Foram estabelecidas normas para a criação dos suínos, envolvendo também os locais adequados para essa produção, a citar a Zona Sul de Porto Alegre¹.

O *Programa de Reaproveitamento de Resíduos Orgânicos via Suinocultura* faz parte de uma visão de gerenciamento integrado do DMLU e tem o objetivo de reaproveitar a fração orgânica de resíduos domiciliares para alimentação de suínos e, assim, reduzir as quantidades destinadas ao aterro sanitário. Esse programa consiste na segregação dos resíduos orgânicos alimentares coletados em 73 estabelecimentos (51 empresas do ramo comercial e órgãos públicos e 22 hospitais), previamente selecionados e capacitados. O programa é acompanhado periodicamente por técnicos do DMLU, que capacitam e avaliam a qualidade dos resíduos, bem como orientam os criadores nas melhorias necessárias para a criação de suínos.

¹ “Foi dentro de um contexto que vem muita gente do interior, eles tinham costume de tratar com resto de alimentos (a lavagem). Tava se tornando um problema aqui em Porto Alegre de impacto ambiental e tal, daí começou a organizar quem fazia criação, as definições aonde poderia fazer criação, não pode ser na Zona Norte de Porto Alegre, tem que ser na Zona Sul da cidade, que é a área rural” - Trecho retirado de uma entrevista realizada no dia 22 de março de 2013 com Rosa Maria Ellwanger (DMLU).

O programa desenvolve-se em um sistema integrado de reaproveitamento, em que os dejetos produzidos pelos suínos são usados na agricultura como adubo pelos próprios criadores.

No decorrer do ano de 2013, foram coletadas mais de 3.450 toneladas, com uma média de 11 toneladas/dia de resíduos orgânicos, atendendo 11 criadores de suínos organizados pela Associação de Suinocultores da Zona Sul de Porto Alegre. Em contrapartida, os associados doam, mensalmente, alimentos não perecíveis às creches Santa Rita e Arco Íris, localizadas no bairro Restinga. O DMLU conta, para a execução desse projeto, com 3 caminhões, sendo 1 reserva, e uma equipe composta por 2 motoristas, 6 garis, 1 chefe de setor, 1 técnico e 2 fiscais (Juffo, 2013).

Esse programa da Prefeitura Municipal de Porto Alegre iniciou no ano de 2004 como demanda do Orçamento Participativo, quando a Prefeitura adquiriu, por meio da Secretaria Municipal da Produção, Indústria e Comércio (SMIC), um trator, um distribuidor de esterco e equipamentos para a Central Produtora de Ração, uma caldeira, uma balança de caminhão, dois trituradores e um trocador de calor além de um caminhão de cabine dupla com plataforma para carga e descarga das ‘bombonas’ usadas na coleta dos resíduos orgânicos. Cumpre ressaltar que a implantação de um sistema de tratamento térmico dos resíduos orgânicos é de responsabilidade do DMLU.

Dessa forma, com animais abatidos em um abatedouro particular com inspeção sanitária do Serviço de Inspeção Municipal (SIMPOA), os criadores puderam comercializar carne suína por meio dos programas de abastecimento do Governo Federal, como o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). No PAA, foram adquiridos pela Coordenadoria de Segurança Alimentar (COSANS), entre novembro/ 2011 a julho/2013, cerca de 12,5 toneladas de carne, que foram distribuídas a 22 cozinhas comunitárias conveniadas. No PNAE, foram adquiridos pela Secretaria de Educação (SMED), entre maio/2012 e dezembro/2013, cerca de 30 toneladas de carne suína, fornecidas para, aproximadamente, 75 escolas da rede pública municipal.

O reaproveitamento dos resíduos alimentares, a partir dos princípios de economia cíclica não só possibilita a diminuição dos custos para os suinocultores, aproximação entre produtor e consumidor, como também estimula a economia local, reduzindo o gasto energético utilizado no transporte de alimentos para grandes distâncias e a saturação dos aterros sanitários.

Por meio das políticas públicas, a Associação de Suinocultores da Zona Sul de Porto Alegre, por se encontrar organizada socialmente, participa do Orçamento Participativo, do Programa de Reaproveitamento de Resíduos Orgânicos e dos Programas de Abastecimento Alimentar do

Governo Federal, como o PAA e o PNAE. Um dos resultados indiretamente obtidos é a socialização política, que, segundo João Pedro Schmidt (2001), compreende o processo de formação de atitudes políticas nos indivíduos.

A meta atual do projeto é a formação de um condomínio rural após a superação das dificuldades de licenciamento ambiental dessa atividade. O Plano Diretor de Desenvolvimento Urbano e Ambiental (Porto Alegre, 2010), na nova política de desenvolvimento, trouxe expansão urbana, alterando a Zona Rural para Cidade Rururbana. Essa mudança trouxe inúmeras dificuldades para o licenciamento ambiental de algumas atividades produtivas, como a produção de suínos². Para superá-las, se faz necessária a obtenção de uma área adequada para a criação de suínos, em que possam ser alocadas a central de suinocultura, a produtora de rações e até um abatedouro de animais.

Algumas reflexões quanto ao abastecimento de alimentos nas grandes cidades

Segundo dados da FAO (2013c), aproximadamente metade da população mundial vive hoje nas cidades. Estima-se que em 2050, 70% das pessoas estarão na área urbana e a estimativa para a população mundial será de 9,2 bilhões de pessoas. No Brasil, esse número é ainda mais significativo, correspondendo a 84% da população residindo na área urbana, segundo o Censo Demográfico de 2010 (IBGE, 2013).

Em um futuro próximo, as cidades serão responsáveis por prestar serviços a um maior número de pessoas, acarretando o fenômeno da urbanização desorganizada, entre eles a insegurança alimentar, o que leva a algumas reflexões. Apesar do desenvolvimento da agricultura urbana e periurbana, as cidades não possuem espaço físico para produção de alimentos em quantidades suficientes nem o conhecimento de como produzi-los. Com o processo de divisão do trabalho, segundo Marx (1978), o homem já não mais detém o conhecimento de todo o processo de fabricação, pois esses saberes foram apropriados por empresas e instituições, de forma que compramos quando precisamos de algo.

² “O Plano Diretor estabelecia como área rural, o que não existe no novo Plano Diretor. Agora aquela área é rururbana, então é uma mescla de rural e urbano. E por isso essa dificuldade de fazer licenciamento ambiental das criações, por que tu não consegue estabelecer exatamente aonde tu pode criar. Então isso tá sendo uma dificuldade pra nós, né. A gente já tá fazendo uma discussão, nós temos uma Comissão de Suinocultura de várias secretarias, junto com a EMATER, junto com a Secretaria do Planejamento, junto com a Secretaria do Meio Ambiente, que dá o licenciamento e que elaborou, junto à procuradoria do município, um decreto prá esclarecer exatamente como se daria o licenciamento desta atividade” (22 de Março de 2013).

A população que vive nas cidades apresenta-se imersa em risco e está vulnerável em relação à segurança alimentar e nutricional, em vários aspectos, sejam eles pela contaminação dos alimentos por agrotóxicos, pela ocorrência de fraudes alimentares ou pela dificuldade de acesso a uma alimentação saudável e equilibrada. Os cidadãos são dependentes dos mercados convencionais e do sistema capitalista; logo, os preços agrícolas estão navegando na volatilidade do mercado. Essa situação torna-se um risco para a segurança alimentar e nutricional das imensas populações urbanas (Giddens, 2007).

Nesse contexto da urbanização desorganizada, o setor público possui um papel proeminente para a gestão e realocação do desperdício de alimentos na cadeia produtiva, como pudemos observar através da experiência com o Programa de Reaproveitamento de Resíduos Orgânicos via Suinocultura. Uma maior atenção em toda a cadeia do alimento, sob a ótica da economia cíclica, como também de valorização das cadeias curtas de produção, possibilita a diminuição dos custos dos alimentos e, consequentemente, um maior acesso destes pela população.

Referências

DEFRA (Department for Environment, Food and Rural Affairs). *Unlocking opportunities: lifting the lid on public sector food procurement*. Department for the Environment, Food and Rural Affairs. London: UK Government, 2003.

DMLU. *Plano Municipal de Gerenciamento Integrado de Resíduos Sólidos*. Porto Alegre: DMLU, 2013.

FAO. *Global food losses and food waste*. Dusseldorf: International Congress Save Food, 2011.

FAO. *O que você precisa saber sobre a fome em 2012*. 2012. Disponível em: <<https://www.fao.org.br/oqvpsf2012.asp>>. Acesso em: 7 jul. 2015.

_____. *Food wastage footprint impacts on natural resources*. Roma: Fao, 2013a. 48 p. Disponível em: <<http://www.fao.org/docrep/018/i3347e/i3347e.pdf>>. Acesso em: 20 fev. 2014.

_____. *FAOSTAT – Statistical Yearbook 2013*. Roma: Fao, 2013b.

_____. *2050: A third more mouths to feed: food production will have to increase by 70 percent*. FAO convenes high-level expert forum. Roma: Fao, 2013c. Disponível em: <<http://www.fao.org/news/story/en/item/35571/>>. Acesso em: 5 apr. 2013.

GIDDENS, A. *Mundo em descontrolé*. Rio de Janeiro: Record, 2007.

IBGE. *Censo Demográfico 1991*. 2013. Disponível em: <<http://www.ibge.com.br/cidadesat/painel/populacao.php?codmun=431490&search=rio-grande-do-sul|porto-alegre|inphographics:-demographic-evolution-and-age-pyramid>>. Acesso em: 13 fev. 2014.

_____. IBGE-CIDADES: PORTO ALEGRE. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/cidadesat/painel/painel.php?codmun=431490>>. Acesso em: 5 abr. 2013.

INSTITUTION OF MECHANICAL ENGINEERS. *Global Food: waste not, want not*. Wales: Imeche, 2012.

JUFFO, E. E. L. D. *Resíduos sólidos orgânicos: da geração em estabelecimentos de produção de alimentos em um Shopping à destinação final na alimentação de Suínos*. Dissertação (Mestrado). Programa de Pós-Graduação em Ciências Veterinárias, Faculdade de Veterinária, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2013.

MALUF, R. *Segurança alimentar e Nutricional*. Petrópolis: Vozes, 2007.

MARX, K. *Manuscritos econômico-filosóficos*. Seleção de textos de Jose Arthur Giannotti. 2. ed. São Paulo: Abril Cultural, 1978. (Coleção Os Pensadores).

PORTO ALEGRE. PREFEITURA DE PORTO ALEGRE. *Cidade Rururbana*. Disponível em: <http://www2.portoalegre.rs.gov.br/spm/default.php?reg=15&p_secao=46>. Acesso em: 13 fev. 2014.

_____. *Plano Diretor de Desenvolvimento Urbano e Ambiental*. Porto Alegre, 2010.

_____. *Plano municipal de gestão integrada de resíduos sólidos*. Vol. 1 – Diagnóstico e prognóstico. Porto Alegre, 2013. 367 p.

SCHMIDT, J. P. Socialização Política. In: SCHMIDT, J. P. *Juventude e política no Brasil: a socialização política dos jovens na virada do milênio*. Santa Cruz do Sul: Edunisc, 2001.

SCHNEIDER, S. Comida no lixo é dinheiro posto fora. Quando o desperdício parece normal. *Jornal Extraclasse Sinpro/RS*, 2011. Entrevista. Disponível em: <<http://www.sinpro.rs.org.br/extraclasse/mai11/files/extra14e15e16.pdf>>. Acesso em: 13 mar. 2014.

SONNINO, R; MCWILLIAM, S. Food waste, catering practices and public procurement: a case study of hospital food systems in Wales. *Food Policy*, Cardiff, v. 36, p. 823-829, out. 2011.

VIEIRA, T. R.; MICHAELSEN, R.; ELLWANGER, R. M. Viabilização da suinocultura no município de Porto Alegre por meio do reaproveitamento de resíduos sólidos orgânicos. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE ENGENHARIA SANITÁRIA E AMBIENTAL, 26., 2011, Porto Alegre. *Anais...* Porto Alegre: ABES, 2011.

Grupo de Integração Agroecológica: um coletivo de aquisição de alimentos

Potira Viegas Preiss

Introdução

O Grupo de Integração Agroecológica (GIA) é composto por famílias de consumidores de Porto Alegre e famílias agricultoras do Assentamento Filhos de Sepé, em Viamão, que têm em comum a intenção de incentivar e viabilizar o processo de transição agroecológica, por meio da integração entre consumidores e produtores, entre o rural e o urbano. O grupo busca criar um contexto de relações que tragam benefícios mútuos, tanto aos produtores como aos consumidores. Nesse sentido, os principais ganhos do produtor são a garantia de venda do seu produto, gerando uma renda mais estável; a valorização do seu trabalho e possibilidade de trocas e conhecimentos com os consumidores. Já o consumidor, por sua vez, tem a garantia de adquirir produtos de qualidade (ecológicos, de agricultura familiar e fruto da reforma agrária); a possibilidade de consumo vinculada aos ciclos naturais de safra, com a garantia de receber, semanalmente, os produtos a preços justos e a possibilidade de restabelecer vínculos com quem produz seu alimento, saber de onde ele vem e como é produzido.

Os sistemas colaborativos de compras de alimentos locais têm sido identificados em diferentes países, em especial nos últimos 20 anos, e buscam estabelecer uma relação de fidelidade e solidariedade entre os consumidores e produtores. Nesse sentido, podemos encontrar na Inglaterra e nos EUA, o *Community Supported Agriculture* (CSA), na França, as *Association Pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne* (AMAPs), na Itália os *Gruppi di Acquisto Solidari* (GAS) e nos países Hispânicos os *Ecocajas*, entre outros (Lamine, 2010; Brunori; Rossi; Malandrin, 2010; Montiel; Collado, 2010). Em um artigo de Lamine (2005), a autora declara que, até 2004, uma em cada quatro famílias japonesas pertencia a grupos de compras coletivas, nos Estados Unidos e Canadá, cerca de 1400 iniciativas foram identificadas e, na França, cerca de 15 mil famílias pertenciam a grupos similares. Na página da Rede Nacional de GAS, estão

articuladas 900 iniciativas na Itália (Rete Nazionali di Gruppi di Acquisto Solidale, 2013).

No que diz respeito ao caso brasileiro, a literatura que encontramos sobre o tema tem caráter informativo e educativo produzido por iniciativas nacionais de grupos de consumo, porém, até o momento de redação deste capítulo, não encontramos estudos acadêmicos sobre o tema. Em especial, o Instituto Kairós lançou, em 2011, um documento que apresenta os dados de uma pesquisa em que 22 iniciativas foram identificadas no país como Grupos de Consumo Responsável (Instituto Kairós, 2011). Segundo o Instituto Kairós (2011), a pesquisa revela que a maioria desses grupos pertence ao movimento da economia solidária e adota sistema de gestão descentralizada e democrática, priorizando a relação direta entre produtores e consumidores.

Ainda que, em cada local, o projeto apresente conformações específicas, uma série de diretrizes e princípios aproximam as diferentes experiências, tais como aquisição direta de produtos, por meio de redes de consumidores e produtores, que a partir da constituição de acordos diretos e específicos, acabam por articular distintos arranjos, formas de organização, ou até mesmo processos inovativos tanto na produção como no consumo. Nesse sentido, apresentamos, a seguir, um relato sobre a experiência do Grupo de Integração Agroecológica (GIA).

GIA: histórico, composição e dinâmica de funcionamento

O GIA começou a ser articulado em junho de 2012, por iniciativa de uma consumidora e um agricultor, que realizaram uma consulta entre possíveis interessados por meio de um email, enviado a diversas redes. A mensagem buscava interessados em participar de um processo de comercialização direta entre consumidores e produtores, inspirada em modelos em atuação existentes em vários locais do mundo. A partir das manifestações de interessados, o grupo começou a tomar forma e teve suas primeiras entregas em agosto de 2012, com vinte e três famílias consumidoras e cinco famílias produtoras, oferecendo trinta e seis produtos entre hortaliças, verduras, cereais e panificados.

Os pedidos eram feitos por email e as entregas realizadas, semanalmente, na casa de uma consumidora, que também processava os pedidos e cuidava das entregas. Apesar do sistema parecer extremamente simples, no início, uma série de problemas surgiram envolvendo diferentes etapas do processo, que geravam frustrações e desentendimentos, tais como:

produtos danificados devido à forma de acondicionamento e transporte (frutas e verduras amassadas, ovos quebrados, cereais molhados ficando suscetíveis ao mofo, etc). Além disso, parte dos produtos nem sempre era entregue, pois os consumidores esqueciam-se de retirar seus produtos ou o faziam com dias de atraso.

Ao longo do tempo e a partir da vivência prática, os problemas que surgiram no GIA foram sendo solucionados de forma dialogada, buscando soluções entre os participantes do grupo, tendo alguns encontros realizados especificamente para isso. Novas pessoas se engajaram no grupo, algumas se retiraram. Assim, o grupo foi não só buscando soluções para problemas práticos, mas também estabelecendo uma identidade. Após sete meses de funcionamento, as entregas passaram a ser realizadas na sede do Centro de Estudos e Pesquisas Econômicas – IEPE, da UFRGS, e os pedidos passaram a ser processados pelos próprios agricultores. O processo de entregas também foi alterado, passando a ser realizado pelos consumidores por meio de um sistema de revezamento. Atualmente, após dois anos de funcionamento, o GIA é composto por vinte e seis famílias de consumidores e cinco famílias de produtores. A lista de produtos ofertados também aumentou: é composta por cerca de quarenta e oito alimentos, entre hortaliças, verduras, cereais, panifícios, massas, frutas, frango, ovos, mel e temperos.

Além dos encontros internos, também encontros abertos ao público por meio de um evento chamado “Agroecologia na Mesa”, que combinava degustação de refeições elaboradas com os produtos da época com momentos de debate. Foram realizados dois eventos na Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), por meio da parceria entre o Grupo e a Rede Orientada para o Desenvolvimento da Agroecologia. Importante ressaltar que, após o início do GIA, a rede de contatos que se articulou permitiu aos agricultores a realização de 3 novas feiras na cidade e o abastecimento de dois restaurantes.

Perfil do Grupo e Agentes Motivadores

Após seis meses de funcionamento, uma pesquisa interna foi feita para delinear traços do perfil dos consumidores e descobrir as motivações de participação, satisfação com a dinâmica do grupo, bem como para coletar sugestões sobre necessidades de melhorias. No que diz respeito ao perfil, a pesquisa indicou que, de maneira geral, os consumidores tinham entre 21 e 50 anos de idade, atuando em uma gama bastante diversa de profissões. A grande maioria, 75% das pessoas, entraram no GIA a partir da sua fundação e já tinham o hábito de consumir produtos agroecológicos ou

orgânicos; dessas, 39% realizavam compras em feiras, 22%, em grandes redes de supermercados e 20%, em lojas especializadas. Uma parcela significativa – 12% – consumia produtos a partir de produção própria ou de amigos e apenas 7% não tinham o hábito de consumir esses produtos até sua entrada no Grupo.

As principais motivações dos consumidores para ingressarem no GIA foram: possibilidade de restabelecer vínculos com quem produz seu alimento, conhecer a origem dos produtos, consumir produtos saudáveis e sazonais, comprar produtos de qualidade a preços justos e contribuição com os processos de transição agroecológica, de famílias assentadas pela reforma agrária. Ainda que os produtos fornecidos sejam, em sua maioria certificados, os consumidores tendem a não ver o selo em si como relevante, acreditando que a relação de comprometimento estabelecida com os produtores tem maior peso. Podemos entender que as motivações apresentadas vão além de questões de abastecimento pessoal e revelam um componente político ideológico, em que os consumidores atribuem a prática de consumo não só a satisfação de necessidade pessoais, mas também uma forma de incentivo a um determinado tipo de agricultura, práticas alimentares ou ainda, um modelo de garantia de qualidade.

No que diz respeito às motivações dos agricultores, estes revelaram que as vantagens são a garantia de venda do seu produto, gerando uma renda mais estável, além da valorização do seu trabalho e a possibilidade de contato direto com o consumidor. Ainda, o fato de o processo de entregas ser feito por consumidores é visto de forma benéfica, pois permite que os agricultores possam se dedicar mais a produção, suprimindo o tempo e o trabalho de comercialização que também é realizado por eles, no caso das feiras, por exemplo.

Efeitos gerados

O engajamento no GIA provocou uma necessidade de mudanças nos hábitos e práticas, tanto de produtores como de consumidores. Esse processo tem sido relatado em iniciativas similares em outros países, como o caso das AMAPs apresentadas por Lamine (2010), e do caso dos GAS apresentado por Brunori, Rossi e Malandrini (2010), demonstrando que o comprometimento entre consumidores e produtores redefiniu não só o sistema de produção, mas também o de consumo, fazendo que, a partir da interação, houvesse substituições ou redefinições de práticas ao longo do processo. Para os produtores, essas mudanças se refletem em alterações nas suas práticas, englobando desde a produção de novas variedades e

produtos até a alteração na forma de transporte e acondicionamento dos alimentos. Após a realização da pesquisa interna no GIA, foram identificados alimentos que os consumidores tinham interesse e que, com o tempo, os agricultores se organizaram para incluir na listagem do grupo.

Brunori, Rossi e Malandrin (2010), ao descreverem as dificuldades que muitos agricultores enfrentam para se tornarem fornecedores em grupos de aquisição direta, sugerem que esse processo envolve uma profunda reformulação de componentes materiais e imateriais de gestão da propriedade e dos processos de comercialização, pois os agricultores, além de se engajarem em processos inovadores para a produção, precisam desenvolver habilidades de comunicação e administração tais como lidar com vários clientes, novas logísticas, administração, comunicação. No GIA, alguns exemplos que podemos citar dizem respeito ao fato de os produtores estarem acostumados a vender os seus produtos em feiras, acondicionando alguns alimentos, que são vendidos com mais de um item, em sacos plásticos (cebola, batatas, laranjas, etc) como uma forma de deixá-los mais organizados. No entanto, para os consumidores, isso era visto com estranheza, pois era considerado um consumo excessivo de plásticos já que as verduras e frutas podiam ser colocadas todas em uma única sacola. No entanto, o emprego de uma única sacola, com todos os pedidos de uma mesma pessoa, também se mostrava problemática, pois itens mais frágeis acabavam sendo danificados, como era o caso de pães, ovos, frutas maduras, etc. Assim, foi necessário um processo de experimentação para se aprender a melhor forma de acondicionar e transportar os produtos. Isso levou o Grupo a desenvolver uma sacola própria, com um design que facilitasse o trabalho dos produtores e estivesse adequada para os consumidores. O processo de elaboração dessa sacola envolveu um debate e mobilização dos membros do GIA, que foi além da criação de um produto, mas que esse materializasse em seu processo e confecção valores caros ao Grupo. Assim, as sacolas foram elaboradas tendo como base sacos de ração de cachorro reciclados (um recurso abundante entre os membros do grupo) e confeccionadas por uma cooperativa de mulheres da Economia Solidária.

Os agricultores também precisaram enfrentar o desafio de estabelecer uma dinâmica de produção vinculada a uma pré-venda por meio da lista de ofertas. Em uma dinâmica de feira, os agricultores disponibilizam o que dispõem de produção naquele dia, mas, no contexto do grupo, é importante que os produtos ofertados na lista possam estar disponíveis no dia da entrega, que acontecerá dias depois. No caso das hortaliças e frutas, o desafio está nas condições climáticas ou eventos externos que prejudicam a safra; já em produtos manufaturados, como pães, massas e queijos, é o tempo de preparo de cada item para permanecer fresco que constitui o desafio.

Os consumidores precisaram alterar seus hábitos de consumo experimentando novas variedades, buscando receitas inéditas para manter a diversidade no cardápio quando a estação oferecia uma quantidade limitada de tipos de verduras e frutas. Também precisaram estabelecer uma nova rotina de planejamento doméstico e prática de consumo, aprendendo a programar a compra de alimentos para apenas um dia da semana. Durante os encontros entre consumidores, nas entregas, são comuns os diálogos sobre como preparar algumas verduras, como fazer os itens durarem uma semana, ou ainda, sobre diferentes receitas que poderiam ser feitas com produtos disponíveis há muito tempo.

No GIA, cada consumidor escolhe os produtos que quer adquirir, uma dinâmica que certamente favorece os consumidores, pois permite que tenham a liberdade de escolher seus produtos. Em contrapartida, a fixação de um valor mínimo para as encomendas, prática essa em comum entre o GIA e os GAS, acaba por se tornar uma vantagem para o produtor, pois garante certa estabilidade de venda por meio do compromisso prévio dos consumidores.

Ainda que a comercialização direta seja a principal ação do GIA, o grupo se propõe a ser mais do que um simples espaço de comercialização. Nesse sentido, podemos ver efeitos que abordam questões mais simbólicas e ainda políticas, tais como a gestão compartilhada, a cooperação para elaboração da sacola, do logotipo, das refeições dos encontros, entre outros.

Talvez uma peculiaridade do GIA, com o qual não encontramos uma similaridade imediata na literatura analisada, seja o fato de os agricultores terem uma trajetória em um movimento social e serem beneficiários da reforma agrária. Para alguns consumidores que já tinham alguma experiência ou relação com o Movimento dos Trabalhadores Sem Terra (MST), esse contexto foi visto como um fator diferencial para participarem do Grupo. No entanto, para outros, que se envolveram muito por interesse em alimentos saudáveis a bons preços, a participação no grupo permitiu o acesso às questões que envolvem o debate da reforma agrária e da luta dos movimentos sociais. Assim, percepções anteriores puderam ser desmistificadas e reinterpretadas. Um momento marcante nesse sentido foi um fato ocorrido durante a mobilização do “Abril Vermelho”¹, em abril de 2013. Entre as ações locais realizadas pelo Movimento, foi realizado um acampamento durante vários dias na sede do Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (INCRA), e os agricultores convidaram os

¹ Abril Vermelho é uma jornada anual de manifestações que marcam a data do Massacre de Eldorado dos Carajás, que aconteceu em 17 de abril de 1996, na cidade de mesmo nome, no Pará, quando 21 trabalhadores rurais foram assassinados.

consumidores que ainda não conheciam a forma de “luta” do movimento para irem presenciar a mobilização de perto. Dois consumidores foram até o acampamento, um dos quais, um professor universitário de jornalismo, que levou consigo um grupo de estudantes. Ainda no mesmo período, uma das consumidoras redigiu um testemunho ao restante do grupo relatando que, quando havia visto a Marcha do Movimento passando no centro da cidade, havia se sentido como parte daquela luta, pois as verduras e frutas que consumia semanalmente eram fruto do trabalho daquelas pessoas.

Considerações Finais

Ainda que a existência do GIA seja bastante recente, entendemos que esta tem se demonstrado uma experiência efetiva para o aumento da renda dos agricultores e da sua inserção em novos pontos de comercialização. Em um contexto de cadeias curtas de abastecimento, iniciativas desse tipo ajudam a criar novas estratégias de produção e consumo que, por um lado, apresentam aos agricultores novas possibilidades frente às pressões dos canais convencionais de comercialização e, por outro, possibilitam aos consumidores uma alternativa ao sistema industrial padronizado de oferta de alimentos. Além disso, o estabelecimento de relações de solidariedade com produtores auxilia a criar bases para uma sociedade mais ecológica, valorizando os agricultores como atores sociais e estabelecendo critérios para as práticas agrícolas.

Tendo em vista que os agricultores envolvidos nesse processo são beneficiários de programas de reforma agrária, a experiência demonstra potencial para a criação de políticas públicas voltadas a esse público, tendo como foco o incentivo e a articulação de grupos similares como forma de inserção em mercados ou complemento de renda. A experiência mostra um caminho interessante para uma relação de complementaridade e simetria entre meio rural e urbano, atendendo não só a demandas de abastecimento e geração de renda, mas também a propostas ambientalmente mais coerentes.

Referências

BRUNORI, G.; ROSSI, A.; GUIDI, F. On the new social relations around and beyond food: analysing consumers' role and action in Gruppi di Acquisto Solidale (Solidarity Purchasing Groups). *Sociologia Ruralis*, Oxford, p. 1-30, 2011.

BRUNORI, G.; ROSSI, A.; MALANDRIN, V. Co-producing transition: innovation processes in farms adhering to solidarity-based purchase groups (GAS) in Tuscany,

Italy. *International Journal of Sociology of Agriculture and Food*, Cardiff, p. 28-53, dez. 2010.

INSTITUTO KAIRÓS. *Organização de grupos de consumo responsável: caminhos para práticas de consumo responsável*. Instituto Kairós: Instituto Kairós, 2011.

LAMINE, C. Settling shared uncertainties: local partnerships between producers and consumers. *Sociologia Ruralis*, v. 45, p. 324-345, 2005.

LAMINE, C. Local food networks and the change of the agrofood system. In: CONFERENCE OF THE INTERNATIONAL SOCIETY OF ORGANIC AGRICULTURE RESEARCH, 2., 2008, Modena. *Conference Proceedings*. Modena: IFOAM, 2010.

MONTIEL, M. S.; COLLADO, Á. C. Rearticulando desde la alimentación: canales cortos de comercialización en Andalucía. *Ph Cuadernos*, Andalucía, v. 26, p. 259-283, 2010.

RETE NAZIONALI DI GRUPPI DI ACQUISTO SOLIDALE. *Gruppi di Acquisto Solidale*. Disponível em: <<http://www.retegas.org>>. Acesso em: 28 ago. 2013.

Do mato à mesa: o estudo e o uso das Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCS)

Ingrid Bergman Inchausti de Barros

Lucélia Fátima Souza

Vanessa Bernardi Braga

Viviane Camejo Pereira

Introdução

As Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCS), embora não tenham seus usos tão amplamente conhecidos, fomentam a discussão acerca da alimentação e dos recursos alimentícios disponíveis no que diz respeito ao acesso aos produtos da agrobiodiversidade. A experiência trazida neste capítulo contribui para o estabelecimento de estratégias de abastecimento que levem em consideração a valorização do que é nativo, do que é de uso local, do que a natureza oferece e foi esquecido. Não há um consenso sobre uma definição clara e abrangente de plantas alimentícias não convencionais. Estudos realizados no Brasil, como os de Kinupp e Barros (2004), divulgam o potencial de espécies alimentícias não usuais, referindo-se a elas como ‘alternativas’ às culturas convencionais, porém o termo ‘alternativas’ mostrou-se inadequado para contemplar o significado mais amplo dessas espécies subutilizadas. Desde os anos 2000, o Instituto Internacional de Recursos Fitogenéticos (IPGRI) vem alertando para a importância de propor ações de resgate e estímulo à utilização de recursos fitogenéticos alimentícios estratégicos que estão sendo negligenciados.

Este capítulo tem por objetivo trazer ao leitor alguns aspectos que tangem os esforços para a definição do termo PANCS, sua abrangência e o contexto histórico em que esse se consolidou, bem como trazer considerações sobre o potencial alimentício e nutricional da megabiodiversidade do Brasil, ainda por ser melhor conhecida e desfrutada. A experiência de que trata este capítulo foi apresentada no Workshop Estratégias Alimentares e de Abastecimento (WEAA), pela professora Ingrid de Barros, e traz

referências a estudos realizados na Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS).

A construção de uma definição para as PANCS

O comitê técnico do IPGRI (2002), ao propor um plano de ação estratégica para a valorização desses recursos fitogenéticos, oficializou a sigla ‘NUS’ (*Neglected and Underutilized Species*) e definiu ‘cultivos negligenciados’, como os daquelas espécies cultivadas principalmente em seus centros de origem ou de diversidade, em que elas ainda são importantes para a subsistência das comunidades locais. Algumas espécies podem ser amplamente distribuídas ao redor do mundo, mas tendem a ocupar nichos especiais na ecologia local e nos sistemas de produção e consumo local. Embora essas culturas continuem a ser mantidas pelas preferências socioculturais e pelas formas como são utilizadas, elas permanecem inadequadamente documentadas e negligenciadas pela pesquisa formal e pelos serviços institucionais de conservação. Por outro lado, ‘cultivos subutilizados’ foram entendidos como aqueles que já foram cultivados mais amplamente ou intensivamente, mas caíram em desuso por vários motivos, tais como agronômicos, genéticos, econômicos e culturais. Os agricultores e os consumidores estão usando cada vez menos dedicando-se a essas culturas porque elas, de alguma forma, não são competitivas com outras espécies e cultivares no mesmo ambiente agrícola. O abandono do cultivo dessas espécies vem causando erosão da base genética desses recursos e ocasionando a perda de características distintas e valiosas que poderiam ser utilizadas no seu melhoramento e na sua adaptação. O fomento ao conhecimento e uso de espécies locais para alimentação são uma alternativa ao acesso precarizado de alimentos em algumas regiões brasileiras.

Para Paludosi e Hoeschle-Zeledon (2004), o uso do termo “subutilizado” para referir-se a categorias de plantas silvestres e cultivadas sempre suscita discussões a respeito do que a palavra realmente significa. Considerando-se os esforços de projetos internacionais objetivando promover melhor utilização da biodiversidade de plantas para tratar de problemas como pobreza, nutrição e segurança alimentar, geração de renda e saúde ambiental, adota-se uma definição mais específica para ‘espécies subutilizadas’: “aqueles cultivos não comerciais que são parte de um portfólio de biodiversidade, anteriormente mais populares e que, hoje em dia, não são mais apreciados pelos produtores e consumidores devido a uma série de fatores...”. (Paludosi; Hoeschle-Zeledon, 2004, p. 23).

Em sua revisão sobre o tema, Kinupp (2007), citando vários pesquisadores, elencou uma série de termos qualificando essas espécies de plantas alimentícias como ‘negligenciadas’, ‘subutilizadas’, ‘não convencionais’, ‘tradicionais’ entre outros. Argumentando como é amplo o espectro dessas plantas alimentícias, o autor incluiu nesse rol de espécies, além das domesticadas e cultivadas, aquelas silvestres nativas, assilvestradas, ruderais e afirmou “muitas espécies de plantas espontâneas ou silvestres são chamadas de ‘daninhas’, ‘inços’, ‘matos’, ‘brejo’, ‘invasoras’ e outras denominações reducionistas ou pejorativas, pois suas utilidades e potencialidades econômicas são ainda desconhecidas” (Kinupp, 2007, p. 7). Com essas considerações, Kinupp (2007) optou por usar em sua tese o termo ‘plantas alimentícias não convencionais’, como contraponto às convencionais, criando a sigla ‘PANCS’, a qual, no Brasil, se tornou popular na mídia e já é adotada em trabalhos acadêmicos e técnicos e também será usada no presente texto.

Numa abordagem relativa a hortaliças, a equipe técnica que elaborou o *Manual de Hortaliças Não Convencionais* definiu-as como

[...] aquelas com distribuição limitada, restrita a determinadas localidades ou regiões, exercendo grande influência na alimentação e na cultura de populações tradicionais. Além disso, são espécies que não estão organizadas enquanto cadeia produtiva propriamente dita, diferentemente das hortaliças convencionais (batata, tomate, repolho, alface, etc...), não despertando o interesse comercial por parte de empresas de sementes, fertilizantes ou agroquímicos. (Brasil, 2010, p. 6).

Ainda conforme Brasil (2010), nos meios acadêmicos e técnicos, outros termos são usados para denominar esse grupo de plantas tais como hortaliças negligenciadas ou hortaliças subutilizadas ou hortaliças tradicionais. O autor salienta que, oficialmente, na legislação brasileira sobre sementes e mudas (Brasil, 2003), cultivar local, tradicional ou crioula está definida como:

Variedade desenvolvida, adaptada ou produzida por agricultores familiares, assentados de reforma agrária ou indígenas, com características fenotípicas bem determinadas e reconhecidas pelas respectivas comunidades e que, a critério do MAPA, considerados também os descritores socioculturais e ambientais, não se caracterizem como substancialmente semelhantes às cultivares comerciais. (Brasil, 2003, Art. 2º, Parágrafo XVI)

Atualmente, segundo Padulosi et al. (2013), em nível internacional, o conceito de NUS aplica-se a espécies de plantas úteis que são marginalizadas, se não inteiramente ignoradas, por pesquisadores e melhoristas

em políticas públicas. Não se enquadram como *commodities* (culturas entendidas como mercadorias) e pertencem a um grande e biodiverso grupo de centenas de espécies domesticadas, semidomesticadas ou selvagens. Podem ser culturas menores, adaptadas localmente, bem como espécies florestais não madeireiras. NUS diferem fundamentalmente dos cultivos convencionais por serem manejadas em sistemas tradicionais, por usarem fontes de sementes informais e envolverem fortemente questões de gênero. Nos locais em que são mantidas, observa-se que seu processamento pode ser bastante trabalhoso, a classificação e as embalagens são primitivas e os produtos são comercializados localmente com o envolvimento limitado de grandes empresas. Padulosi et al. (2013) comentam ainda que hoje essas culturas estão recebendo crescente reconhecimento por causa de seu papel na mitigação de riscos em sistemas de produção agrícola. Ao longo dos últimos dez anos, um número crescente de projetos tem sido direcionado para essas plantas, dado o reconhecimento da importância das NUS em melhorar a nutrição, a geração de renda, a manutenção da saúde do ecossistema e empoderar comunidades pobres e marginalizadas, em especial as mulheres dessas comunidades, bem como promover a diversidade cultural.

Ao incorporar, além das espécies cultivadas, as ruderais e espontâneas, compreende-se a dificuldade de aceitação dessas últimas como fonte de alimento, tendo em vista a percepção de serem espécies invasoras, competidoras nos espaços de produção dos cultivos convencionais. Essas espécies espontâneas estão carregadas de significados depreciativos (inços, ervas daninhas) por serem indesejadas no âmbito de sistemas de cultivo convencionais, cujo o foco são as monoculturas para elevados rendimentos e alto valor de mercado. Assim, nesses sistemas, está implícito o aporte de insumos agroquímicos, como os herbicidas e sementes de cultivares híbridas ou organismos geneticamente modificados (OGM), muito uniformes, que estão levando a um drástico estreitamento da base genética das espécies em cultivo e da agrobiodiversidade nos sistemas de produção de alimentos, de forma geral. Ainda nesse contexto, na condição de subutilizadas, estão as cultivares não híbridas que possibilitavam sua reprodução pelos agricultores, mas por terem passado a ser consideradas obsoletas, deixaram de ser produzidas pela indústria sementeira. Muitos desses materiais se perderam e poucos são mantidos, em cultivos marginais, por pequenos agricultores.

Por outro lado, Ikuta e Barros (2006) focaram o tema das sementes das comunidades indígenas e o desafio de resgatá-las da condição de negligenciadas, pela ausência de políticas públicas específicas ou programas equivocados, que em lugar de fomentar a multiplicação desses recursos

tradicionais, ocupam-se em introduzir cultivares de sistemas convencionais, inclusive mudando os hábitos alimentares dessas comunidades pela impossibilidade de reproduzirem a confecção de seus alimentos tradicionais.

A importância das PANCS está nas possibilidades de enriquecimento dos agroecossistemas e no potencial econômico em empreendimentos da agricultura familiar e diversificação de renda, fatores essenciais em projetos de desenvolvimento rural sustentável. Pela ótica da segurança alimentar e nutricional, as PANCS possibilitam opções na diversificação alimentar, promovendo a criação de novos cardápios e o resgate de tradições alimentares. Nesse sentido, as ações de educação alimentar e ambiental utilizando PANCS podem promover a queda de barreiras socioculturais que impedem sua aceitação no enriquecimento dos cardápios, em especial aqueles destinados a escolares. Por outro lado, essas espécies são importantes no sucesso do desenvolvimento da agricultura urbana por serem, de modo geral, rústicas, adaptadas a ambientes menos favoráveis às cultivares convencionais, assim como podem ser cultivadas ou manejadas em terrenos baldios, quintais, jardins, telhados verdes, entre outros ambientes.

O reconhecimento histórico da diversidade de espécies alimentícias do Brasil

A riqueza de recursos alimentícios do Brasil vem sendo registrada desde seu descobrimento, com a Carta de Pero Vaz de Caminha arrolando espécies importantes e destacando o inhame (posteriormente identificado como mandioca) como espécie fundamental na alimentação indígena (Filgueiras; Peixoto, 2002). Traçando-se uma breve linha histórica, constata-se que, ao escrever o *Tratado da Terra do Brasil*, Pero de Magalhães Gândavo (1576) referiu-se à abundância de frutas nativas e seu significado alimentício, registrando que “*Outras muitas fruitas ha pelo mato dentro de diversas qualidades e são tantas que já se acharão pela terra dentro algumas pessoas e sustentarão-se com elas muitos dias sem outro mantimento algum*”. Muitos outros cronistas, botânicos e artistas, das muitas missões europeias enviadas ao Brasil, registraram maravilhados as inúmeras plantas alimentícias encontradas, como o legado pictórico do naturalista Eckhout, no século 17, que retratou principalmente as frutas tropicais (Santos; Oliveira, 2008), ou os relatos das viagens de Auguste Saint-Hilaire, no século 19, em sua obra *História das Plantas Mais Notáveis do Brasil e do Paraguai*, recentemente resgatada (Saint-Hilaire, 2011). No início do século 20 surgem as brilhantes contribuições *Diccionario das Plantas Uteis do Brasil e das exóticas cultivadas*, de Pio Corrêa (1984), e *Frutas Indígenas*, de Hoehne

(1946). Outras contribuições salientando o potencial das frutíferas nativas do sul do Brasil foram de Mattos (1978) e Sanchotene (1989).

Elencando PANCS de usos como hortaliças, cita-se a obra pioneira de Zurlo e Brandão (1989) que se tornou referência obrigatória no tema, pela apresentação detalhada de receitas e modos de usos de 34 espécies, tidas como ervas comestíveis. Outra contribuição importante é a de Cardoso (1997), sobre PANCS, como hortaliças da Amazônia, categoria de alimento com menores opções na região Norte pela difícil adaptação de cultivares convencionais. Na década de 1990, a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA), universidades e serviços de Assistência Técnica e Extensão Rural (ATER) passaram a executar vários projetos de pesquisa, extensão e desenvolvimento rural. Esses projetos voltaram-se não somente aos aspectos botânicos, de caracterização dos recursos genéticos, de domesticação das espécies mais promissoras e caracterização agrônômica, mas também objetivaram o resgate das formas tradicionais de usos e o desenvolvimento de receitas visando demonstrar o potencial das PANCS para produtos artesanais como fonte de renda adicional para a agricultura familiar, mas também oportunidades para o desenvolvimento de novos produtos na agroindústria.

Fatos que alavancaram o reconhecimento do papel das PANCS

A reorientação da pesquisa e do desenvolvimento tecnológico em relação à biodiversidade e aos recursos genéticos ocorreu em virtude dos desdobramentos das diretrizes da Convenção sobre a Diversidade Biológica (CDB), ocorrida em julho de 1992, no Rio de Janeiro. As resoluções da CDB foram renovadas e ampliadas na IV Conferência Técnica Internacional sobre Recursos Genéticos Vegetais para a Alimentação e Agricultura, em 1996. Ainda nesse ano, o Brasil instituiu o Projeto de Conservação e Utilização Sustentável da Diversidade Biológica Brasileira (PROBIO), sob a coordenação do Ministério do Meio Ambiente, tendo como objetivos identificar ações prioritárias e apoiar subprojetos visando gerar e divulgar informações sobre a temática.

Muitos trabalhos foram desenvolvidos na década de 1990, mas os de Almeida et al. (1998) e de Silva et al. (2001) salientam-se pela abordagem das espécies do bioma Cerrado, até então muito pouco conhecido e sofrendo intensa perda de sua biodiversidade pela expansão das fronteiras agrícolas no estabelecimento de *commodities* como a da soja, do tomate para indústria e do algodão. A maior ênfase das pesquisas foi em espécies

frutíferas, devido aos seus elevados potenciais junto ao mercado interno e externo. Nesse sentido, Silva et al. (2001) elencaram 58 frutíferas nativas do Cerrado, apresentando um receituário e indicando possibilidades de aproveitamento alimentar e agroindustrial.

Melo (2007) explanou em sua revisão as possibilidades das espécies subutilizadas no Brasil, salientando os esforços de pesquisadores e instituições das regiões Norte, Nordeste e Sudeste. Citou algumas hortaliças que poderão ter significativo papel na nutrição humana, tais como cubiu, bertalha, espinafre africano e taioba, bem como apresentou uma tabela com cerca de 40 espécies de hortaliças subutilizadas na alimentação e negligenciadas pela investigação científica, o que se constitui em excelente subsídio para a definição de futuros projetos.

As PANCS em estudos na Universidade Federal do Rio Grande do Sul

No Sul, estudos sobre PANCS surgem, a partir dos anos 1990, com investigações sobre o valor de plantas ruderais, inclusive o alimentício, iniciadas pelo Prof. Bruno Irgang, no Instituto de Biociências da UFRGS, proporcionando um rol de espécies alimentícias potenciais, como os apresentados por Carneiro et al. (2001) e Schneider e Irgang (2005). Nessa época, o Programa de Pós- Graduação em Fitotecnia da Faculdade de Agronomia da UFRGS estabeleceu a linha de pesquisa Recursos Genéticos de Plantas Hortícolas e projetos com ênfase em resgate e caracterização de hortaliças negligenciadas, como diferentes variedades de cucurbitáceas (*Cucurbita pepo*, *C. moschata*, *C. máxima*, *Sicana odorífera*, *Cucumis melo*), resgate, caracterização agrônômica e introdução em sistemas orgânicos de cultivo como os de hibisco (*Hibiscus sabdariffa*), fisális (*Physalis* spp.), bertalha (*Anredera* spp.), que proporcionaram capacitação técnica e a realização de vários trabalhos acadêmicos valorizando as PANCS.

Como subprojeto do PROBIO, foi realizado, a partir de 2004, o *Projeto Plantas do Futuro - Região Sul* para identificar e divulgar informações sobre espécies promissoras da flora da Região Sul, com possibilidades de uso direto ou para ampliar a utilização comercial, com vistas a fomentar o desenvolvimento de produtos inovadores. O resultado final do projeto foi consolidado na publicação *Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial: plantas para o futuro - região Sul*, em que foram priorizadas espécies nativas como novas opções para a diversificação da agricultura familiar. Entre essas espécies, destacam-se muitas de importância alimentar e são elencados subsídios para pesquisas posteriores

no sentido de alavancar essas plantas promissoras, colocando-as, efetivamente, como alimentos importantes em segurança alimentar e nutricional (Brasil, 2011).

Na realização desse projeto, foram incentivados vários trabalhos acadêmicos, tendo destaque a tese de Kinupp (2007), que estimou para a Região Metropolitana de Porto Alegre, Rio Grande do Sul, a ocorrência de 1.500 espécies nativas, sendo que 311 delas (21%) possuem potencial alimentício. Mais de uma dezena dessas espécies foram cultivadas experimentalmente na Faculdade de Agronomia da UFRGS, para demonstração e distribuição junto a agricultores ecologistas interessados. PANCS como urtigas, pereskias, fisális, jaracatiá, juá, lírio do brejo, bertalhas, inhames, etc, tiveram seus usos difundidos em oficinas de culinária e fomento ao cultivo e desenvolvimento de receitas e novos produtos. Algumas dessas já podem ser ordinariamente adquiridas nas feiras de produtos orgânicos de Porto Alegre e de municípios do Rio Grande do Sul, bem como geleias, patés, pães enriquecidos, sucos, entre outros produtos confeccionados com essas PANCS.

Avanços nos usos de PANCS como estratégias em Segurança Alimentar e Nutricional

Na entrada do novo milênio, as discussões sobre segurança alimentar e nutricional ganharam espaço, bem como a valorização dos recursos alimentares locais e das receitas tradicionais e, com isso, entrou na pauta das políticas públicas sobre segurança alimentar o papel dos alimentos regionais brasileiros. Uma publicação do Ministério da Saúde evidenciou a presença das PANCS como matéria prima para a confecção desses alimentos regionais (Brasil, 2002). Há poucas informações a respeito do valor nutricional das PANCS. Um estudo sobre o perfil bromatológico de 69 espécies nativas potenciais de frutas e hortaliças ocorrentes na região Metropolitana de Porto Alegre, Rio Grande do Sul, mostrou que muitas delas são nutricionalmente muito promissoras, apresentando teores proteicos e minerais superiores aos de cultivos hortícolas de usos alimentícios similares (Kinupp; Barros, 2008).

A pesquisa participativa com agricultores possibilitou a atuação efetiva desses na introdução de espécies nativas nos sistemas de cultivos, nos processos de domesticação e desenvolvimento de tecnologias apropriadas ao cultivo ou à exploração sustentável. Essa atuação tem se mostrado uma estratégia eficiente para tornar as PANCS espécies de valor econômico, enriquecendo seus agrossistemas, contribuindo para a valorização das

unidades de produção e mudanças nas relações entre produtores e consumidores, abrindo novas possibilidades de renda como turismo rural e agroindústria artesanal. Das espécies resgatadas e estudadas por Kinupp (2007), mais de uma centena foram introduzidas em cultivos experimentais no Sítio Capororoca, Lami, Porto Alegre, Rio Grande do Sul, tornando-o uma referência em agrobiodiversidade e desenvolvimento de produtos à base de PANCS (Barros et al., 2010).

Embora tenha havido avanços bastante significativos nos últimos anos quanto aos esforços de tornar as PANCS fontes de alimentos disponíveis, alguns aspectos precisam ser resolvidos para que a pesquisa possa ser mais ágil, principalmente quanto a aspectos legais, como o acesso aos recursos genéticos, cujo processo de autorização é moroso e burocrático.

Considerações finais

A experiência de que trata este capítulo contribui para estratégias de alimentação e abastecimento no sentido de que são necessárias iniciativas, tanto no âmbito acadêmico como na sociedade civil, que priorizem o estudo dos usos potenciais das plantas alimentícias não convencionais. Essas plantas, além de serem disponíveis naturalmente em várias regiões, inclusive urbanas do Brasil, dispõem de considerável valor nutricional que, aliado à sua incorporação ao cardápio da população, é capaz de melhorar a qualidade nutricional da alimentação, além de agregar valor às plantas nativas. Atualmente, os estudos sobre as PANCS na Universidade Federal do Rio Grande do Sul têm sido realizados majoritariamente nas áreas de fitotecnia e biologia, porém, apresentam grande potencial em estudos multidisciplinares nas áreas de desenvolvimento rural e agronegócios bem como no âmbito das ciências sociais.

Referências

ALMEIDA, S. P.; PROENÇA, C. E. B.; SANO, S. M.; RIBEIRO, J. F. *Cerrado: espécies vegetais úteis*. Planaltina: Embrapa-Cepac, 1998.

BARROS, I. B. I.; KINUPP, V.; BOHRER, S.; SILVA, M. A. S. Non-conventional edible plants: agrobiodiversity valorization at a small family agriculture unity. In: *International Horticultural Congress, 28., 2010, Lisboa. Book of abstracts*. Lisboa, 2010.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Políticas de Saúde. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. *Alimentos Regionais Brasileiros*. Brasília: Ministério da Saúde, 2002.

_____. *Lei nº 10.711*, de 5 de agosto de 2003. Dispõe sobre o Sistema Nacional de Sementes e Mudas e dá outras providências. Disponível em: <<http://www.camara.gov.br/sileg/integras/216570.pdf>>. Acesso em: 19 mar. 2014.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. *Manual de hortaliças não convencionais*. Brasília: Mapa/ACS, 2010.

_____. Ministério do Meio Ambiente. *Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial: plantas para o futuro - região Sul*. Brasília: MMA, 2011. (Biodiversidade, 40).

CARDOSO, M. O. (Org.). *Hortaliças não-convencionais da Amazônia*. Brasília: Embrapa-SPI/Manaus: Embrapa-CPAA, 1997.

CARNEIRO, A. M.; IRGANG, B. E.; RAPOPORT, E. H. Utilidades econômicas das espécies da vegetação ruderal da Vila de Santo Amaro, RS, BR. In: CONGRESSO DE ECOLOGIA DO BRASIL, 5., 2001, Porto Alegre. *Anais...* Porto Alegre: Centro de Ecologia, UFRGS, 2001. Disponível em: <<http://hdl.handle.net/10183/>>. Acesso em: 10 mar. 2014.

FAO. *The state of the world's plant genetic resources for food and agriculture*. Rome: Commission on Genetic Resources for Food and Agriculture, FAO, 1998.

_____. *Plants biodiversity for a world without hunger*. 2010. Disponível em: <<http://www.fao.org/biodiversity/components/plants/it/>>. Acesso em: 8 ago. 2013.

FILGUEIRAS, T. S.; PEIXOTO, A. L. Flora e vegetação do Brasil na Carta de Caminha. *Acta Bot. Bras.*, São Paulo, v. 16, n. 3, 2002.

GÂNDAVO, P. M. *Das frutas da terra*. Tratado da Terra do Brasil. Tratado Segundo, Capítulo VI. 1576. Disponível em: <http://www.dominiopublico.gov.br/pesquisa/DetalheObraForm.do?select_action=&co_obra=2002> Acesso em: 21 nov. 2013.

HOEHNE, F. C. *Frutas indígenas*. São Paulo: Secretaria da Agricultura, Indústria e Comércio/Instituto de Botânica, 1946.

IKUTA, A. R. Y.; BARROS, I. B. I. Se acabar o mato como o Guarani vai fazer? In: ALBUQUERQUE, U. P. de; ALMEIDA, C. de F. C. B. R. de (Org.). *Tópicos em conservação e etnobotânica de plantas alimentícias*. Recife: NUPEEA, 2006.

IPGRI. *Neglected and underutilized plant species: strategic action plan of the International Plant Genetic Resources Institute*. Rome: International Plant Genetic Resources Institute, 2002.

INTERNATIONAL CENTRE FOR UNDERUTILIZED CROPS (ICUC). Colombo Sri Lanka and Global Facilitation Unit for Underutilized Species (GFU), Rome Italy. Disponível em: <<http://www.cropsforthefuture.org/publication/proceeding...Pacific.pdf>> Acesso em 10 nov. 2013.

KINUPP, V. F. *Plantas alimentícias não convencionais da região metropolitana de Porto Alegre, RS*. 2007. 562 p. Tese (Doutorado em Fitotecnia). Programa de Pós-Graduação em Fitotecnia, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007. Disponível em: <<http://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/12870>>. Acesso em: 20 ago. 2013.

KINUPP, V. F.; BARROS, I. B. I. Levantamento de dados e divulgação do potencial das plantas alimentícias alternativas do Brasil. *Horticultura Brasileira*, v. 22, n. 2, 2004. Suplemento CD-ROM.

_____. Teores de proteína e minerais de espécies nativas, potenciais hortaliças e frutas. *Ciência e Tecnologia de Alimentos*, v. 28, n. 4, p. 846-857, 2008.

MATTOS, J. R. *Frutos indígenas comestíveis do Rio Grande do Sul*. 2. ed. Porto Alegre: [s/n], 1978. (Publicação IPRNR, n. 1).

MELO, A. M. T. Hortaliças subutilizadas e sua importância no contexto da agricultura familiar. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE OLERICULTURA, 47., 5-10 agosto, 2007, Porto Seguro. *Anais...* Porto Seguro: [s/n], 2007. Disponível em: <http://www.abhorticultura.com.br/eventosx/trabalhos/ev_1/PAL02.pdf>. Acesso em: 20 mar. 2014.

PADULOSI, S.; HOESCHLE-ZELEDON, I. A que denominamos espécies subutilizadas? *LEISA Revista de Agroecologia*, 20(1), jun. 2004. Disponível em: <<http://www.agriculturesnetwork.org/magazines/latin-america/1-especies-vegetales-subutilizadas/a-que-denominamos-especies-subutilizadas>>. Acesso em: 12 set. 2013.

PADULOSI, S.; THOMPSON, J.; RUDEBJER, P. *Fighting poverty, hunger and malnutrition with neglected and underutilized species (NUS): needs, challenges and the way forward*. Roma: Bioversity International, 2013.

PIO CORRÊA, M. *Dicionário das plantas úteis do Brasil e das exóticas cultivadas*. Vol. 1-6. Brasília: Ministério da Agricultura, Instituto Brasileiro de Desenvolvimento Florestal, 1984.

SAINT-HILAIRE, A. *História das plantas mais notáveis do Brasil e do Paraguai: compreendendo sua descrição e dissertações sobre suas relações, seus usos, etc*. Belo Horizonte: Fino Traço Editora, 2011.

SANCHOTENE, M. C. C. *Frutíferas nativas úteis à fauna na arborização urbana*. 2. ed. Porto Alegre: Sagra, 1989.

SANTOS, I. M.; OLIVEIRA, C. M. Albert Eckhout e a construção do imaginário sobre o Brasil na Europa seiscentista. *Anais do II Encontro Internacional de História Colonial. Mneme – Revista de Humanidades*, Caicó, v. 9. n. 24, set./out. 2008. Disponível em: <www.cerescaico.ufrn.br/mneme/anais>. Acesso em: 21 mar. 2014.

SCHNEIDER, A. A.; IRGANG, B. E. Florística e fitossociologia de vegetação viária no município de Não-Me-Toque, Rio Grande do Sul, Brasil. *IHERINGIA*, Sér. Bot., Porto Alegre, v. 60, n. 1, p. 49-62, 2005.

SILVA, D. B.; SILVA, J. A.; SILVA, A. S.; JUNQUEIRA, N. T. V.; ANDRADE, L. R. M. *Frutas do Cerrado*. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2001.

ZURLO, C.; BRANDÃO, M. *As ervas comestíveis*. Rio de Janeiro: Globo, 1989.

Cidades Sem Fome: trabalho, renda e segurança alimentar a partir de cultivos de hortas

*Hans Dieter Temp
Regis Heder Neu
Potira Viegas Preiss*

Cidades sem Fome (CsF) é uma organização não governamental (ONG) que, desde 2004, tem desenvolvido projetos de agricultura urbana e sustentável em São Paulo. Por meio de diferentes projetos, a CsF tem transformado áreas precárias e sem uma destinação específica em espaços de geração de trabalho para pessoas em vulnerabilidade social, além de proporcionar melhoria das condições nutricionais de crianças e adultos.

A ONG atua em especial na Zona Leste de São Paulo, região reconhecida pela situação de precariedade social, abrigando 33% da população da cidade. A região também abriga 40% da população desempregada da capital e apresenta Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) de 0,478, sendo considerado o menor da cidade. Conforme Cidades sem Fome (2011), de maneira geral, a Zona Leste é ainda vista como uma “cidade dormitório”, já que não há desenvolvimento industrial ou de serviços expressivo na região, fazendo com que a população precise se deslocar até o centro da cidade em busca de trabalho. Assim, o primeiro projeto implementado, Hortas Comunitárias, visava à integração social de pessoas com dificuldade de inserção no mercado de trabalho. A organização atua a partir da combinação de três fatores: inclusão social, formação técnica e geração de renda, criando assim um processo de capacitação e autossuficiência financeira. Atualmente, existem 4 projetos principais ativos, a saber: Hortas Comunitárias, Hortas Escolares, Estufas Agrícolas e Projeto Pequenos Agricultores Familiares, o quais são detalhados a seguir.

No que diz respeito às **Hortas Comunitárias**, até o momento foram implementadas 21 iniciativas, tendo 115 agricultores urbanos envolvidos, promovendo a subsistência de 650 pessoas diretamente. Cerca de 1.000 pessoas foram capacitadas em técnicas de produção de alimentos orgânicos em áreas urbanas e formas de comercialização de produtos em 48 formações

organizadas pela ONG. Para integrar o projeto das Hortas Comunitárias, é realizado um processo de seleção na comunidade em que são priorizadas pessoas em situação de vida precária, sem fonte de renda ou auxílio de programas governamentais. A situação familiar também é levada em consideração, tais como o fato de ambos os pais estarem desempregados, o número de filhos e as condições da moradia. Em contrapartida, a dedicação e o engajamento são fatores essenciais para a permanência nas Hortas.

É importante ressaltar que as hortas comunitárias são construídas em terrenos ociosos e geralmente abandonados da cidade, locais que, muitas vezes, estavam sendo utilizados como lixões clandestinos gerando poluição ambiental e riscos à saúde da população local. Outras hortas têm sido construídas em áreas públicas, tais como corredores lineares que acompanham instalações de energia elétrica, oleodutos, etc. Nesse sentido, não há uma padronização de tamanhos das hortas: algumas em áreas bastante urbanizadas têm cerca de 250 m², já outras, em localidades mais periféricas, podem chegar a 13.000 m². Geralmente, as hortas cultivadas nos corredores das linhas de transmissão de energia possuem entre 8 e 10 mil metros quadrados. Para a utilização das áreas para construção das hortas, são realizados contratos de comodado ou termos de utilização de áreas com os respectivos proprietários de cada local. O processo de implementação das hortas inicia sempre com um mutirão de limpeza por meio da mobilização das comunidades do entorno.

Para cada horta, é criado um grupo de envolvidos que partilham as tarefas de preparo do solo, plantio, manutenção e colheita. Os alimentos abastecem as famílias dos trabalhadores envolvidos, e o excedente é comercializado em postos de venda próximos às próprias hortas, permitindo que os consumidores possam também ter acesso ao processo de produção. Entre os principais produtos, estão hortaliças, temperos, legumes e leguminosas. Além de proporcionar a inserção social por meio de trabalho, uma das grandes conquistas do projeto é a melhoria da qualidade da alimentação das famílias envolvidas, que ampliaram seus hábitos alimentares incluindo verduras e legumes em sua alimentação cotidiana. Por meio do projeto, a comunidade tem acesso a alimentos orgânicos e *in natura* a valores acessíveis, proporcionando assim uma alimentação mais saudável a pessoas que, até então, tinham acesso basicamente a alimentos industrializados e de baixa qualidade.

Já em relação às **Hortas Escolares**, elas têm como objetivo facilitar o acesso a alimentos saudáveis, prevenir a desnutrição e a deficiência alimentar, tendo, nas crianças da região, o público foco. O projeto surgiu a partir da constatação de que existia na região um grande número de escolas, com grandes áreas físicas sem nenhuma utilização específica, representando um passivo para os administradores e educadores. Utilizando essas áreas, o projeto pos-

sibilita um uso mais racional dos espaços existentes e permite que os alunos possam desenvolver oficinas práticas de plantio em hortas. Até o momento, foram implantadas 15 hortas em escolas públicas, com a participação ativa de 3.972 estudantes. Mais do que um espaço de produção de alimentos, dentro do espaço escolar, as Hortas se transformam em uma ferramenta pedagógica e, ao mesmo tempo, em um meio importante de geração de conhecimento teórico e prático, o que permite a abordagem interdisciplinar de uma série de temas, tais como conhecer a matemática envolvida no plantio e nas colheitas, a biologia das plantas e do solo, o valor nutritivo dos alimentos, etc. Além disso, as atividades nas hortas auxiliam no desenvolvimento de habilidades de socialização de crianças e jovens, pois o cultivo envolve a realização de trabalho cooperativo, organização de grupos, divisão de tarefas, capacidade de observação, dinâmicas de cuidado, entre outros.

A execução das Hortas Escolares acontece, portanto, por meio de uma parceria em que a Organização Cidades sem Fome não só disponibiliza técnicos para a realização das atividades, aulas práticas demonstrativas a todos interessados (alunos, professores, pais, funcionários, etc), como também incentiva o desenvolvimento de cartilhas instrutivas sobre o processo de plantio. Além disso, a Organização arca com as despesas de materiais e demais custos para a implantação do projeto. As Escolas, por sua vez, devem disponibilizar a área para a elaboração da horta, incentivar a participação de alunos e professores e se responsabilizar pela sustentabilidade do projeto. Também cabe às Escolas a organização de grupos para a manutenção dos espaços das hortas nos finais de semana, feriados e nos períodos de recesso escolar. As merendeiras participam dos processos de capacitação e das oficinas de plantio, bem como auxiliam no processo de identificação das culturas a serem plantadas nas hortas. Os pais dos alunos geralmente ajudam a manter as hortas nos finais de semanas, o que tem contribuído para despertar o interesse sobre formas de melhorar as condições de alimentação da família.

A CsF também desenvolveu uma metodologia para a construção de **estufas agrícolas** mais econômicas, utilizando materiais de baixo custo e reduzindo em até 50% o orçamento de construção. As estufas permitem que a produção se mantenha ao longo de todo o ano, gerando alimento e renda para os atores envolvidos. Atualmente, cinco estufas já foram construídas e outras quatro estão sendo planejadas. A produção dos alimentos em estufa traz uma série de benefícios, tais como o aumento em 40% na produção quando comparada à produção com métodos convencionais; proteção contra intempéries climáticas, como geadas, chuvas fortes e granizos; maior resguardo contra insetos e conseqüente redução significativa de ocorrências de pragas e doenças; uso mais eficiente de nutrientes e uso em escalas mínimas de água para a irrigação dos cultivos.

Em 2009, o projeto Hortas Comunitárias, foi adaptado e reaplicado para a área rural da pequena cidade de Agudo, no Rio Grande do Sul, surgindo, assim, o **Projeto Pequenos Agricultores Familiares**. A cidade tem como principal economia, desde os anos 1980, a produção de tabaco, arroz e soja. Assim, a atuação da CsF na região tem como objetivo promover uma maior diversidade econômica para os pequenos produtores familiares, que, com as hortas, passam a ter uma renda mais frequente e constante por não dependerem apenas dos cultivos anuais. A produção acontece com um baixo investimento econômico, já que utiliza técnicas de cultivo orgânicas e as mudas são produzidas pelos próprios agricultores. A comercialização acontece no próprio local e em estabelecimentos da região. Atualmente, três famílias de agricultores estão sendo treinados em diversificação de cultivos, agregação de valor e criação de oportunidades para novos negócios.

Financeiramente, a realização dos projetos acontece por meio da participação da Organização em editais de chamadas públicas ou de empresas privadas e pela realização de convênios com fundações. Atualmente a CsF está recebendo patrocínio do Fundo Socioambiental da Caixa Econômica Federal, Fundação Itaú Social, Rotary Club Vila Antonieta, Fundação Cargill e outros patrocinadores regionais. Além disso, a Organização realiza processos de captação de recursos próprios por meio de atividades como palestras, dias de voluntariado, oficinas de capacitação e plantio, entre outros. Os recursos também são arrecadados por meio de plataformas de *crowdfunding*, havendo uma registrada na Alemanha (www.betterplace.org,) e outra, no Brasil, no próprio site da CsF (<http://cidadessemfome.org/pt-br/doacoes/>).

Cidades Sem Fome participa, desde dezembro de 2012, do “Programa Caixa ODM” e recebe recursos do “Fundo Socioambiental”. Em 2010, ganhou o Prêmio *Dubai International Award for Best Practice to Improve the Living Environment* (DIABP), prêmio fornecido pela UN-HABITAT para projetos urbanos que trabalham pela melhoria das condições de vida de seus cidadãos. Além disso, por meio do projeto Hortas Comunitárias, ganhou o Prêmio de Meio Ambiente na categoria Responsabilidade Social na 3ª edição do Prêmio AEA de Meio Ambiente. O prêmio da AEA, promovido pela Associação Brasileira de Engenharia Automotiva, tem como objetivo homenagear as empresas cujos projetos tecnológicos e sociais beneficiem o meio ambiente em relação à qualidade de vida.

Considerações finais

Tendo em consideração que, atualmente, a população mundial é, em grande parte, urbana, acreditamos que o trabalho desenvolvido pela CsF

tem contribuído para demonstrar a viabilidade de produzir alimentos em áreas urbanas aliando inclusão social, geração de renda e processos de restauração ambiental. O cultivo de alimentos na própria cidade reduz a dependência dos sistemas de abastecimento convencional, em que os alimentos são produzidos em áreas remotas e transportados por longas distâncias. A distribuição da produção entre as famílias envolvidas no trabalho com as hortas cria um contexto positivo para a segurança alimentar das famílias, que podem melhorar suas dietas por meio do consumo da própria produção, trazendo melhorias para a saúde e economia para a família. A comercialização local dos excedentes também contribui para o oferecimento de alimentos de qualidade a preços acessíveis à comunidade, proporcionando um aumento na qualidade de vida da população.

As Hortas Escolas proporcionam não só parte do abastecimento alimentar da escola, mas criam um contexto de educação alimentar para crianças e jovens, que passam a ter acesso a dinâmicas alimentares mais nutritivas, evitando, assim, conhecidos problemas decorrentes de uma alimentação inadequada, como desnutrição, anemia, obesidade, entre outras doenças crônicas não transmissíveis. Por meio das crianças, os bons hábitos alimentares são transmitidos às famílias possibilitando a reorientação de dietas e hábitos.

Todos os projetos desenvolvidos são passíveis de serem implementados nas demais regiões da cidade de São Paulo, bem como em outras localidades do país, de forma fácil, seja por meio de organizações públicas, privadas ou, até mesmo, por grupos informais. Em especial, entendemos que a relevância dos resultados obtidos até o momento justificam a ampliação de iniciativas similares e tornam importante a criação de políticas públicas específicas.

Referências

ÁVILA, F. *Projetos demonstram a viabilidade da agricultura urbana*. 2013. Disponível em: <<http://www.institutocarbonobrasil.org.br/agricultura1/noticia=733617>>. Acesso em: 12 fev. 2014.

CIDADES SEM FOME. *São Paulo*: Tv Record, 2011. Son., color. Disponível em: <http://www.youtube.com/watch?v=cUyt_8TEsLA&list=UUN4AxpO3ufFdg-X43cIZiUQ>. Acesso em: 12 fev. 2014.

ORGANIZAÇÃO CIDADES SEM FOME. *Cidades sem fome: trabalho, renda e garantia de alimentação, tudo começa com uma horta*. 2013. Disponível em: <<http://cidadessemfome.org/pt-br/>>. Acesso em: 13 fev. 2014.

Programa RS Sustentável: um estado da arte

Francisco Milanez

Muito mais do que o desafio de pensar de forma integrada a realidade planetária e dentro dela, seu maior desafio, a alimentação humana, precisamos de uma forma integrada de agir para pôr em prática as complexas ideias fruto dessa reflexão, o que vai de encontro a toda a nossa estrutura social desconectada, “nichificada” e esquizofrênica desde a produção do conhecimento até, e principalmente, a organização e o funcionamento de nossa sociedade.

Visando encarar de uma nova forma esses desafios, o governo do Estado do Rio Grande do Sul, através de seu representante maior, o então governador Tarso Genro, criou, em 22 de julho de 2013, uma estrutura transversal de governança para promover o desenvolvimento sustentável (DS) do Estado – O Plano Rio Grande do Sul Sustentável, o RS Sustentável. Tratava-se de uma ideia inovadora, especialmente na forma, pois o termo DS está por demais desgastado por seu uso superficial, descomprometido e desconectado, que vem ocorrendo em nossa sociedade. Foi-me atribuída a responsabilidade de desenvolver este trabalho, coordenando o RS Sustentável e, para isto, constituiu-se, por decreto, um grupo de trabalho em que se encontravam representadas secretarias e demais órgãos do Estado. Ele funcionava como um conselho deliberativo que idealizava e implementava ações para promover a sustentabilidade no estado. Na medida de suas necessidades, fomos criando grupos de trabalho específicos para determinadas funções, como, por exemplo, promover o aumento da produção de arroz ou a produção comercial de carne orgânicos no Estado (GT Arroz Orgânico e GT Carne Orgânica). O trabalho do GT, da forma aqui descrita, durou até 31 de dezembro de 2014, final da gestão do governador Tarso Genro, mas dele ficaram muitos resultados e, em especial, dois decretos ainda vigentes mencionados ao longo deste capítulo.

Da forma como entendemos, o DS tem que ser, ao mesmo tempo, ambientalmente sustentável, socialmente justo, culturalmente respeitoso e economicamente viável. Fácil de definir, mas muito difícil de implementar,

o DS requer níveis de coordenação e trocas para os quais nossas estruturas organizacionais não estão preparadas. As estruturas de nossa sociedade não são feitas para ações colaborativas em que vários atores contribuem para a mesma ação de forma harmônica, ao contrário, são feitas de forma hierárquica e especializada, dificultando com isto as ações transversais.

Uma das questões estruturais da sustentabilidade são os alimentos e, nesse sentido, cabe considerar que nossa sociedade está alienada de sua alimentação. Essa alienação se dá de forma concomitante com a alienação que a humanidade se encontra da própria natureza que a originou. Faça essa comparação, pois a alimentação é uma evidência bem mais palpável que outras desconexões também essenciais, mas muito sutis, como a necessidade de contato com o solo e suas bactérias, a necessidade das cores e sonoridades e várias outras demandas atávicas que temos da natureza e que esquecemos ou, simplesmente ignoramos.

A Alimentação, além de essencial à vida, será seguramente um dos maiores desafios dos próximos anos. Alimentar um planeta que, diferentemente dos cálculos anteriores, pode chegar a 2050 com mais de 12 bilhões de pessoas, é um desafio, que, sozinho, pode ocupar a humanidade.

Entendemos que o DS busca a recuperação da saúde planetária, e a parte mais perceptível disso é a saúde humana, que pode muito bem ser o indicador da saúde na Terra porque é impossível recuperar uma sem a outra, na medida em que elas estão totalmente entrelaçadas e são manifestações de uma mesma coisa: a saúde da vida.

Para a recuperação da saúde, o centro é o alimento. Não basta esse alimento ser sadio, ele tem que ser produzido de forma sadia e ser utilizado de forma sábia. Para que o alimento seja produzido de forma sustentável é necessário que a produção seja livre de contaminantes tóxicos e nutrida de forma natural, causando o mínimo de danos ao meio ambiente, de forma coerente com o local de produção e consumo. Para que os alimentos sejam produzidos dessa forma, é indispensável que os produtores, além de estarem devidamente remunerados, vivam também uma vida de qualidade, em primeiro lugar, se alimentando bem, e também não se intoxicando com água e ar envenenados.

As características da produção do alimento sustentável estão ligadas às dos alimentos orgânicos, e não há nenhuma outra forma de produzir alimentos que permita a sustentabilidade planetária. O principal quesito para um alimento ser sustentável é ser orgânico, embora não baste somente isto, mas todas as demais exigências são compatíveis com a certificação orgânica.

Para estar livre de contaminantes tóxicos, não podem ser utilizados agrotóxicos na produção. É necessário que se faça controle biológico ou se utilizem produtos naturais para a defesa dos cultivos.

Para que a cultura seja nutrida de forma natural, é necessário que não sejam usados fertilizantes sintéticos nem rações convencionais na nutrição seja de plantas, animais, fungos ou até de microrganismos. Isso é compatível com adubação orgânica, biomineralização, rações orgânicas ou pastagens naturais.

Para que haja o mínimo de danos ao ecossistema local, é necessário que a natureza local seja observada e respeitada de forma a tirar proveito das suas características, ao invés de destruí-las. Preservar as nascentes, as vertentes, a biodiversidade é a forma de conseguir isso: esse é um princípio básico da agroecologia.

O RS Sustentável visa, para implementar a produção de alimentos sustentáveis, fomentar a duplicação do número de pequenas propriedades, especialmente nos arredores das cidades, visando à produção mais densificada de alimentos hortifrutigranjeiros na proximidade do consumo evitando, com isso, um gigantesco gasto de energia em transportes e em preservação, e fazendo com que os alimentos sejam mais adequados ao local, cultural, ecológica e sazonalmente.

Parte desse processo que se dá na borda das cidades deve também recolonizá-las, pois hoje temos condições de reocupar as cidades com produção de alimentos, reduzindo ainda mais o desperdício de áreas urbanas e tornando as cidades mais coerentes com as necessidades originais das pessoas. Os tetos verdes, os jardins produtivos, as hortas coletivas e as hortas de apartamentos são um conjunto de possibilidades produtivas que não deve jamais ser subestimado. De troco, ainda tornamos as cidades mais palatáveis para seus moradores por meio do controle de ruídos, limpeza do ar, atração de animais selvagens, melhoria térmica, vantagem estética e tantas outras coisas que vêm no mesmo pacote da vida.

Esse processo de revitalização das cidades tem seu auge simbólico nas praças das feiras de alimentos orgânicos, onde se dá a ritualização moderna do sagrado (alimento), simbolizado pela relação entre produtores e consumidores, em que a matéria de união são os alimentos, que constituem a própria vida. Nesses espaços públicos, são distribuídas vidas para alimentar outras vidas, e esse processo de produção e consumo deve estar rodeado de todo o respeito e reverência, pois ali está o símbolo máximo da religião da humanidade com sua origem e estão ali também os “sacerdotes” que produzem o alimento e os comensais que irão utilizar esses alimentos para energizar e reconstruir seu próprio corpo.

Qualquer produto indesejado significa um efeito indesejado na saúde dos comensais. Essa relação de confiança que só pode se dar plenamente por meio dos produtos orgânicos, dá ao outro a responsabilidade de sua saúde e o mérito de seu esforço é a manutenção do corpo saudável. A relação de

confiança que se estabelece neste vínculo é uma das mais importantes em nossa sociedade e o principal elo social entre o rural o urbano.

Ora, essa relação deve ser mútua de interesses e, portanto, é do interesse do comensal que o produtor tenha uma vida boa e justamente remunerada para que continue sempre a produzir os componentes de sua qualidade de vida. Nesses moldes, teremos agora uma relação de parceria entre produtor consumidor e não mais uma relação de interesses contrários competitivos.

A logística desejada para o DS não se extingue na economia de recursos e energia para a distribuição dos alimentos, mas envolve também a necessidade de criarmos uma logística reversa para que não seja perdido ou contaminado um só grama das sobras dos alimentos na urbe. Urge que tenhamos uma coleta de lixo orgânico, não contaminado, pois o mais reciclável dos lixos, o único totalmente reciclável é o orgânico, que pode ser totalmente aproveitado sem nenhuma perda e sem custo nenhum. Atualmente pegamos o melhor dos lixos, o orgânico, que também é a maior parte dele, e o contaminamos com os outros tipos de lixo, o que resulta em que tenhamos sempre um composto contaminado ao final. A meta do GT RS Sustentável, nesse caso, era influenciar as cidades priorizarem o lixo orgânico fazendo dele compostagem ou distribuindo aos agricultores. Para o DS, seria razoável inclusive o fomento à criação de animais domésticos, como é o caso da galinha, que come todas as sobras transformando-as no melhor adubo que existe, o guano.

A rastreabilidade, que é uma demanda cada vez maior da sociedade, é uma característica natural e obrigatória de todo o alimento orgânico, até porque não pode ser de outra forma. A certificação orgânica participativa aproxima o produtor do consumidor pelo fato de possibilitar o conhecimento sobre sua forma de pensar e sobre seus valores, pela própria certificação que, sendo participativa, abre a propriedade do produtor à visita do consumidor e permite que parte deles participe no processo de certificação. Nada, porém, é superior às feiras orgânicas, em que o contato e a troca se dão semanalmente, recuperando uma relação “sagrada” entre os que produzem a saúde e os que usufruem dela. Recompota essa relação, não vai haver outro caminho que a busca em parceria pela justiça social e remuneração digna dos produtores, pois o status e a qualidade de vida deles já está garantida pela opção de trabalho saudável e realizador de produtor orgânico.

A natureza sistêmica do DS é a solução para a questão da alimentação e, juntamente com esta, vem toda uma reformulação de valores, espacial, funcional e de planejamento da própria sociedade, que é indissociável e interdependente.

Não se pode falar de segurança alimentar e nutricional sem considerar o DS, a agricultura, a agroecologia e seus produtos, os orgânicos,

como única forma de obter a solução para as demandas sociais de saúde¹. A situação atual dos pobres vem se transformando da subnutrição e das doenças infecciosas para a obesidade malnutrida com doenças e agravos não transmissíveis (DANTS). As DANTS são, em sua grande maioria, doenças ambientais, fruto de intoxicações crônicas, da mesma forma que as doenças infecciosas são ambientais, fruto da falta de saneamento. A questão que se mostra clara é que não corrigimos o passado por meio do saneamento e boa alimentação e já estamos no futuro pagando pela contaminação geral de nossos corpos principalmente por meio da alimentação.

Para resolver a fome e as doenças infecciosas é necessário um investimento nos alimentos orgânicos, pois esses, além de ricos em substâncias bioativas como polifenóis, que reforçam o sistema imunológico contra as infecções, são livres de agrotóxicos e outros aditivos alimentares que são os responsáveis principais pelas DANTS, que estão aterrorizando a humanidade como os cânceres, diabetes e degenerações nervosas. O uso de alimentos convencionais para resolver o problema da fome, além de não reduzir os índices de subnutrição, pela baixa qualidade nutricional, ainda fomentou uma verdadeira “epidemia” de doenças degenerativas, inclusive mentais, fruto das intoxicações, pelos contaminantes oriundos dos alimentos convencionais.

Não há, portanto, qualquer outra possibilidade de segurança alimentar e nutricional que não passe pela produção agroecológica de orgânicos, a forma sustentável de produzir alimentos. Alimentar a humanidade somente será possível por meio da produção sustentável, que além de ter a maior produtividade real por área, também é a que necessita de menor quantidade de insumos.

Essa forma, que valoriza os produtos locais tradicionais ou nativos, os sazonais, e os produtores locais, dá as bases do que seria um desenvolvimento sustentável por meio do uso da biodiversidade natural, da cultura e dos produtos de época, que são os melhores recursos que os agricultores dispõem, sendo também os mais baratos e mais saudáveis por respeitarem os condicionantes da natureza. Não há sentido nenhum em se passear com alimentos por aí, gastando muitas vezes mais energia para transportá-los do que para produzi-los, sem falar que, quase sempre aquela energia é fóssil e está, renovável. Para o DS, é importante que se produza o mais

¹ Conforme a Lei Nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, em seu artigo 3º, “A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis”.

perto possível do consumo, na época correta e de forma mais simples, pois tudo isso acarreta custos, energia e poluição, sem falar em saúde. Os produtos orgânicos são mais saudáveis porque são produzidos próximos, são mais frescos, sem falar da coerência com as estações do ano, trazendo em sua composição as necessidades específicas de cada estação, sendo portanto nutricionalmente mais adequados. Assim é o caso, por exemplo, da riqueza em água das frutas de verão, diferente da riqueza em gordura das de inverno que correspondem exatamente às necessidades dos comensais nesses períodos.

Por essas razões e muitas mais que poderíamos trazer, é que defendemos que são muitos os problemas e uma só solução: o DS é uma imitação da natureza para otimizar e qualificar o mundo criado pelos humanos. Lixo zero, energia renovável, alimentos orgânicos, casas sustentáveis e bens duráveis e recicláveis são notas da música que iniciamos a compor por meio do RS Sustentável, no qual desejamos envolver toda a sociedade na construção desse audacioso desafio, de viver bem e em harmonia, de acordo com as nossas verdadeiras necessidades.

Nesses 18 meses de trabalho no âmbito do Governo do Rio Grande do Sul, tivemos muitas conquistas, que são minúsculas diante dos desafios futuros, mas que já servem para apontar em que sentido estivemos nos movimentando.

1. Iniciamos um levantamento de projetos e ações pró-sustentabilidade que ocorreram, sejam eles da iniciativa privada, de Organizações não Governamentais (ONGs), vinculados à movimentos estudantis, de profissionais individuais ou instituições públicas, para que sejam socializados e sirvam de fonte de inspiração e evolução para o futuro. A ideia foi, ao mesmo tempo, reconhecer o trabalho, criar um banco de dados e estimular ações futuras.

2. Criamos o website do RS Sustentável onde foram divulgadas as ações dos diversos órgãos do Estado em favor da sustentabilidade, bem como a agenda, dicas e todo o tipo de informação sobre sustentabilidade, inclusive o levantamento estadual, à medida que foi realizado. O website era interativo, um estímulo e uma articulação para investimentos sustentáveis.

3. Criamos, em agosto de 2013, o Grupo de Trabalho Arroz Orgânico, com as parcerias do Instituto Riograndense do Arroz (IRGA), da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado do Rio Grande do Sul (Emater-RS/ASCAR) e das secretarias da Agricultura, Pecuária e Agronegócio (SEAPA) e de Desenvolvimento Rural, Pesca e Cooperativismo (SDR) e de produtores e cooperativas. Esse grupo visa estimular a produção e o consumo de arroz orgânico. A escolha do arroz deve-se ao fato de o Rio Grande do Sul ser uma referência internacional

em produção de arroz irrigado, e por ele ser o cereal mais importante na alimentação estadual podendo, por si, causar uma mudança significativa em nossa qualidade e segurança alimentar, na medida em que além de ser um alimento diário em nossa culinária, o arroz integral orgânico é um dos alimentos mais completos em termos de necessidades nutricionais humanas. Nesse período, fizemos muitas descobertas, entre as quais podem ser destacadas as cooperativas de produtores que tinham arroz orgânico estocado no Estado, sem conseguir comercializá-lo, o que gerou temor em aumentar a área produtiva. Para resolver esse problema de escoamento da produção, articulamos compras estaduais e, principalmente graças à participação da Secretaria Estadual de Educação, desenvolvemos no RS Sustentável uma nova forma de licitar alimentos para que as cooperativas de pequenos agricultores pudessem participar das licitações e para que os preços fossem mais acessíveis para as escolas que fazem suas compras, de forma isolada, no Estado todo. Testamos, como um projeto piloto, essa nova forma de compras por região, o que permitiu não só que as escolas estaduais acessassem a compra de arroz orgânico, como o adquirissem a custo mais baixo do que o arroz convencional. Esse projeto começou em uma região e foi sendo ampliado a outras. Esse é um projeto que envolve também uma pesquisa que gostaríamos que fosse realizada: é necessário que sejam observadas e comprovadas as mudanças na saúde resultantes das mudanças alimentares provocadas pela utilização de alimentação orgânica

4. Produzimos, em cooperação com o Programa de Educação e Proteção Ambiental e de Responsabilidade Social do Tribunal de Justiça do Estado do Rio Grande do Sul (ECOJUS), o Decreto n.º 51771, de 29 de agosto de 2014, que institui o Programa Estadual de Contratações Públicas Sustentáveis no âmbito da Administração Pública Estadual, que é uma verdadeira revolução nas compras do Estado, pois dá prioridade aos produtos sustentáveis, descreve os critérios para isso, obriga a compra de alimentos orgânicos pelo Estado, onde eles existirem e proíbe a compra de alimentos transgênicos. Esse decreto também trata da compra de serviços sustentáveis, como é o caso de projetos de prédios sustentáveis para o estado, uso de energias alternativas e refrigeração natural para alimentos. Outro tema que trata o projeto é o uso de combustíveis alternativos e tecnologias para fomentar transportes sustentáveis. Trata-se de um marco histórico na medida em que o Estado, por meio deste decreto, pode evitar a compra de alimentos baratos - mas de péssima qualidade e durabilidade – nas concorrências públicas graças a critérios como o de durabilidade.

5. Criamos o Grupo de Trabalho Carne Orgânica, que visou estimular e criar a certificação orgânica de carne no Estado e, com isso, além de qualificar nossa alimentação e o ganho de nossos produtores, também auxilia

a preservação do Bioma Pampa, trazendo uma contribuição para a Alianza del Pastizal², que tem articulado ações no Uruguai, Argentina, Paraguai e Brasil. Já temos produtores de carne bovina, ovina, caprina, suína e avícola. Nosso Estado, ao mesmo tempo em que se intoxica com remédios e agrotóxicos por meio do consumo de carnes convencionais, deixa de lucrar cerca de 30% a mais com a produção de carne orgânica, sem considerar que o custo de produção desta é menor e, ainda, que a maior economia está na saúde dos trabalhadores rurais e urbanos.

6. Trabalhamos junto com a Agência Estadual de Desenvolvimento Industrial, o Badesul e a FIERGS no incentivo à produção de alimentos Premium Orgânicos para qualificar os produtos industriais do Estado. Esse trabalho estava ligado à busca de uma progressiva diminuição de aditivos alimentares artificiais nos alimentos produzidos aqui, especialmente os de consumo infantil.

7. Colaboramos construindo estratégias para atrair a produção industrial de tecnologias sustentáveis para o Estado junto às secretarias e agência de fomento.

8. Produzimos um trabalho de compilação de compras públicas sustentáveis, em parceria com o Grupo Interinstitucional de Cooperação Socioambiental (GISA), que reúne treze instituições da área da Justiça no Estado.

9. Participamos de diversos espaços de construção das bases de atividades relacionadas ao Plano, como é o caso da Comissão de Produção Orgânica (Cporg) do Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), que dá os limites tecnológicos da produção e certificação orgânica no país e credita as certificadoras.

10. Desenvolvemos e implementamos o Sistema Estadual de Gestão Ambiental criado por meio do Decreto n.º 51.770, de 29 de agosto de 2014, que criou núcleos de gestão em todas as secretarias e órgãos do Estado, cujos representantes formam um Conselho Multi-institucional de Gestão Ambiental para produzir e implementar planos de gestão ambiental internos às instituições estaduais, incluindo mudança na alimentação dos trabalhadores com o uso de orgânicos, mesmo nos espaços terceirizados.

11. Contribuímos na criação do Cadastro Ambiental Rural, para que se negocie e construa um contínuo de áreas de preservação que permita as trocas genéticas necessárias entre as espécies nativas para que elas mantenham a sua variabilidade.

² Alianza del Pastizal se refere a um amplo número de organizações ambientalistas, de produtores, pesquisadores e governos de diversos países uniram esforços para a conservação dos campos naturais do Bioma Pampa.

13. Trabalhamos no incentivo as mais novas tecnologias de aproveitamento do carvão de forma completa, no lugar da queima, já superada, que foi incentivada por muito tempo no Estado. Isso exigiu uma constante peregrinação aos mais diversos órgãos, de bancos financiadores a planejadores e assessorias técnicas, e também a busca de investidores interessados e fornecedores de tecnologia em outros países. Defendemos que o Estado deveria estimular apenas tecnologias de ponta, como a destilação, e não, como sempre fez, apoiar qualquer tipo de uso de carvão. As novas tecnologias são mais caras e menos lucrativas, mas ambientalmente e socialmente muito melhores. Não podemos permitir que sejam dados subsídios a tecnologias ultrapassadas e poluentes, pois elas geralmente geram lucro mais rápido com menor investimento. Com subsídios públicos, as tecnologias insustentáveis não serão mais implementadas.

Conclusões

Não é fácil integrar coisas que nasceram separadas e assim se desenvolveram por muito tempo. Falar sobre a importância das fontes de energia e diferentes tipos dos transportes para o abastecimento alimentar é essencial, mas, para muitos, esse tema ainda se apresenta muito distanciado de sua realidade. A investigação da eficiência térmica de nossos prédios e as formas de conservação de alimentos, seja química ou térmica, está diretamente ligado à possibilidade de alimentarmos nossa nação de forma saudável e com segurança. Não podemos mais deixar de lado a discussão sobre o abastecimento alimentar, nem a forma de comércio dos alimentos, nem a forma de serviços ligados a eles. O conjunto dessas diferentes visões é indispensável para que pensemos uma alimentação segura e justa para todos, e a falha em qualquer um desses elos pode influenciar diretamente na insegurança alimentar da população. Precisamos encarar com clareza e coragem que não há nenhuma outra possibilidade de produzirmos e consumirmos alimentos saudáveis e seguros que não seja vinculada à produção orgânica, baseada na agricultura familiar, com forte base associativa e de forma colaborativa com os comensais. Quem produz 50% do alimento de nossas mesas, em apenas 20% de área, tem que ser a prioridade estratégica de nossa sociedade. Se duplicarmos a área destinada à agricultura familiar para apenas 40% da área agrícola nacional, ela poderá produzir 100% da alimentação para a população. Com isso, teríamos a possibilidade de diminuir a área agrícola, aumentando a produtividade e a preservação ambiental, que é a principal condicionante para que tenhamos água limpa para produzir e abastecer nossa sociedade com alimentos seguros e saudáveis. Não existe

outro caminho que nos permita dizer que um alimento é seguro, senão aquele sem agrotóxicos, assim como não existe nenhuma outra forma de dizer que um alimento é saudável e está em equilíbrio em sua composição se não se tratar de um alimento produzido por meio de uma alimentação (adubação) natural. Não podemos falar de alimento adequado a uma época do ano se ele não for produzido na mesma estação. O alimento mais adequado, no que se refere ao consumo energético, é o alimento produzido o mais próximo possível, de forma mais natural e na época correta, pois este sequer precisa ser conservado. Não é por acaso que esse é também o alimento mais saudável. Também é interessante lembrar que todos os condicionantes de sustentabilidade anteriormente citados levam ao mais baixo custo possível dos alimentos, o que permite maior lucratividade real do produtor e menor preço para o consumidor, uma vez que, nesse caso, a lucratividade pode ser dividida e beneficiar os dois lados. Se tivermos clareza de qual é o único caminho, temos o belo desafio de reorganizar nossa produção de alimentos à luz das conclusões a que vamos chegando para alcançarmos sustentabilidade no futuro.

O Desafio do Plano RS Sustentável foi muito grande por ele envolver questões muito complexas e que só poderiam virar realidade por meio da colaboração dos mais diversos setores da sociedade. O setor técnico-científico é o que melhor pode e precisa colaborar com essas questões.

Concluo que, se em apenas um ano e meio, foi possível criar normas, mudar formas de licitação, trocar prioridades de produção de energia, incentivar a ampliação e a certificação da produção orgânica e de seu consumo, o que nos falta são estruturas sociais que deem conta das questões complexas e transversais e tenham poder para fazer as mudanças necessárias para garantir a segurança alimentar e nutricional a nossa população, o que se dá de forma indissociável da sustentabilidade ambiental e da reconstrução de nossa saúde. Não vejo como essas estruturas possam funcionar permanentemente sem a participação e o apoio popular deliberativo.

Referências

BATESON, G. *Pasos hacia una ecologia de la mente*. Buenos Aires: Carlos Lohlé, 1985.

BRASIL. *Lei nº 11.346*, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Brasília, 2006. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/111346.htm>.

- BOFF, L. *Ecologia-Mundialização-Espiritualidade: a emergência de um novo paradigma*. São Paulo: Ática, 1996.
- CAPRA, F.; CIPOLLA, M. B. *As conexões ocultas: ciência para uma vida sustentável*. São Paulo: Cultrix, 2002.
- CHABOUSSOU, F. *Plantas doentes pelo uso de agrotóxicos (A teoria da Trofobióse)*. Porto Alegre: L&PM Editores, 1987.
- COMISSÃO MUNDIAL SOBRE MEIO AMBIENTE E DESENVOLVIMENTO. *Nosso futuro comum*. Rio de Janeiro: Editora da Fundação Getúlio Vargas, 1988.
- DOBBEN, W. H. V.; LOWE-MCCONNELL, R. *Conceptos unificadores en ecología*. Barcelona: Blume, 1980.
- GADAMER, H.-G. *O caráter oculto da saúde*. Petrópolis: Vozes, 2006.
- GADOTTI, M. *Pedagogia da Terra*. São Paulo: Petrópolis, 2000.
- HENDERSON, H. *Beyond globalization: shaping a sustainable global economy*. Connecticut: Kumarian Press, 1999.
- KERVAN, L. *Transmutaciones Biológicas*. Uruguai: Asociacion Macrobiótica del Uruguay, 1982.
- MAY, P. H. *Economia ecológica: aplicações no Brasil*. Rio de Janeiro: Campus, 1995.
- MILANEZ, F. *O Golpe do Terceiro Mundo*. Porto Alegre: ECOFUND/AJE, 1992.
- _____. Desenvolvimento sustentável. In: CATTANI, A. D. (Org.). *A outra economia*. Porto Alegre: Veraz Editores, 2003.
- ODUM, H. T. *Systems ecology: an introduction*. New York: Wiley, 1983.

Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCS): uma alternativa sustentável para a alimentação? – um estudo de caso da confecção do *coffee break* do I Workshop de Estratégias Alimentares e de Abastecimento

Jonas Azambuja Moroszczuk

Tainá Zaneti

Isabel Cristina Machado Kasper

Introdução

A relação entre produção de alimentos e alimentação, apesar de evidente, tem sido cada vez mais suprimida e atomizada a partir das mudanças ocorridas no setor agroalimentar nos últimos cinquenta anos. O aumento do consumo de alimentos industrializados, bem como a ampliação das refeições fora de domicílio e a redução do hábito de cozinhar em casa tem tornado a relação produção-consumo cada vez mais segmentada. As crises associadas a esse cenário, como insegurança alimentar, crise energética, ambiental e de mobilidade, medos alimentares e obesidade, constituem críticas a respeito das grandes e longas cadeias de produção transnacionais hegemônicas, que produzem e distribuem alimentos industrializados, ricos em aditivos, sódio, gorduras e desconectados de sua origem.

Em reposta a esse cenário, a população se torna cada vez mais exigente e reflexiva e, em decorrência, são crescentes as iniciativas sociais que propõe novas estratégias alimentares e modelos de abastecimento. Nota-se o crescimento progressivo de sistemas agroalimentares alternativos que buscam responder questões relacionadas não só ao alimento, mas também à logística e a questões ambientais, econômicas, sociais e culturais. Esse é o caso das cadeias agroalimentares curtas, pautadas em mercados de produtos com qualidades diferenciadas, como, por exemplo, os produtos locais produzidos de maneira ecológica e sustentável por agricultores familiares, organizados em redes que reconectam produtores e consumidores.

A necessidade de refletir, entender, sistematizar e encontrar respostas para os desafios desses novos contextos e processos sociais motivou a realização do **Workshop sobre Estratégias Alimentares e de Abastecimento (WEAA)**. As discussões sobre novas formas de abastecimento e estratégias alimentares demandavam não só o encontro de estudiosos, formuladores de políticas públicas e atores que atuam no setor privado, como também a vivência prática dos discursos proferidos no evento. Assim, surgiu, ainda na organização do Workshop, a ideia de organizar os *coffee-breaks* do **evento** utilizando estratégias alternativas de abastecimento por meio do uso de produtos locais, do resgate de receitas típicas e do aproveitamento integral de alimentos.

A inovação dos *coffee-breaks* deu-se não só pelo uso de estratégias alternativas, como também pela utilização da gastronomia como forma de ressignificar os produtos e as relações estabelecidas no processo de aquisição dos alimentos. Vale destacar que o localismo, nos últimos quinze anos, tem sido a palavra de ordem da gastronomia contemporânea mundial. O uso de ingredientes frescos, preferencialmente orgânicos, produzidos por atores locais, com identidade e trajetória, tem sido a referência de qualidade, técnica e excelência de *chefs* ao redor do mundo.

A concepção e confecção dos três *coffee-breaks* do WEAA foram executadas por alunos e professores do curso de gastronomia da Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre (UFCSPA), em parceria com a organização do evento. As temáticas do desenvolvimento rural, juntamente com estratégias de valorização e formas de abastecimento, permearam as discussões para a elaboração dos cardápios, tipos de produtos e formas de compra e formulação dos alimentos. O objetivo deste artigo é fazer um relato sobre a experiência da confecção do *coffee-break* denominado “Hora da Boia – Pé na Terra”, feito a partir de produtos locais e de plantas alimentícias não convencionais (PANCS), compradas diretamente dos produtores na feira orgânica da Redenção, em Porto Alegre. Esse *coffee-break* foi idealizado a partir das considerações teóricas e empíricas analisadas pela comissão do evento e das técnicas e tendências gastronômicas desenvolvidas pelos alunos e professores do curso de gastronomia no intuito de perceber qual é o papel da gastronomia no leque de estratégias alimentares.

O local como estratégia para o desenvolvimento rural

Em face do contexto de crises alimentares, como a desconfiança e receio quanto aos modos de produção de produtos agroalimentares in-

dustriais, Goodman (2003) aponta para uma mudança no que se refere à qualidade (*quality turn*), que estaria fortemente associada à proliferação de redes agroalimentares alternativas –Alternative Agrofood Networks (AAFNs) –, as quais operam às margens dos circuitos alimentares industriais hegemônicos.

Cruz (2012, p. 38) analisa que, no contexto brasileiro, a abordagem de redes alimentares alternativas opõe-se “ao sistema convencional de produção e distribuição de alimentos – no que diz respeito à promoção e valorização de alimentos produzidos localmente, em pequena escala, associados a relações de confiança, produção ecológica e justiça social”. Para tanto, a autora afirma que, para essas oportunidades se tornarem benefícios reais, é preciso que os atores tenham capacidade de criar formas institucionais para exploração econômica do valor agregado proveniente das qualidades diferenciadas dos produtos locais, para que possam compensar os maiores custos e recursos implantados na produção desse tipo de alimento.

A associação entre o produto e o local permitem que as comunidades territoriais retenham os benefícios econômicos para a localidade, ao mesmo tempo que fortalecem a identidade local. Para tanto, Acampora e Fonte (2007) afirmam a importância do mercado de produtos locais ser constituído de uma rede, de um *network*, composto tanto de agentes locais quanto de extralocais, como o governo, que visem não só ao lucro, como ocorre com instituições privadas, mas também ao desenvolvimento rural e social do território. A organização dessas redes permite o fortalecimento das relações e da noção de pertencimento e enraizamento dos atores ao local, originando coesão social e redução dos custos de transação. Essa noção de pertencimento, associada à valorização dos produtos locais, tanto externa quanto interna, estimula a reativação da economia local, uma vez que os atores econômicos locais passam a investir no território, estimulando o desenvolvimento local.

A partir dessa reinvenção e redescobrimto, há um aumento na autoestima local acerca da própria cultura e um sentido de pertencimento, que incentiva novas oportunidades econômicas locais e mercados distantes, por meio da certificação de origem, favorecendo um ciclo virtuoso para o desenvolvimento rural. Nesse ponto, a utilização de produtos locais na gastronomia mostra-se como importante ferramenta para a valorização dos produtos locais (Acampora; Fonte, 2007). O resgate cultural da identidade local funciona como mecanismo para o desenvolvimento territorial da região, uma vez que promove, por um lado, a autonomia dos meios de produção e saber fazer e, por outro, a interação em redes, a gestão participativa e a cooperação entre os atores locais, poder público, instituições e mercados. Esses fatores associados permitem a inserção fortalecida des-

ses atores no mercado, com espaços econômicos que compreendam suas particularidades, menor índice de falhas e maior coesão social (Schneider, 2004; Ferrari, 2011).

Pode-se perceber que o uso dos produtos locais, associados a mercados configurados em redes e às políticas de desenvolvimento rural e local, como as de denominação de origem, representam uma oportunidade econômica que, além de valorizar o local por terceiros e ressignificá-lo para os atores locais, gera mecanismos de proteção à cultura e biodiversidade com gestão comunitária. Para tanto, o enraizamento sociocultural da comunidade local e dos atores extralocais, como os *chefs*, que consomem esses produtos em seus restaurantes, é vital para a valorização dos produtos locais e para a manutenção e desenvolvimento das características que tornam esses produtos únicos.

Os sistemas alimentares baseados na territorialidade e suas novas conexões de redes agroalimentares alternativas, tais como realocização do alimento e reconexão entre produtores e consumidores, necessitam estabelecer relações sociais associadas à nova cultura de valores, tradições re-inventadas e espaços re-definidos (Sonnino, 2007). Nesse ponto, é possível elencar a gastronomia como uma estratégia de desenvolvimento para produtos locais.

Silva e Etes (2012) afirmam que há interface entre o meio rural e o segmento gastronômico no processo da formação de identidade territorial. Uma vez que a gastronomia representa parte constituinte da cultura e identidade local e também uma linha de mercado significativa que abre espaço para turismo rural, agroindústrias, rotas do sabor e restaurantes, ela se constitui como parte de uma cesta de estratégias e políticas habilitadas em auxiliar no fomento do desenvolvimento rural (Silva; Etes, 2012).

Estudo de Caso: a elaboração do *coffee-break* “Hora da Boia – Pé na Terra”

A gastronomia é uma “expressão do espírito de época” (Dória, 2006). Inseridas em um determinado contexto histórico, as preparações culinárias são construídas a partir das filosofias, contexto político, econômico, social e cultural e demandas da sociedade em determinado tempo e espaço. Atualmente, a gastronomia tem sido palco para expressão de valores morais, éticos e simbólicos e para manifestação política. Como, onde, quando e com quem comer, assim como que ingredientes usar, como adquiri-los e de que forma prepará-los têm configurado padrões para o julgamento e percepção de qualidade, modos de vida, ideais, status, saudabilidade e

engajamento político. As implicações sistêmicas das escolhas alimentares, sejam elas do *chef* ou do comensal, mostram-se como um elo fundamental para a construção de novos sistemas alimentares pautados em alimentos bons, limpos e justos (Pollan, 2014; Petrini, 2009).

Os *chefs* mostram-se cada vez mais atentos à qualidade dos ingredientes e, por isso, passam a recorrer à origem dos produtos usados em restaurantes de alta gastronomia, a partir de compras diretas de produtores locais (Cepea, 2014). Essas relações entre consumidores (sejam eles *chefs* ou comensais) e os produtores assentam-se em três aspectos centrais sobre os alimentos: a qualidade e as características do produto, o local e a procedência e a forma de produção ecológica ou orgânica (Ilbery, 2005). Isso faz que a origem, a forma de produzir e o apelo a ideais de sustentabilidade confirmem valor agregado intangível, imaterial e simbólico aos produtos que entram na gastronomia como ingredientes singulares para um novo tipo de consumo e de consumidor.

Diante desse contexto, foi concebido o *coffee-break* “**Hora da Boia - Pé na Terra**”. O evento contou com três *coffee breaks*, intitulados “Hora da Bóia – Pé na Terra (PANCS e produtos locais)”, “Hora da Bóia – Todo Sabor (Aproveitamento integral de alimentos)”, “Hora da Boia – Bah! Tri bom! (Releitura de receitas regionais típicas do Rio Grande do Sul). O preparo e os serviços dos *coffee breaks* foram realizados pelos alunos do curso de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Federal de Ciências de Saúde de Porto Alegre (UFCSPA). O caso que será analisado é o do *coffee break* intitulado “Pé na Terra”, que teve como foco as plantas alimentícias não convencionais, a compra direta de agricultores familiares e a utilização de técnicas clássicas de cozinha e contemporâneas, inspiradas em *chefs* que trabalham com produtos locais.

Método

A elaboração do “Hora da Bóia – Pé na Terra” foi constituída em quatro principais etapas. A primeira foi a identificação das lacunas, oportunidades e tendências percebidas na relação desenvolvimento rural e gastronomia. Posteriormente, foi realizado um estudo das PANCS por meio da literatura disponível, a fim de conhecer seus aspectos agrônômicos, organolépticos, seus usos culinários, etapa complementada por pesquisa de campo para verificar a disponibilidade de tais produtos na Feira Orgânica da José Bonifácio, próxima ao Parque Farroupilha, em Porto Alegre, Rio Grande do Sul. A terceira etapa se constituiu na criação e elaboração dos preparos que seriam realizados com o intuito de apre-

sentar as PANCS de um modo atraente para aqueles que não haviam tido contato prévio com os ingredientes. Por fim, a quarta etapa foi o serviço do *coffee breaks*, no qual os alunos e professores interagiram com os comensais explicando o preparo e os ingredientes utilizados e obtendo o *feedback* dos degustadores.

Para a elaboração do evento, havia o orçamento de R\$ 1.500,00 (mil e quinhentos reais) disponíveis, a ser administrado para pagar o custo dos produtos e louças utilizados no evento. Após alterações, por dificuldades de fornecimento (que serão debatidas posteriormente), o menu foi executado com os seguintes preparos:

a) Terra comestível com beldroega, troncos de massa folhada com folha de pitanga e charque de cordeiro e flores: trata-se na verdade de dois preparos que interagem entre si. A “terra” comestível foi preparada de modo que parecesse uma terra revirada e úmida, como arada, e a beldroega, uma planta de folha pequena, rica em ácido salicílico, foi adicionada dando um leve toque refrescante, similar ao obtido com o uso de vinagre (uma vez que possui essa característica). Sobre a terra, imitando um tronco de árvore caída, foi feito um rocambole com massa folhada. As flores, comestíveis, foram utilizadas como adorno, tendo seu consumo estimulado durante a apresentação.

b) *Muffins* de babosa com butiá: pequenos bolinhos preparados com a utilização da parte interna da folha de babosa, que possui consistência gelatinosa, além dos frutos de butiá, originário da Mata Atlântica.

c) *Cookies* de hibisco: biscoitos elaborados com pétalas frescas de flor de hibisco.

d) *Tuile* de farinha de mandioca com creme de açaí e pétala de flor de cardamomo: um pequeno e muito fino biscoito feito com farinha de mandioca serviu de base para um creme feito com açaí, sobre o qual foi colocada uma pétala de flor. O açaí utilizado foi o da variedade “juçara” (*Euterpe edulis*), que ocorre naturalmente no Rio Grande do Sul.

e) Tapioca com pasta de guabiroba e presunto cru. A tapioca serviu de base para um creme feito utilizando guabiroba, uma fruta tipo baga, similar em aparência à goiaba, mas menor e de cor amarela.

f) Pão de urtiga com manteiga de flores e azeite de peixinho-do-campo: foi preparado um pão com fermentação natural enriquecido com folhas de urtiga, uma planta de folha nutritiva e uso na medicina popular que, quando fresca, causa ardência ao entrar em contato com a pele. Foi aromatizada manteiga com flores diversas provenientes da Feira Orgânica da José Bonifácio, de Porto Alegre/RS. Foi igualmente aromatizado um azeite de oliva com a folha de peixinho-do-campo, uma planta de folhas grandes e acinzentadas, de aparência e consistência similar à da folha de sálvia.

g) Fritada de inhame com pesto de azedinha. Foi preparada uma fritada feita com inhame (uma raiz comestível de casca marrom) fatiado e pré-frito, cortada e pequenos círculos e finalizada com molho pesto feito à base de azedinha. A azedinha é uma planta de uso não muito difundido, mas tem aparência similar à da rúcula e é rica em vitamina C.

Todos os preparos foram realizados na cozinha da UFCSPA, pelos alunos do curso de gastronomia, com a supervisão dos professores de técnicas de cozinha. A finalização dos preparos foi realizada no local do evento, na Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS).

Resultados e discussão

Embora o método e os procedimentos de pesquisa e confecção do cardápio tenham se mostrado eficientes, foram encontradas dificuldades no processo de compra e execução dos preparos. O cultivo das PANCS – ou sua extração – mostra-se incipiente para comercialização, com apenas um feirante comercializando esses produtos. A baixa oferta das PANCS significou a necessidade de substituir vários ingredientes e alterar preparos, de modo que a concepção original era, em muitos aspectos, diferente da que foi executada.

Cabe também serem ressaltados problemas em relação ao fornecimento dos próprios produtores. Na ocasião do evento, eram necessários 136 ovos de galinha no total, quantidade que havia sido encomendada do maior produtor da feira – e o único especializado –, com a garantia da entrega. Na data de entrega, na véspera do evento, o produtor alegou esquecimento de compromissos anteriores e não entregou o produto. Essa falha de logística pode ser considerada como um empecilho à utilização de PANCS e de alimentos orgânicos em restaurantes na região de Porto Alegre.

A despeito de problemas com um fornecedor, a proposta de utilizar produtos orgânicos e locais incentivou também o auxílio dos próprios produtores. Um produtor entregou, além de farinha de trigo, vários itens vegetais, inclusive polpas de frutas (também PANCS) congeladas para o preparo de sucos.

Em relação ao custeio, a feira orgânica se mostrou, em última análise, uma organização de comércio justo: os alimentos foram vendidos pelos próprios produtores, não existindo intermediários para definir preços de compra. Assim, produtores e consumidores foram dotados de poder de barganha a partir de sua interação direta. Os preparos se mostraram com

alto potencial econômico, uma vez que foi consumida menos da metade da verba destinada para a compra dos insumos.

A proposta do evento causou nos convidados uma estranheza inicial, no momento em que foram informados dos ingredientes utilizados, e surpresa, ao degustarem os preparos, especialmente em relação ao preparo de terra comestível e do pão de urtiga. Ao final do evento, o retorno dos comensais foi bastante positivo, com destaque para a apresentação e sabor dos preparos. Os comensais consideraram positiva a possibilidade de provar novos sabores a partir do uso de ingredientes não convencionais preparados com técnicas culinárias.

Considerações finais

As tendências alimentares mostram-se cada vez mais propensas à utilização de produtos locais produzidos de forma ecológica, com qualidades diferenciadas, comercializado de forma justa e que reconectam produtores e consumidores. A gastronomia, como processo social, atende a essas demandas sociais, expressando um espaço crescente de iniciativas que promovam a relação entre produtores, chefs e comensais por meio do uso de produtos locais.

A experiência do *coffee-break* “Hora da Boia – Pé na Terra” demonstrou que há um grande campo a ser explorado, tanto no que se refere a produtos locais não convencionais, quanto em relação aos produtores e à oportunidade de mercado de fornecimento desse tipo de serviço. Percebeu-se que há pouca oferta desses produtos e pouca mão de obra qualificada para trabalhar com eles. Além disso, percebeu-se que há dificuldades logísticas dos produtores para o abastecimento desse tipo de serviço, o que inviabilizaria uma possível relação entre o *chefe* e o produtor, já que o *chef* necessita de garantia da quantidade e da qualidade do produto.

Considera-se que a gastronomia e seus segmentos representam um veículo para a comercialização de produtos locais, porém a ela deve estar associada à construção de redes que conectem produtores e consumidores às políticas de desenvolvimento territorial e de valorização dos produtos locais, para atuar como estratégia de desenvolvimento rural. Considera-se que não se trata apenas de consolidar um novo mercado para a agricultura familiar pela gastronomia, mas de estabelecer meios para sua autonomia e qualificação que permitam seu desenvolvimento e sua liberdade (Sen, 2000), contribuindo para o fortalecimento da cultura local e uso sustentável da biodiversidade, como também de garantias à diversidade cultural e à segurança alimentar.

Referências

- ACAMPORA, T.; FONTE, M. Productos típicos, estrategias de desarrollo rural y conocimiento local. *Opera*, n. 7, p. 191-212, 2007.
- BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. *Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial: plantas para o futuro - Região Sul*. Brasília: MMA, 2011.
- CEPEA. *Brasil Hortifruti*, ano 12, n. 133, abr. 2014. Disponível em: <<http://cepea.esalq.usp.br/hfbrasil/edicoes/133/full.pdf>>.
- CRUZ, F. T. da. *Produtores, consumidores e valorização de produtos tradicionais: um estudo sobre qualidade de alimentos a partir do caso do queijo serrano dos Campos de Cima da Serra – RS*. Tese (doutorado). Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2012.
- DÓRIA, C. A. *Estrelas no céu da boca: escritos sobre culinária e gastronomia*. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2006.
- FERRARI, D. L. *Cadeias agroalimentares curtas: a construção social de mercados de qualidade pelos agricultores familiares em Santa Catarina*. Tese (doutorado). Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2011.
- GOODMAN, D. The quality ‘turn’ and alternative food practices: reflections and agenda. *Journal of Rural Studies*, v. 19, n. 1, p. 1-7, 2003.
- ILBERY, B. et al. Product, process and place: an examination of food marketing and labelling schemes in Europe and North America. *European Urban and Regional Studies*, v. 12, p. 116-132, 2005.
- PETRINI, C. *Slow Food: Princípios da nova gastronomia*. Trad. Renata Lucia Botini. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2009.
- POLLAN, M. *Cozinhar: uma história natural da transformação*. 1. ed. Tradução Cláudio Figueiredo. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2014.
- SCHNEIDER, S. A abordagem territorial do desenvolvimento rural e suas articulações externas. *Sociologias*, Porto Alegre, v. 11, p. 88-125, 2004.
- SILVA, R. N.; ETGES, V. E. Do campo à mesa: reflexões sobre agricultura familiar e gastronomia. *Revista do Desenvolvimento Regional*, v. 17, n. 3, 2012. Disponível em <<http://online.unisc.br/seer/index.php/redes/article/view/2943/2307>>.
- SONNINO, R. Embeddedness in action. Saffron and the making of the local in southern Tuscany. *Agriculture and Human Values*, v. 24, n. 1, p. 61-74, 2007.

Sobre os autores

Alessandra Matte – Zootecnista, Mestre e Doutoranda em Desenvolvimento Rural pelo Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural – PGDR/UFRGS. E-mail: alessandramatte@yahoo.com.br

Alessandra Santos Mendez – Nutricionista, Graduanda em Ciências Sociais da UFRGS, Bolsista de Iniciação Científica. E-mail: lele.mendez@gmail.com

Altivo Roberto Andrade de Almeida Cunha – Engenheiro Agrônomo, Doutor em Economia. Consultor FAO/ONU. Professor da Unifem - MG. E-mail: altivo.cunha@gmail.com

Ana Lúcia Oliveira – Jornalista, Bacharel em Publicidade e Propaganda, Mestre em Desenvolvimento Rural (PGDR/UFRGS). E-mail: dnya@terra.com.br

Annelise Barreto Krause – Nutricionista da Secretaria Municipal de Educação de Porto Alegre. E-mail: annekrause_81@yahoo.com.br

Ariane Fernandes Conceição – Bacharel em Gestão de Cooperativas, Administradora, especialização em Tecnologias de Informação e Comunicação aplicadas à Educação, mestre em Extensão Rural e doutoranda do Programa de Pós Graduação em Desenvolvimento Rural da UFRGS. E-mail: arianeeuzinha@yahoo.com.br

Camilo Ernesto Lozano Torres – Agrônomo, Mestre em Gestão Ambiental, Doutorando em Sociologia Rural, Universidade de Wageningen. E-mail: lozano.camilo@hotmail.com

Cecilia Diaz-Méndez – Professora no curso de Sociologia, na Universidade de Oviedo, Espanha. Membro do Grupo de Pesquisa em Sociologia da Alimentação. E-mail: cecilia@uniovi.es

Fabiana Thomé da Cruz – Engenheira de Alimentos, Doutora em Desenvolvimento Rural. Pós-doutoranda e professora colaboradora no Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul/Brasil. E-mail: fabianathomedacruz@gmail.com

Fabiano Escher – Economista, mestre e doutorando em Desenvolvimento Rural pelo Programa de Pós Graduação em Desenvolvimento Rural da UFRGS. E-mail: escher_fab@hotmail.com

Francisco Milanez – Biólogo, arquiteto e urbanista. Especialista em análise de impacto ambiental. Atualmente Membro do Conselho Superior da Associação Gaúcha de Proteção ao Ambiente Natural (AGAPAN), Porto Alegre/RS. E-mail: francisco.milanez@ufrgs.br

Gabriel Specht – Engenheiro Agrônomo, Mestre em Economia Agrícola e Desenvolvimento Rural (University of Ghent, Bélgica). Consultor do Centro de Excelência contra a Fome (PMA/ONU). E-mail: agrospecht@yahoo.com.br

Harriet Friedmann – Bacharel em História Comparativa, University of Michigan. Mestre e doutora em Sociologia pela Harvard University. Professora Emeritus, Sociologia, na University of Toronto. Professora Visitante no Institute of Social Studies, The Hague (Erasmus University). E-mail: harriet.friedmann@utoronto.ca

Hans Dieter Temp – Empreendedor Social Ashoka, Organização Cidades sem Fome, htemp@uol.com.br

Iliete Aparecida Citadin – Cozinheira e sócia do Restaurante e Espaço Cultural Natureza Pura. Email: n.naturezapura@gmail.com

Ingrid Bergman Inchausti de Barros – Engenheira Agrônoma, Doutora em Agronomia. Professora Titular da Faculdade de Agronomia e Programa de Pós-Graduação em Fitotecnia (PPGFito) da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). E-mail: ingridb@ufrgs.br

Isabel Cristina Machado Kasper – Vice-coordenadora do Curso de Gastronomia na Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre (UFCSPA). E-mail: isabelk@ufcspa.edu.br

Isabel García-Espejo – Professora no curso de Sociologia, na Universidade de Oviedo, Espanha. Membro do Grupo de Pesquisa em Sociologia da Alimentação.

Ivana Cristina Lovo – Bióloga, Dra. em Ciências Humanas, professora na Licenciatura em Educação do Campo/Faculdade Interdisciplinar em Humanidades/ Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri-UFVJM. E-mail: ivana.lovov@ufvjm.edu.br

Jussara Pereira Dutra – Psicóloga, Especialista em Gastronomia Franco-Ítalo-Brasileira. Coordenadora de Atividades e Pesquisa em Gastronomia/ Casa Civil – RS. Coordenadora do Grupo de Trabalho em Gastronomia Regional. E-mail: gt-gastronomia@casacivil.rs.gov.br

Jonas Azambuja Moroszczuk – Tecnólogo em gastronomia pela Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre (UFCSPA). E-mail: jonas.moroszczuk@gmail.com

Lara Dias Martinewski – Advogada, Bacharel em Políticas Públicas e Especialista em Direito Internacional. E-mail: laramartinewski@yahoo.com.br

Leo Dvorsin – Mestre em Estratégia e Gestão da Inovação, Doutorando em Sociologia da Universidade de Wageningen. E-mail: leo.dvorsin@wur.nl

Liana Bach Martins – Graduada em História (PUCRS), Mestre em Geografia pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), Historiadora e pesquisadora da Coordenação de Atividades e Pesquisa em Gastronomia/Casa Civil – RS. E-mail: liana-martins@casacivil.rs.gov.br

Lívia Barbosa – Doutora em Antropologia Social pela UFRJ, mestre em antropologia social pela Universidade de Chicago, EUA, Professora da Universidade Federal Fluminense, Pós Doutorado na Universidade de Tokyo, Japão, Pesquisadora convidada da Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro e autora de vários livros e artigos no Brasil e no exterior. E-mail: livia.barbosa3@gmail.com

Lucéia Fátima Souza – Nutricionista, Doutora em Fitotecnia pelo Programa de Pós-Graduação em Fitotecnia/UFRGS E-mail: luceia.nutri@gmail.com

Luís Paulo Vieira Ramos – Extensionista no Escritório Municipal da Emater/RS - Ascar de Porto Alegre - luispvpr@ibest.com.br

Márcio Zamboni Neske – Biólogo, Mestre e Doutor em Desenvolvimento Rural pelo Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural – PGDR/UFRGS. Professor da Universidade Estadual do Rio Grande do Sul (UERGS), Campus Santana do Livramento. E-mail: marcio.neske@yahoo.com.br

Marcos Flavio Silva Borba – Médico Veterinário, Doutor em Sociologia, Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável pela Universidade de Córdoba, Espanha. Pesquisador da EMBRAPA Pecuária Sul/RS. E-mail: Marcos.Borba@embrapa.br

Maria Clara Guaragna Schorn – Graduada em Políticas Públicas (UFRGS) e de Psicologia (PUCRS), Bolsista de Iniciação Científica, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas da UFRGS. E-mail: clara.guaragna@gmail.com

Maria Fonte – Professora Associada à Universidade de Nápoles Federico II, Departamento de Economía, Management, Instituciones. Viale Cinthia - Monte Sant'Angelo. E-mail: mfonte@unina.it

Maria Rita Macedo Cuervo – Bióloga e Nutricionista, Mestre em Saúde Coletiva, Doutoranda em Psicologia Social (PUCRS). Professora do Curso de Nutrição da PUCRS e do IPA. E-mail: ritacuervo@gmail.com

Mayara Roberta Martins – Turismóloga, Mestre em Desenvolvimento Rural (PGDR/UFRGS) e Doutoranda em Ambiente e Sociedade (NEPAM/IFCH, Unicamp). E-mail: may_martins10@hotmail.com

Paulo Dabdab Waquil – Economista, Doutor em Economia Agrícola (University of Wisconsin, EUA). Associado da UFRGS e membro dos Programas de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural (PGDR) e Agronegócios (CEPAN), ambos na Universidade federal do Rio Grande do Sul. E-mail: waquil@ufrgs.br

Potira Viegas Preiss – Bióloga, Mestre e Doutoranda em Desenvolvimento Rural pelo Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural – PGDR/UFRGS, Bolsista CNPq. Facilitadora do Grupo de Integração Agroecológica. E-mail: potipreiss@gmail.com

Regis Heder Neu – Membro da Organização Cidades sem Fome, cidadessemfome@uol.com.br

Rosa Maria Ellwanger – Agrônoma, Assessoria Técnica do Departamento Municipal de Limpeza Urbana (DMLU). E-mail: rosaellw@gmail.com

Sergio Schneider – Sociólogo, Mestre e Doutor em Sociologia. Professor Associado da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) e membro dos Programas de Pós-Graduação em Sociologia (PPGS) e Desenvolvimento Rural (PGDR), ambos na Universidade Federal do Rio Grande do Sul. E-mail: schneide@ufrgs.br

Silvana Beatriz Bohrer – Agricultora e presidente da Rede Agroecológica Metropolitana (RAMA). E-mail: sitiocaporoca@hotmail.com

Tainá Barcellar Zaneti – Doutoranda no Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural (PGDR), Docente do Curso de Gastronomia na Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre (UFCSPA), mestre em Agronegócio pelo Programa de pós-Graduação em Agronegócios (PROPAGA) - UnB; graduada em Gastronomia - Instituto de Ensino Superior de Brasília (IESB). E-mail: tainazaneti@hotmail.com

Vanessa Bernardi Braga – Farmacêutica, Doutoranda no Programa de Pós-Graduação em Fitotecnia/UFRGS E-mail: vanessabraga@yahoo.com.br

Viviane Camejo Pereira – Bióloga, Mestra e Doutoranda no Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural na Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Integrante da Rede Sul de Núcleos de Estudo de Agroecologia e Sistemas de Produção Orgânica- ReSNEA. E-mail: vivianecamejop@gmail.com

Volmir Campagnollo – Coordenador da Cooperativa Econativa e membro da Rede Ecovida de Agroecologia. E-mail: volmircampagnollo@gmail.com

Warna Frühauf – Extensionista Rural da Emater/RS, Ascar de Porto Alegre. E-mail: warnaf@yahoo.com.br

Willem Treep – Graduado em Desenvolvimento Econômico na Universidade de Wageningen /Holanda, Mestre em Economia Agrícola, Co-fundador Willem & Drees, Holanda. E-mail: willem@willemendress.nl

A **Série Estudos Rurais** constitui-se de uma coleção de publicações que tem como objetivo divulgar estudos, pesquisas e obras científicas na forma de livro que focalizem temas adscritos à problemática da ruralidade e do desenvolvimento no campo das Ciências Sociais. Pretende contribuir para a compreensão dos processos rurais a partir de uma ampla variedade de enfoques analíticos, recuperando interpretações do passado e oferecendo análises sobre os temas e perspectivas emergentes que caracterizam o estado da arte das discussões sobre o desenvolvimento rural nas Ciências Sociais. A **Série Estudos Rurais** resulta de uma parceria da Editora da UFRGS com o Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, ambos da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. As normas para publicação na **Série Estudos Rurais** estão disponíveis em www.ufrgs.br/pgdr (em "livros").

Comissão Editorial: Dr. Sergio Schneider (Coordenador e Editor, PGDR/UFRGS), Dr. Marcelo Antonio Conterato (Editor Associado, PGDR/UFRGS) Dra. Leonilde Sêrvolo de Medeiros (CPDA/UFRRJ); Dr. Jalcione Pereira de Almeida (PGDR/UFRGS), Dr. Walter Belik (IE/UNICAMP), Dr. Sergio Pereira Leite (CPDA/UFRRJ), Dra. Maria de Nazareth Baudel Wanderley (UFPE), Dr. Gutemberg Armando Diniz Guerra (NEAF/UFA), Dra. Marilda Menezes (UFCG), Dr. Paulo Dabdad Waquil (PGDR/UFRGS), Dr. Alfio Brandenburg (UFPR), Dr. Fábio Dal Sóglio (PGDR/UFRGS), Dr. Eric Sabourin (CIRAD).

TÍTULOS PUBLICADOS

- A questão agrária na década de 90 (4.ed.)**
João Pedro Stédile (org.)
- Política, protesto e cidadania no campo: as lutas sociais dos colonos e dos trabalhadores rurais no Rio Grande do Sul**
Zander Navarro (org.)
- Reconstruindo a agricultura: idéias e ideais na perspectiva do desenvolvimento rural sustentável (3.ed.)**
Jalcione Almeida e Zander Navarro (org.)
- A formação dos assentamentos rurais no Brasil: processos sociais e políticas públicas (2.ed.)**
Leonilde Sêrvolo Medeiros e Sérgio Leite (org.)
- Agricultura familiar e industrialização: pluriatividade e descentralização industrial no Rio Grande do Sul (2.ed.)**
Sergio Schneider
- Tecnologia e agricultura familiar (2.ed.)**
José Graziano da Silva
- A construção social de uma nova agricultura: tecnologia agrícola e movimentos sociais no sul do Brasil (2.ed.)**
Jalcione Almeida
- A face rural do desenvolvimento: natureza, território e agricultura**
José Eli da Veiga
- Agroecologia (4.ed.)**
Stephen Gliessman
- Questão agrária, industrialização e crise urbana no Brasil (2.ed.)**
Ignácio Rangel (org. por José Graziano da Silva)
- Políticas públicas e agricultura no Brasil (2.ed.)**
Sérgio Leite (org.)
- A invenção ecológica: narrativas e trajetórias da educação ambiental no Brasil (3.ed.)**
Isabel Cristina de Moura Carvalho
- O empoderamento da mulher: direitos à terra e direitos de propriedade na América Latina**
Carmen Diana Deere e Magdalena León
- A pluriatividade na agricultura familiar (2.ed.)**
Sergio Schneider
- Travessias: a vivência da reforma agrária nos assentamentos (2.ed.)**
José de Souza Martins (org.)
- Estado, macroeconomia e agricultura no Brasil**
Gervásio Castro de Rezende
- O futuro das regiões rurais (2.ed.)**
Ricardo Abramovay
- Políticas públicas e participação social no Brasil rural (2.ed.)**
Sergio Schneider, Marcelo K. Silva e Paulo E. Moruzzi Marques (org.)
- Agricultura latino-americana: novos arranjos, velhas questões**
Anita Brumer e Diego Piñero (org.)
- O sujeito oculto: ordem e transgressão na reforma agrária**
José de Souza Martins
- A diversidade da agricultura familiar (2.ed.)**
Sergio Schneider (org.)
- Agricultura familiar: interação entre políticas públicas e dinâmicas locais**
Jean Philippe Tonneau e Eric Sabourin (org.)
- Compones e impérios alimentares**
Jan Douwe Van der Ploeg
- Desenvolvimento rural (conceitos e aplicação ao caso brasileiro)**
Angela A. Kagayama
- Desenvolvimento social e mediadores políticos**
Delma Pessanha Neves (org.)
- Mercados redes e valores: o novo mundo da agricultura familiar**
John Wilkison
- Agroecologia: a dinâmica produtiva da agricultura sustentável (5.ed.)**
Miguel Altieri
- O mundo rural como um espaço de vida: reflexões sobre propriedade da terra, agricultura familiar e ruralidade**
Maria de Nazareth Baudel Wanderley
- Os atores do desenvolvimento rural: perspectivas teóricas e práticas sociais**
Sergio Schneider e Marcio Gazolla (org.)
- Turismo rural: iniciativas e inovações**
Marcelino de Souza e Ivo Elesbão (org.)
- Sociedades e organizações camponesas: uma leitura através da reciprocidade**
Eric Sabourin
- Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latino-americanos**
Renata Menasche, Marcelo Alvarez e Janine Colloço (org.)
- Paisagem: leituras, significados e transformações**
Roberto Verdum, Lucimar de Fátima dos Santos Vieira, Bruno Fleck Pinto e Luis Alberto Pires da Silva (org.)
- Do "capital financeiro na agricultura" à economia do agronegócio: mudanças cíclicas em meio século (1965-2012)**
Guilherme Costa Delgado
- Sete estudos sobre a agricultura familiar do vale do Jequitinhonha**
Eduardo Magalhães Ribeiro (org.)
- Indicações geográficas: qualidade e origem nos mercados alimentares**
Paulo André Niederle (org.)
- Sementes e brotos da transição: inovação, poder e desenvolvimento em áreas rurais do Brasil**
Sergio Schneider, Marilda Menezes, Aldenor Gomes da Silva e Islandia Bezerra (org.)
- Pesquisa em desenvolvimento rural: aportes teóricos e proposições metodológicas (Volume 1)**
Marcelo Antonio Conterato, Guilherme Francisco Waterloo Radomsky e Sergio Schneider (org.)
- Turismo Rural em tempos de novas ruralidades**
Artur Cristóvão, Xerardo Pereira, Marcelino de Souza e Ivo Elesbão (org.)
- Políticas públicas de desenvolvimento rural no Brasil**
Catia Grisa e Sergio Schneider (org.)
- O Rural e a Saúde: compartilhando teoria e método**
Tatiana Engel Gerhardt e Marta Júlia Marques Lopes (org.)
- Desenvolvimento Rural e Gênero: abordagens analíticas, estratégia e políticas públicas**
Jefferson Andronio Ramundo Staduto, Marcelino de Souza e Carlos Alves do Nascimento (org.)
- Pesquisa em desenvolvimento rural: técnicas, bases de dados e estatística aplicadas aos estudos rurais (Volume 2)**
Guilherme Francisco Waterloo Radomsky, Marcelo Antonio Conterato e Sergio Schneider (org.)
- O poder do selo: imaginários ecológicos, formas de certificação e regimes de propriedade intelectual no sistema agroalimentar**
Guilherme Francisco Waterloo Radomsky
- Produção, consumo e abastecimento alimentar: desafios e novas estratégias**
Fabiana Thomé da Cruz, Alessandra Matte e Sergio Schneider (org.)

Alessandra Matte • Org.
Alessandra Santos Mendez
Altivo Roberto A. de Almeida Cunha
Ana Lúcia Oliveira
Annelise Barreto Krause
Ariane Fernandes da Conceição
Camilo Ernesto Lozano Torres
Cecilia Diaz-Méndez
Fabiana Thomé da Cruz • Org.
Fabiano Escher
Francisco Milanez
Gabriel Specht
Hans Dieter Temp
Harriet Friedmann
Iliete Citadin
Ingrid Bergman Inchausti de Barros
Isabel Cristina Machado Kasper
Isabel García-Espejo
Ivana Cristina Lovo
Jonas Azambuja Moroszczuk
Jussara Pereira Dutra
Lara Dias Martinewski
Leo Dvortsin
Liana Bach Martins
Livia Barbosa
Lucéia Fátima Souza
Luís Paulo Vieira Ramos
Márcio Zamboni Neske
Marcos Flavio Silva Borba
Maria Clara Guaragna Schorn
Maria Fonte
Maria Rita Macedo Cuervo
Mayara Roberta Martins
Paulo Dabdab Waquil
Potira Viegas Preiss
Regis Heder Neu
Rosa Maria Ellwanger
Sergio Schneider • Org.
Silvana Beatriz Bohrer
Tainá Barcellar Zanetti
Vanessa Bernardi Braga
Viviane Camejo Pereira
Volmir Campagnollo
Warna Frühauf
Willem Treep



Produção, consumo e abastecimento de alimentos

Desafios e novas estratégias