

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
FACULDADE DE CIÊNCIAS ECONÔMICAS
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS ECONÔMICAS
CURSO DE PLANEJAMENTO E GESTÃO PARA O DESENVOLVIMENTO RURAL
PLAGEDER**

MARITA CLAUDETE MINETTO

**PRODUÇÃO PARA AUTOCONSUMO NA AGRICULTURA FAMILIAR EM SANTO
ÂNGELO, RS**

**Três Passos
2011**

MARITA CLAUDETE MINETTO

**PRODUÇÃO PARA AUTOCONSUMO NA AGRICULTURA FAMILIAR EM SANTO
ÂNGELO, RS**

Trabalho de Conclusão submetido ao Curso de Graduação Tecnológico em Planejamento e Gestão para o Desenvolvimento Rural – PLAGEDER, da Faculdade de Ciências Econômicas da UFRGS, como requisito parcial para obtenção do título de Tecnólogo em Planejamento e Gestão para o Desenvolvimento Rural.

Orientadora: Profa. Dra. Gabriela Coelho de Souza

Coorientadora: Tutora Josiane Carine Wedig

**Três Passos
2011**

MARITA CLAUDETE MINETTO

**PRODUÇÃO PARA AUTOCONSUMO NA AGRICULTURA FAMILIAR EM SANTO
ÂNGELO, RS**

Trabalho de Conclusão submetido ao Curso de Graduação Tecnológico em Planejamento e Gestão para o Desenvolvimento Rural – PLAGEDER, da Faculdade de Ciências Econômicas da UFRGS, como requisito parcial para obtenção do título de Tecnólogo em Planejamento e Gestão para o Desenvolvimento Rural.

Aprovado em: Três Passos, 24 de maio de 2011.

Prof. Dra. Gabriela Coelho de Souza
UFRGS

Prof. Irio Luiz Conti
UFRGS

Prof. Dr. Sérgio Schneider
UFRGS

Dedico este trabalho aos agricultores familiares que produzem o alimento e o partilham.

Aos meus netos João Henrique e Cassiano para que saibam que é possível a realização de sonhos.

AGRADECIMENTOS

Quero deixar meus agradecimentos:

Aos meus filhos que sempre estiveram ao meu lado apoiando, incentivando e até me auxiliando na execução de algumas tarefas, principalmente aquelas em que precisava um pouco mais de conhecimento na área de informática.

Aos meus familiares que compreenderam minha ausência em muitos momentos especiais, pois precisava dedicar meu tempo aos estudos.

Ao mestre Rubens Wladimir Tesche pelo incentivo, pelas longas conversas, pelo acompanhamento nos períodos de estágio, pelo empréstimo de valioso material de pesquisa e que muito contribuiu com seus conhecimentos na área.

Aos colegas de trabalho que sempre incentivaram minha trajetória e contribuíram grandemente para o sucesso de minhas atividades acadêmicas.

Aos agricultores e agricultoras que me receberam em suas propriedades e se prontificaram em participar da pesquisa, bem como aqueles que participaram com sua experiência em toda trajetória do curso, durante os períodos de estudos e de estágios.

A Emater/RS-Ascar onde construí a minha trajetória profissional a qual me proporcionou crescimento pessoal e também me deu a oportunidade de contribuir, mesmo de forma modesta, com o desenvolvimento do meio rural dos municípios nos quais trabalhei.

À Professora Gabriela, minha orientadora e sua equipe, pela valiosa orientação, paciência e compreensão em minhas dificuldades.

À Coordenação e equipe de apoio do Polo de Três Passos que sempre estiveram prontas em auxiliar em minhas solicitações.

Quero também agradecer a oportunidade de ter sido uma aluna EAD do Curso de Planejamento e Gestão para o Desenvolvimento Rural, da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, pois essa formação é a realização de um sonho há muitos anos acalantado.

Enfim, quero deixar o meu reconhecimento a todos que contribuíram, de uma ou outra forma para que meus objetivos fossem alcançados.

RESUMO

A produção de alimentos para autoconsumo historicamente se transforma em renda para a agricultura familiar e, associada à produção voltada para o mercado, vem garantir a segurança alimentar e conserva os laços de reciprocidade na sociedade em que é praticada. Em função das transformações no meio rural associadas à modernização da agricultura, os agricultores familiares passaram a praticar a monocultura, atividade que acarreta na diminuição da produção para o autoconsumo. Neste trabalho procurou-se analisar a segurança alimentar de agricultores familiares, a partir da caracterização da produção para autoconsumo, aquisição de alimentos em mercados de Santo Ângelo, e práticas de reciprocidade. O Distrito União foi o local de estudo uma vez que nesta localidade rural a maioria das propriedades possui características de agricultura familiar e trazem em seus hábitos e costumes as heranças dos descendentes europeus. A metodologia constou de pesquisa quantitativa e qualitativa com uso de técnicas de entrevistas semi-estruturadas, observação participante e pesquisa em mercados. Para identificar os alimentos consumidos nas propriedades da agricultura familiar foram realizadas entrevistas semi-estruturadas, onde apresentou-se 54 itens alimentares, divididos em grupos identificados como cereais e farináceos; frutas, legumes, verduras e tubérculos; carnes e ovos; gorduras e açúcares; processados e outros, e solicitou-se que as famílias indicassem o seu consumo. Também foram observadas as atividades realizadas pelas famílias para suprir as necessidades alimentares de seus membros. A partir da identificação dos produtos consumidos nas propriedades, fez-se um levantamento dos valores monetários referentes a produção de alimentos para autoconsumo e dos alimentos adquiridos nos mercados locais. Para tanto, foram realizadas pesquisas de preços em três mercados de Santo Ângelo e utilizou-se a média de cada item para atribuir valor monetário aos produtos. As relações de reciprocidade foram caracterizadas através da observação participante no cotidiano e nos eventos da comunidade. Todas as observações foram anotadas em um diário de campo com a finalidade de registrar os relatos e acontecimentos referentes às práticas de produção e a utilização de alimentos pelas famílias em eventos comunitários, na troca de sementes, mudas para cultivos e nos mutirões. Os resultados demonstram que as propriedades consomem cerca de 70 itens, dentre eles, em torno de 71% (50 itens) são obtidos pela produção de autoconsumo e 29% (20 itens) pela aquisição em mercados. A renda total mensal destinada à alimentação é equivalente a 2,2 salários mínimos, deste total cerca de 1,8 salários mínimos é oriundo da produção para autoconsumo sendo considerada uma renda que está oculta dentro das propriedades da agricultura familiar e deve ser valorizada como forma de manter a segurança alimentar e nutricional e ainda fixar as pessoas no meio rural. No Distrito União, o ato de cultivar o próprio alimento é um legado dos antepassados e se traduz em segurança alimentar uma vez que as famílias rurais de agricultores familiares mantêm a alimentação de seus membros através da produção para autoconsumo e ainda produzem excedentes que são partilhados e redistribuídos entre as pessoas de suas relações, no âmbito familiar e entre a comunidade em eventos comunitários. Este trabalho de pesquisa confirma que a produção para autoconsumo é prática corrente no meio rural, gera renda, valoriza a profissão de agricultor e proporciona que as relações sociais e recíprocas se mantenham integradas dentro das comunidades, fortalecendo as estruturas existentes.

Palavras-chave: agricultura familiar, autoconsumo, reciprocidade, renda da agricultura familiar.

ABSTRACT

The production of food for self historically becomes income for family of farmers and associated to production for the market, will ensure the food security and preserve the bonds of reciprocity in society where it is put in practice. In light of changes in rural areas associated to the modernization of agriculture, farmers started to practice monoculture, which results in decreased activity of the production to consumption. In this study it was tried to analyze the food security of farmers, from the characterization of production for own consumption, purchase of food in markets in Santo Angelo, and practices of reciprocity. The District Union was the place where the study was done, in this location since the majority of rural properties has characteristics of a family farm and brings in their habits and customs of the legacies of European descent. The methodology was consisted of qualitative and quantitative research techniques with the use of semi-structured interviews, participant observation and research in the markets. To identify the food consumed in family farming properties were conducted semi-structured, which presented 54 food items divided into groups identified as grains and starches, fruit, vegetables and tubers, meat and eggs, different kinds of fat and sugar; processed and others, and it was asked the families indicate their own consumption. It was also observed activities undertaken by households to find out the food needs of its members. From the identification of the consumed products in the properties, it was a survey of monetary values related to the food production to own consumption and the food purchased at local markets. To find out the prices, searches were conducted in three markets Santo Angelo and used the average of each item to assign monetary value to products. The reciprocal relations were characterized by participant observation in daily life and in community events. All observations were recorded in a diary in order to record the stories and events relating to production practices and utilization of food by households in community events, exchange of seeds, seedlings for crops and task forces. The results show that the properties consume about 70 items, among them, around 71% (50items) are obtained by the self production and 29% (20items) through acquisition in markets. The total monthly income for feeding is equivalent to 2.2 minimum salaries, this total about 1.8 times the minimum salary comes from the production for self consumption is considered an income that is hidden within the family farms and properties must be valued as a way to maintain food security and nutrition and still keep people in rural areas. In Distrito União, the act of growing their own food is a legacy of ancestors and it becomes food security since the farmers of rural households keep feeding their members through production for self consumption and still produce surpluses that are shared and redistributed among people of their relationships within families and among families at community events. This research confirms that the production is for own practice in rural areas, generates income, adds value to the farming profession and provides social relations and reciprocal remain integrated within their communities, strengthening structures that already exist among them.

Keywords: family farm, self, reciprocity, income from family farming.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Localização do Município no Estado.....	24
Figura 2: Mapa do município de Santo Ângelo dividido em Distritos.....	27
Figura 3: Atividades da agricultura familiar, da esquerda para direita: plantio de olerícolas, aspecto de propriedade rural, agricultor familiar preparando o solo com arado de boi.....	28
Figura 4: Espaços coletivos, da esquerda para a direita: Igreja Católica da Comunidade São Pedro, Posto de Saúde, Salão Comunitário, Escola Estadual de Ensino Fundamental Nossa Senhora Aparecida.....	32
Figura 5: Dia a dia da comunidade rural, da esquerda para direita: agricultora rachando lenha para o forno e o fogão, manejo dos animais para a ordenha, forno de barro construído no Salão Comunitário onde são assadas as cucas e os bolos para as festividades locais, aspecto do jardim de uma propriedade da agricultura familiar.....	41
Figura 6: Origem dos produtos: cereais e farináceos	43
Figura 7: Origem dos produtos: frutas, legumes, verduras e tubérculos	43
Figura 8: Origem dos produtos: carnes e ovos	44
Figura 9: Origem dos produtos: leite e derivados	45
Figura 10: Origem dos produtos: gorduras e açúcares	46
Figura 11: Origem dos produtos: processados e outros.....	46
Figura 12: Produtos para autoconsumo, da esquerda para direita: mandioca, morangas, feijão, alho, mogango, batata doce, moranga, folhosas e temperos verdes e amendoins recém colhidos	48
Figura 13: Cultivo de produtos para autoconsumo, da esquerda para a direita: abóbora, melancia para doce, couve e repolho.....	50

LISTA DE TABELAS

Tabela 1: Distribuição dos estabelecimentos rurais de Santo Ângelo.....	29
Tabela 2: Características socioeconômicas das famílias do Distrito União, Santo Ângelo	40
Tabela 3: Faixa etária dos componentes das famílias	40
Tabela 4: Média de gastos mensais com alimentação	52

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ASCAR – Associação Sulina de Crédito e Assistência Rural

CONTAG – Confederação Nacional dos Trabalhadores na Agricultura

COOPASA – Cooperativa de Produção Agroindustrial de Santo Ângelo Ltda.

CTG – Centro de Tradições Gaúchas

DESER – Departamento de Estudos Sócio-Econômicos Rurais

EAD – Educação à Distância

EMATER/RS – Associação Riograndense de Empreendimentos de Assistência Técnica e Extensão Rural

FAO - Organização das Nações Unidas para Agricultura e a Alimentação

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

IECLB – Igreja Evangélica de Confissão Luterana no Brasil

IELB – Igreja Evangélica Luterana do Brasil

LOSAN - Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional

MDA – Ministério do Desenvolvimento Agrário

PRONAF – Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar

RS – Rio Grande do Sul

SEMAGRI – Secretaria Municipal da Agricultura

SISAN – Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional

UFRGS – Universidade Federal do Rio Grande do Sul

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	11
1 O AUTOCONSUMO DE AGRICULTORES FAMILIARES	16
1.1 Agricultura Familiar	16
1.2 Produção de Alimentos para Autoconsumo	19
1.3 Relações de Reciprocidade	21
2 CARACTERIZAÇÃO DO MUNICÍPIO E COMUNIDADE	24
2.1 Caracterização do Município	24
2.2 Primórdios do Distrito União	29
2.3 Distrito União nos dias atuais	31
3 METODOLOGIA	33
3.1 Técnicas de Pesquisa	33
3.2 Coleta de dados	36
3.3 Análise de dados	36
3.4 Aspectos éticos	37
4 RESULTADOS E DISCUSSÃO	38
4.1 Caracterização socioeconômica do Distrito União	38
4.2 Autoconsumo no Distrito União	42
4.3 Produção de alimentos para autoconsumo no Distrito União e aquisição em mercados de Santo Ângelo	51
4.4 Relações de reciprocidade relacionadas à troca de alimentos nas propriedades da agricultura familiar no Distrito União	53
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS	59
REFERÊNCIAS	62
APÊNDICE A: Roteiro de entrevista	67
APÊNDICE B: Termo de consentimento	72
APÊNDICE C: Pesquisa de preços em supermercados de Santo Ângelo	73
APÊNDICE D: Consumo, produção e aquisição de alimentos por famílias do Distrito União, Santo Ângelo	75
APÊNDICE E: Valores dos alimentos produzidos no Distrito União e alimentos adquiridos em mercados de Santo Ângelo	77

INTRODUÇÃO

A escolha do tema tem relação com a minha trajetória profissional e surgiu da observação das atividades exercidas pelas famílias de agricultores referentes a produção de alimentos, consumo e aproveitamento dos mesmos e o envolvimento que esta ação demanda das pessoas diariamente. Há muitos anos exerço minhas atividades profissionais junto a ASCAR-Emater/Rs prestando assistência técnica e desenvolvendo ações de extensão rural junto às famílias e comunidades rurais e pude perceber, ao longo do tempo e pela convivência com o público rural, que a maior parte dos alimentos que vão para a mesa diariamente, são produzidos na propriedade. Então, comecei a me questionar sobre o valor monetário de todos aqueles alimentos e percebi que não havia respostas para essa questão. Há dois anos, em 2009, a ASCAR-Emater/RS – Regional de Santa Rosa realizou uma pesquisa através dos extensionistas de campo de 36 municípios com o objetivo de detectar se as despesas com alimentos eram maiores com alimentos comprados em estabelecimentos comerciais ou com alimentos produzidos pelas próprias famílias. O resultado desta pesquisa foi a constatação de que 92,2% das famílias pesquisadas produziam mais de 50% de produtos para autoconsumo e foi publicado internamente para conhecimento dos funcionários. Esse resultado serviu de motivação para o foco de meu estudo pois pretendia conhecer a realidade mais específica no município em que trabalho, que é Santo Ângelo e onde a maior parte dos estabelecimentos rurais são de pequenas propriedades pertencentes ao quadro da agricultura familiar.

Como uma forma de obter respostas para a questão do autoconsumo entre agricultores familiares, buscou-se observar se as práticas de produção de alimentos para autoconsumo ainda são realizadas, de que modo, qual a quantidade produzida e como é contabilizado o item alimentação proveniente da propriedade nas despesas mensais. Parte-se do pressuposto de que tudo o que é produzido e consumido na propriedade pode ser contabilizado monetariamente e comparado aos produtos que são adquiridos fora do estabelecimento rural. A atividade de produzir o alimento faz parte do cotidiano das famílias locais pesquisadas e elas reconhecem as vantagens de produzir seu próprio alimento, porém não atribuem a isso um valor monetário. Neste sentido, tudo que é produzido com esta finalidade foi contabilizado para poder atribuir-lhe um valor econômico, pois produzir

alimentos é visto como um ato tão simples (pelos agricultores) que a ele não é contabilizado quanto o autoconsumo vale monetariamente ao longo do mês.

Para discutir o tema do autoconsumo recorreu-se a estudos que tem se debruçado sobre a agricultura familiar no Brasil e as grandes transformações que tem ocorrido nos últimos anos em decorrência de inúmeros fatores, sendo que um dos mais marcantes foi a “Revolução Verde” que introduziu a modernização da agricultura através da mecanização e tecnificação das lavouras com o uso de equipamentos e técnicas (máquinas e insumos) que permitiram maior rendimento no processo produtivo (GAZOLLA, 2006). Essa modernização também foi responsável pela modificação de hábitos e costumes das práticas de autoconsumo das famílias rurais, onde eram poucos os produtos comprados, sendo que a maioria dos produtos necessários para manutenção familiar era produzida no próprio estabelecimento.

A constatação de que “a agricultura familiar produzia basicamente para subsistência, comercializando o excedente para adquirir produtos e mantimentos que não eram produzidos na roça” (CECONELLO, 2006, p.23) ilustra a realidade predominante na época anterior a década de 1970 quando os principais cultivos passaram a ser centrados em soja e trigo, caracterizando o cultivo da monocultura. Com a inserção das propriedades de agricultura familiar no processo de comercialização de produtos agrícolas voltados aos mercados de *commodities*¹, o foco produtivo com intenção de comercialização foi alterado, aumentando a prática da monocultura e diminuindo a produção de alimentos para autoconsumo, porém esta prática não foi totalmente abandonada e continua enraizada nos costumes e práticas nas propriedades rurais que fizeram parte desta pesquisa.

Os autores que deram base para a construção desta pesquisa foram Chayanov (1974), Ploeg (2008), Sabourin (2009).

¹ A palavra originária da língua inglesa *commodities*, plural de *commodity*, significa mercadorias e tem uma enorme importância na economia mundial. Apesar de significar mercadorias na língua inglesa, *commodities* é um termo genérico para definir produtos de base, homogêneos, de alto consumo, pouca industrialização, produzido e negociado por várias empresas, com qualidade quase uniforme.

Para Chayanov (1974) a propriedade camponesa é a garantia da reprodução familiar, sendo ao mesmo tempo, unidade de produção e de consumo, cuja finalidade principal é o bem estar da família, sendo este o fator que determina a intensidade e a extensão do trabalho. Ainda de acordo com Ploeg (2008) a manutenção do modo de fazer agricultura pelos agricultores familiares, a partir de suas diferentes práticas, resulta em uma produção diversificada que se insere em mercados locais e regionais. Essas características são responsáveis pelo processo de manutenção do campesinato na atualidade, que encontra no autoconsumo um dos seus pilares centrais, ao contribuir para os fluxos das estruturas de reciprocidade e manutenção da autonomia da família perante o mercado.

Pelinsky (2003) chama atenção para a importância do autoconsumo para as famílias rurais, para além de sua dimensão econômica:

[...] um dos elementos estratégicos do desenvolvimento sustentável da agricultura está na produção para o consumo interno. Assim, a renda total de uma propriedade não advém, essencialmente, da renda monetária, mas também da renda não monetária, oriunda da contabilização da produção destinada para o consumo interno. Desta forma, a produção destinada para o autoconsumo torna-se uma renda, principalmente porque diminui as despesas com a manutenção alimentar e de saúde, garantindo qualidade de vida e a própria segurança alimentar (PELINSKI, 2003 p.2).

Busca-se discutir neste trabalho a importância social e econômica da produção e do consumo dos alimentos nas propriedades rurais de agricultores familiares. Neste sentido, salienta-se também a importância que essa produção para o autoconsumo tem para os jovens rurais que, ao sair da propriedade para morar na cidade, acabam levando um “rancho”² semanal das propriedades dos pais, o qual muitas vezes não é computado no cálculo dos custos de vida do jovem. O salário que eles recebem nos empregos urbanos, mesmo que seja pouco, consegue suprir as necessidades básicas porque a alimentação continua vindo da propriedade rural e isso gera um adicional no salário mensal. A segurança em termos alimentares fica assim garantida, ao mesmo tempo em que permanece a ligação afetiva familiar com as origens rurais, fortalecendo as estruturas de reciprocidade.

² Expressão usada localmente para designar alimentos de primeira necessidade adquiridos semanal ou mensalmente.

Para a compreensão das relações de reciprocidade recorreu-se ao trabalho de Sabourin (2006) que concebe que as estruturas de reciprocidade, como a ajuda mútua e o compartilhamento de recursos, produzem valores materiais, mas também produzem valores humanos como a amizade e a responsabilidade entre as gerações. No contexto de nosso campo de pesquisa pode-se observar as relações de reciprocidade que representam um modo de vida e acontecem na partilha do cotidiano onde as pessoas realizam a ajuda mútua e também nos espaços de coletivos da localidade.

Para a construção do presente trabalho recorreu-se também a estudos sobre autoconsumo feitos no contexto de pesquisas no Rio Grande do Sul. Grisa (2007) cita que a produção para autoconsumo está presente na totalidade dos estabelecimentos por ela pesquisados e tem uma expressiva representação financeira. Para Gazolla (2004) a qualidade nutricional dos alimentos produzidos para o autoconsumo tem qualidade superior aos alimentos adquiridos no mercado. Analisando o pensamento dos autores citados deduz-se que a produção destinada para o autoconsumo torna-se uma renda ao mesmo tempo em que diminui as despesas com a manutenção alimentar e da saúde, garantindo qualidade de vida e segurança alimentar.

Na interpretação de Maluf e Menezes (2010) Segurança Alimentar e Nutricional é o direito do ser humano de ter acesso ao alimento saudável e suficiente, abrangendo aspectos culturais, econômicos, sociais e ambientais. Este direito não deve ser isolado, pois o cidadão tem direito à moradia, saúde e demais fatores indispensáveis para sua plenitude. Segundo os autores, pode-se considerar três pontos norteadores da segurança alimentar quais sejam: a qualidade nutricional dos alimentos, valorizando a ausência de produtos químicos que possam lesar a saúde; o respeito aos hábitos e a cultura alimentar específicos e característicos de cada comunidade ou de cada grupo social; e a sustentabilidade do sistema alimentar, ou seja, a contínua produção e presença de alimentos. Todas as ações executadas para a produção de alimentos para autoconsumo tem o significado de manter a qualidade juntamente com a opção de um estilo de vida mais saudável, que pode ser observada no modo de produção isento de produtos químicos.

Considerando o acima exposto o objetivo geral deste trabalho foi analisar a segurança alimentar de agricultores familiares, a partir da caracterização da produção para autoconsumo, aquisição em mercados de Santo Ângelo, e práticas de reciprocidade. Para a realização deste, desdobram-se três objetivos que são: a) Identificar os alimentos produzidos para autoconsumo nas unidades de produção agrícola da agricultura familiar; b) Caracterizar a produção de alimentos para autoconsumo e a aquisição em mercados; c) Caracterizar as relações de reciprocidade relacionadas à produção e a troca de alimentos.

Este estudo está dividido em 5 capítulos. Inicialmente a introdução onde são descritas a justificativa e os objetivos do estudo que visam analisar como está acontecendo a produção de alimentos para autoconsumo pelas famílias de agricultores familiares de um distrito rural de Santo Ângelo, apresenta-se a trajetória da pesquisadora, bem como, aponta-se brevemente os principais autores que embasaram a construção deste trabalho de pesquisa. No capítulo um, realiza-se uma revisão aprofundada dos principais autores que embasam a pesquisa. O segundo capítulo caracteriza a realidade local, sua formação étnica e cultural e um panorama geral da relação da produção para autoconsumo pelos agricultores familiares. O terceiro capítulo descreve a metodologia utilizada. O quarto capítulo apresenta as formas com que os agricultores familiares estão mantendo sua autonomia na produção de alimentos para autoconsumo e como são percebidas por eles as despesas com alimentos consumidos pelas famílias, comparando se as despesas com alimentos adquiridos em estabelecimentos comerciais e fora da unidade de produção são maiores do que com os alimentos produzidos pelas próprias famílias. O quinto capítulo traça algumas considerações acerca do estudo realizado.

É neste contexto, que se pretende realizar uma análise sobre o autoconsumo entre famílias de agricultores familiares no Distrito União, área rural do município de Santo Ângelo, onde a predominância das propriedades enquadra-se nesta categoria.

1 O AUTOCONSUMO DE AGRICULTORES FAMILIARES

Aqui se apresenta o pensamento de vários autores que, no decorrer do tempo elaboraram seus conceitos e definições sobre o assunto em pauta.

1.1 Agricultura familiar

Agricultura familiar é um termo usado atualmente para descrever um grupo familiar que trabalha na atividade agrícola assumindo todas as atividades inerentes ao processo produtivo. Associa a família, a produção e o trabalho ao mesmo tempo em que modela a forma de agir econômica e social de um grupo. A agricultura camponesa tradicional é uma das formas sociais da agricultura familiar (WANDERLEY, 1996). Na agricultura familiar³ a área de terra é explorada diretamente pelos componentes do núcleo familiar que representam a força de trabalho e tem a finalidade de garantir a subsistência da mesma e a reprodução social.

Para Chayanov (1974; 1981) a unidade agrícola familiar de produção é composta pelos membros da família que se encontram em plenas condições de trabalho. A unidade de consumo é aquela composta por todos os membros que compõem a família e que estão em condições de trabalho e ainda os que não estão ou ainda não alcançaram. O autor aponta que os camponeses⁴ não visam prioritariamente o lucro e nem a acumulação de recursos econômicos, mas o que eles almejam é a garantia da reprodução da família e da propriedade, pois esta unidade produtiva é, ao mesmo tempo, unidade de produção e unidade de consumo.

³ O termo agricultura familiar consolidou-se como categoria social no Brasil, em legislação própria a partir de 24 de julho de 2006. Os pequenos agricultores rurais receberam uma nova definição através da Lei nº 11.326 na qual o artigo 3º tem a seguinte redação:

[...] considera-se agricultor familiar e empreendedor familiar rural aquele que pratica atividades no meio rural, atendendo, simultaneamente, aos seguintes requisitos:

I - não detenha, a qualquer título, área maior do que 4 (quatro) módulos fiscais³;

II - utilize predominantemente mão-de-obra da própria família nas atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento;

III - tenha renda familiar predominantemente originada de atividades econômicas vinculadas ao próprio estabelecimento ou empreendimento;

IV - dirija seu estabelecimento ou empreendimento com sua família

(Lei 11.326. Brasil, 2006).

⁴ Sabe-se que existe uma diferenciação entre o termo camponeses e agricultores familiares, porém, neste TCC não entraremos no debate acerca desta diferenciação. Neste trabalho estaremos adotando o termo “agricultores familiares”.

Na afirmação de Chayanov (1974) o estímulo que move a família nas atividades econômicas é a necessidade de satisfazer as necessidades dos componentes da família e o volume da atividade corresponde quantitativamente ao número de componentes. O autor faz uma análise em que o número de componentes da família diminuiu e que a lógica de produção também reside em prover a família de acordo com sua segurança material. Deste modo, o que vai determinar a intensidade e a extensão do trabalho são os fatores que irão garantir a subsistência, a satisfação e o bem-estar da família.

Na interpretação de Chayanov (1974) a lógica do *campesinato* reside na provisão do bem-estar da família a qual se mune de diferentes estratégias para garantir o consumo necessário durante o ano. O autor desenvolve a tese do equilíbrio ótimo entre consumo e trabalho visando explicar que as estratégias postas em prática pelos membros do grupo doméstico objetivam em última instância, a obtenção do consumo que é um pré-requisito fundamental para o bem estar de todo o grupo familiar. Ainda, conforme Chayanov (1974 *apud* Gazolla, 2004) o volume de atividades da família depende totalmente do número de consumidores e de nenhuma maneira do número de trabalhadores. Portanto, o que se infere a partir da tese deste estudioso, é que a dimensão do autoconsumo alimentar nas formas familiares de produção e trabalho é uma esfera fundamental que orienta e afeta as estratégias de reprodução e como os seus membros se organizam para obter a alimentação necessária ao seu consumo.

Com a mudança de comportamento verificada nas famílias da agricultura familiar no decorrer dos anos e após a Revolução Verde ocorre a discussão sobre a mercantilização do consumo de alimentos e a busca da compreensão de como se desenvolvem as estratégias de reprodução social dos agricultores frente ao contexto social e econômico em que estão inseridos.

A mercantilização da produção para autoconsumo configura uma situação em que o agricultor familiar deixa de produzir os seus alimentos no seu estabelecimento e passa a adquiri-los nos mercados. Assim entendida, a mercantilização é um processo pelo qual muitas famílias adquirem os alimentos para consumo fora das unidades de produção (GAZOLLA, 2004 p. 85).

No Brasil, a grande propriedade foi modelo socialmente reconhecido, recebeu estímulo social expresso na política agrícola que procurou modernizá-la e assegurar a sua reprodução ao passo que a agricultura familiar sempre ocupou lugar secundário e subalterno na sociedade brasileira (WANDERLEY, 1996). A agricultura familiar é um conceito relativamente novo dentro da história brasileira. Antes desta nova terminologia falava-se em agricultura camponesa, agricultura de subsistência e pequena agricultura (WANDERLEY, 1996). A autora ainda se refere ao campesinato tradicional como uma forma particular de agricultura familiar, e baseada em Mendras aponta como características deste grupo a relativa autonomia perante a sociedade global.

Estes diferentes autores ao discutir a agricultura camponesa ou familiar estão se referindo principalmente a características familiares na produção, uma relação mas ao mesmo tempo uma certa independência com relação ao mercado e laços de reciprocidade que a sustentam.

Conforme Bühler (2008) as características que marcam esse tipo de agricultura são que os principais objetivos consistem em satisfazer as necessidades do núcleo familiar através dos lucros obtidos com a comercialização dos produtos e pelo consumo de uma parte da mesma; as atividades são realizadas pelos membros da família e pelo chefe da mesma, contando com ajuda dos filhos, cônjuge e até parentes que residem nas proximidades ou até na mesma propriedade. Outro fator salientado pela autora se refere a organização da força de trabalho, a qual possibilita certa flexibilidade pois a mão-de-obra, uma vez que é familiar, não necessita ser remunerada e ainda é freqüente o apoio para instalações de novos empreendimentos em áreas de herança ou arrendamentos de terras de familiares.

Já a agricultura empresarial é caracterizada, segundo Bühler (2008) pelos objetivos que são mais voltados para a rentabilidade econômica, não envolve a família para ajustar as finanças, não busca ajuda sem remuneração. Esse tipo de agricultura, conforme a autora, busca a reprodução familiar, mas também busca acesso a um estilo de vida mais confortável, porém, acredita-se que todas as pessoas, independentemente de sua condição social, buscam melhorias na qualidade de vida.

1.2 Produção de alimentos para autoconsumo

O Censo Agropecuário de 2006 aponta que a agricultura familiar é responsável pela produção de 70% dos alimentos consumidos pelos brasileiros, por 77% da mão-de-obra rural e 10% do PIB brasileiro (IBGE, 2006). A agricultura familiar, além de produzir com vistas ao mercado, também se caracteriza como produtora para autoconsumo, visando a segurança alimentar, principalmente do núcleo familiar. A produção para autoconsumo é diversificada conforme as práticas culturais locais em que os agricultores estão inseridos onde procuram manter os seus hábitos alimentares e suas tradições, expressando suas relações sociais e preservando a identidade das comunidades, ao mesmo tempo em que incorporam inovações.

De acordo com Grisa (2007) a produção para autoconsumo é uma forma de interiorização dos recursos ao mesmo tempo em que promove a segurança alimentar; minimiza a vulnerabilidade social e assegura a continuidade do grupo familiar; otimiza a utilização dos fatores de produção ao mesmo tempo em que proporciona uma forma de economia financeira; potencializa os recursos naturais existentes; assegura o atendimento das necessidades alimentares do grupo familiar e ainda “alimenta relações de sociabilidade e reciprocidade contribuindo para a coesão da estrutura social e fortalece a identidade social dos agricultores conferindo legitimidade profissional e reconhecimento perante os demais” (GRISA, 2007 p.162). Ainda, conforme Grisa (2007), os agricultores familiares, quando produzem alimentos, sentem-se valorizados ao identificar a sua prática como importante para a fixação das pessoas no campo ao mesmo tempo em que acontece a recuperação da auto-estima que está comprometida com a falta de emprego e de renda e, talvez o fator mais importante seja o fortalecimento da identidade social dos agricultores, de sua dignidade pessoal e de suas perspectivas de mudanças e de mobilidade social tanto horizontal como vertical.

Na concepção de Gazolla (2006) o autoconsumo pode ser definido como a parcela da produção animal, vegetal ou a transformação caseira que foi produzida pelos membros de uma família e que é utilizada para a alimentação de acordo com suas necessidades. A

produção de alimentos para autoconsumo é um dos fatores mais importantes relacionados à segurança alimentar e à diminuição da pobreza rural.

Quando um agricultor produz alimentos para autoconsumo está garantindo um dos pressupostos básicos da segurança alimentar que é alimentação em quantidade e em qualidade para o desenvolvimento saudável dos indivíduos ao mesmo tempo em que está mantendo sua identidade cultural e social (LOSAN, Lei nº 11.346). É neste contexto que a produção destinada ao autoconsumo tem uma importante contribuição para o desenvolvimento social e econômico das propriedades pois fortalece a dignidade do ser humano de prover a si e aos seus da satisfação da necessidade básica que é a alimentação.

A externalização dos insumos e tecnologias e a especialização colocaram em segundo plano a produção para o autoconsumo, afetando sobremaneira o saber-fazer das famílias em relação aos produtos para o consumo próprio. Por outro lado, muitas propriedades da agricultura familiar procuram manter a produção que é utilizada no interior da propriedade na forma de autoconsumo da própria família, neste sentido vale questionar qual a motivação para que as famílias continuem produzindo para autoconsumo?

A produção para o autoconsumo é um dos fatores mais importantes para a garantia da soberania e segurança alimentar e nutricional pois permite o controle sobre os processos envolvidos na agricultura, possibilitando ao agricultor maior segurança e autonomia frente às flutuações dos preços dos produtos agrícolas no mercado. Na medida em que a família obtiver os alimentos necessários ao seu consumo também desfrutará da segurança que a produção de alimentos proporciona e ainda a garantia da qualidade alimentar e nutricional. Entretanto, convém salientar que produção para o autoconsumo não deve ser entendida como atributo das propriedades menos capitalizadas. Muitas vezes o agricultor que possui maior inserção no processo de mercantilização também possui uma maior produção para a provisão da família. Neste contexto, a produção para o autoconsumo está relacionada com o sistema de produção empregado na propriedade, os tipos de cultivos desenvolvidos e o saber-fazer das famílias (GAZOLLA, 2006).

Um estudo de Menasche et al. (2008) realizado com agricultores da região do Vale do Taquari, no Rio Grande do Sul, identificou que as mulheres são as principais responsáveis pela produção de alimentos para autoconsumo e que as práticas alimentares, embora tenham sido modificadas em função da modernização da agricultura e da incorporação de produtos industrializados, guardam especificidades locais e estão relacionadas a diversas expressões de sociabilidade. As autoras, no mesmo estudo, observaram que os agricultores valorizam os alimentos produzidos para autoconsumo e os consideram mais saudáveis quando comparados aos alimentos industrializados.

1.3 Relações de reciprocidade

O autoconsumo é uma das dimensões das formas familiares que é responsável, em grande parte, pela geração de processos de sociabilidade e da reciprocidade entre os agricultores. Os colonos realizam práticas de reciprocidade em torno da troca de produtos, animais e sementes ligadas à esfera do autoconsumo, e da doação de alimentos aos vizinhos mais próximos. A reciprocidade, a troca de serviço e a ajuda mútua são a base desta relação (CANDIDO, 1987 apud GAZOLLA). Reciprocidade são os laços estabelecidos a partir de trocas onde os fluxos se baseiam na dádiva. Ela está baseada no princípio de que “quando alguém recebe algo na forma de dádiva, ele tem a tendência a dar, por sua vez. A dádiva do outro carrega com ela uma impulsão a dar por parte de quem recebe” (Godbout, 2004 *apud* Sabourin, 2006 p. 217).

Para Temple (1997) *apud* Sabourin (2006):

[...] as estruturas de reciprocidade (ajuda mútua, compartilhamento de recursos) produzem obviamente valores materiais de uso, mas, também, valores humanos: a amizade entre os próximos, a responsabilidade entre gerações e perante os recursos naturais, a confiança nos modos de redistribuição, etc. (SABOURIN, 2006, p. 219).

Um processo intrínseco na produção para o autoconsumo que acontece naturalmente nas comunidades rurais são as relações de reciprocidade que se dão, dentre outras formas, através do processo de compartilhamento de alimentos entre vizinhos. Essa reciprocidade

pode ser observada no âmbito da comunidade, em que fazer ou doar um alimento para uma festa ou reunião, transcende o valor em si, é associada também com a honra e o prestígio. Menasche *et al.* (2008), aponta que a maior parte dos agricultores que produzem alimentos para o autoconsumo adquire, a cada ano, boa parte das sementes e mudas necessárias para cultivar suas hortas, entretanto quando se refere aos feijões, mandioca e bata-doce, o processo de troca e de guarda de sementes é consolidado, destacando deste modo a importância dessas práticas de manutenção de laços sociais ao mesmo tempo em que permite o abastecimento de parte dos alimentos a serem produzidos e consumidos pelas famílias rurais.

Para Woortmann (1990) *apud* Cruz e Menasche (2009) no campo da reciprocidade, quanto maior o valor de uso, maior o valor do objeto trocado. Ainda, ao mencionar a ajuda mútua e as práticas de mutirão, afirmam que:

As trocas entre as famílias são expressão de igualdade e reciprocidade. As trocas, sejam elas de alimentos ou de trabalho, representam a manutenção da ordem moral camponesa. Esse autor [Woortmann, 1990] considera a prática das trocas como uma linguagem que articula categorias nucleantes de significado e que apresenta a comida como elemento central. É interessante notar que a ajuda mútua e as práticas de mutirão são expressões das práticas de reciprocidade que alimentam os laços entre as famílias em comunidades rurais (CRUZ e MENASCHE, 2009 p.5).

Para Mauss (1974) *apud* Radomsky (2006) o ato de dar, receber e retribuir se torna parte das relações sociais nas quais as pessoas estão envolvidas e nestas relações é imperativo dar, aceitar e retribuir e daí se estruturam as obrigações recíprocas. O autor ainda lembra que as atitudes recíprocas acabam sendo fundamentais para a ordem social, pois as trocas que acontecem sempre têm algo mais que o objeto trocado e quando a troca é efetivada se estabelece uma moralidade entre os indivíduos.

De acordo com Sabourin (2004), a reciprocidade motiva a produção social que se constitui em fator de desenvolvimento econômico o que vai além da satisfação das necessidades de subsistência ou da aquisição de bens materiais por meio de troca. Segundo o autor existe uma tendência natural das sociedades camponesas que é procurar a realização de excedentes para consumir ou redistribuir. Um ponto de grande importância nas relações de

reciprocidade, considerado por Sabourin (2004) é de que dentro dos sistemas da reciprocidade existente entre as pessoas, não são considerados somente a produção exclusiva de valores de uso ou de bens coletivos, mas também a criação do ser e da sociabilidade que podem ser observados através das relações sociais e afetivas.

2 CARACTERIZAÇÃO DO MUNICÍPIO E COMUNIDADE

2.1 Caracterização do Município

O município em que se realizou a pesquisa é o município de Santo Ângelo, o qual localiza-se na Região das Missões ao Noroeste do Rio Grande do Sul e faz parte do COREDE⁵ Missões juntamente com outros 24 municípios, situa-se na encosta ocidental do Planalto Médio Rio-Grandense, na Mesorregião do Noroeste Rio-Grandense, zona fisiográfica das Missões, numa altitude de 286 m, tem uma população de 76.304 habitantes. Deste total, 4.475 pessoas são residentes do meio rural (IBGE, 2010).



Figura 1: Localização do Município no Estado.
Fonte: IBGE, 2002

⁵ COREDEs – tem a missão de ser um espaço de construção de parcerias sociais e econômicas, em nível regional, através da articulação política dos interesses locais e setoriais em torno de estratégias próprias e específicas de desenvolvimento para as regiões do Rio Grande do Sul.

Na Região das Missões, conforme Tesche (2008), a agricultura familiar se formou a partir da “agricultura colonial”, com características de camponeses europeus, onde a agricultura familiar mantém as características de campesinato. Para manutenção da alimentação da família criavam animais como vacas de leite, galinhas e suínos, bem como lavouras para diversos cultivos de milho, feijão e trigo, entre outros. Neste período a agricultura manteve as características familiares de fraca e parcial inserção nos mercados internacionais, produção para autoconsumo e venda de excedentes. Entretanto, a partir de 1940, o processo de modernização chega à região, tendo na produção da banha de suínos um dos principais produtos excedentes para comercialização às casas de banha (ROCHE, 1969 *apud* TESCHE, 2008). Decorrente disso ocorreu a especialização de várias propriedades, diminuindo a diversidade da produção agrícola e conseqüentemente as práticas de autoconsumo.

O município de Santo Ângelo, no noroeste do Rio Grande do Sul, bem como outros municípios da região, possui uma grande diversidade étnica resultado do repovoamento ocorrido no final do século XIX, por volta de 1891, através da vinda dos imigrantes europeus. As etnias que se destacaram na região são as de origem alemã, italiana, espanhola, polonesa e portuguesa com acentuada miscigenação. Um grande número de imigrantes vindos das Colônias Velhas da Região Central do Rio Grande do Sul se instalou no interior formando colônias de agricultores familiares. Os colonos se fixaram, e com o passar do tempo, foram realizando desmatamento para estabelecimento de suas propriedades onde constituíram suas famílias e basearam suas atividades na exploração agropecuária. (TESCHE, 2008).

O clima da região é temperado, com períodos bem definidos nas quatro estações do ano. O município está localizado na bacia do Rio Ijuí e é beneficiado com muitos cursos d’água, sendo que o principal rio é o Rio Ijuí que é afluente da margem esquerda do Rio Uruguai e, em sua bacia encontra-se um bom potencial hidrelétrico que é aproveitado para geração de energia em alguns municípios da região das Missões. Devido a intensidade da ocupação dos solos para cultivos e ocupação de pecuária os rios apresentam elevado grau de assoreamento e em muitos locais, a inexistência de mata ciliar.

Conforme o Diagnóstico Ambiental do Município de Santo Ângelo (Departamento Municipal do Meio Ambiente, 2007) originalmente, a região possuía em torno de 50% de sua superfície coberta por vegetação de floresta. Atualmente, a cobertura vegetal natural é muito reduzida em função das atividades agropecuárias e outros processos que ao longo do tempo geraram degradação. As áreas de vegetação natural cederam lugar à exploração agrícola. Hoje a cobertura vegetal de Santo Ângelo está estimada em 3,4%. Na região, é urgente o reflorestamento para suprir as necessidades energéticas decorrentes da atividade industrial.

O município possui uma área de 681 km², tendo em torno de 48 mil hectares de área agrícola. Os principais cultivos são: soja com 35.000ha com produção de 58.800 toneladas; milho com área de 7.000 há numa produção de 15.960 toneladas e trigo com área cultivada de 5.300 há e produção de 9.540 toneladas. Na pecuária destaca-se a criação de bovinos de leite com 7.390 animais e produção anual de 14.311.330 litros (IBGE, 2009).

O relevo é ondulado sendo que o solo predominante (80% do total) da região das Missões é o solo Santo Ângelo ou Latossolo Vermelho ou Distroférico típico. O restante (20%) é solo Ciríaco-Charrua, com características de solo raso e pedregoso. Os solos Santo Ângelo são profundos, bem drenados, argilosos, pobres em nutrientes, ácidos e suscetíveis à erosão (GIASSON, 2008). Este tipo de solo está apto para lavouras anuais e aceita mecanização desde que sejam utilizadas práticas conservacionistas como plantio em nível, plantio direto e rotação de culturas.

Segundo o professor Freitas (2005) o município de Santo Ângelo divide-se administrativamente em Distritos⁶ sendo que no total são 14. O Distrito União, local da pesquisa aqui apresentada, situa-se na parte oeste do município, limita-se com os distritos de Lajeado Cerne, Lajeado Micuim, Restinga Seca, Buriti, Ressaca Buriti e Colônia Municipal e ainda com o município de Sete de Setembro, como pode ser observado na figura abaixo.

⁶Tipo de divisão administrativa, administrado pelo governo local, subdivisão de municípios.
Fonte: <http://pt.wikipedia.org/wiki/Distrito>

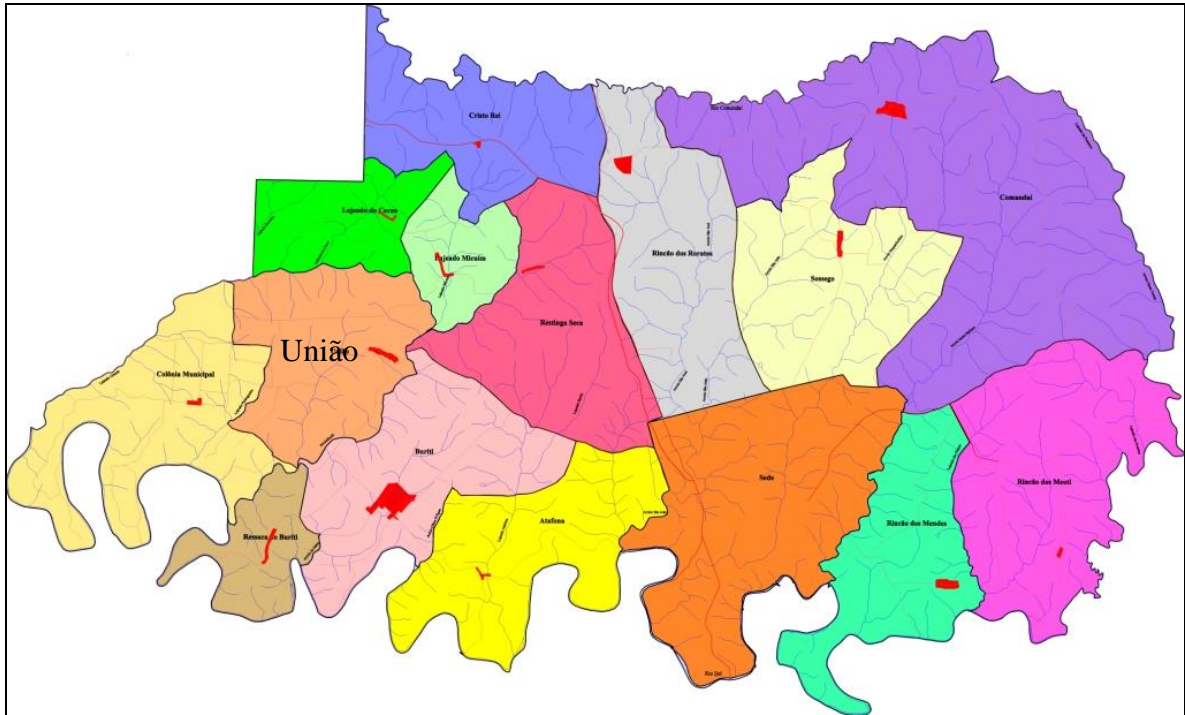


Figura 2: Mapa do município de Santo Ângelo dividido em Distritos.
 Fonte: Prefeitura de Santo Ângelo – Plano Diretor – 2009

A agricultura é um setor representativo na economia do município e as principais culturas são soja, milho e trigo. A exploração econômica da bovinocultura de leite nos municípios da região é uma atividade em expansão, com boas perspectivas de crescimento e incremento tecnológico, gerando renda e alternativa para manutenção das famílias rurais. Segundo informações obtidas junto ao Escritório Municipal da Emater/RS-Ascar de Santo Ângelo os principais cultivos efetuados pelos agricultores do município são: soja, milho e trigo e produção pecuária (bovinos de leite, bovinos de corte e criação integrada de suínos).



Figura 3 – Atividades da agricultura familiar, da esquerda para direita: plantio de olerícolas, aspecto de propriedade rural, agricultor familiar preparando o solo com arado de boi. (Foto da autora, Março, 2011).

Como demonstrativo, a tabela abaixo representa a distribuição das propriedades de Santo Ângelo, em hectares.

Tabela 1 - Distribuição dos estabelecimentos rurais de Santo Ângelo

Estratificação	Nº propriedades	Área (ha)	Média/propriedades em hectares
- de 1 há	43	15,72	0,365
1 a 2 há	58	72,39	1,248
2 a 5 há	225	723,03	3,2
5 a 10 há	376	2618,09	7,0
10 a 20 há	536	7300	13,6
20 a 50 há	432	12977,24	30,03
50 a 100 há	108	7072,77	65,48
100 a 200 há	42	5651,1	134,5
200 a 500 há	27	8174,21	281
500 a 1000 há	7	4449	635,5
+ de 1000 há	Não		

Fonte: IBGE, 2000

Em Santo Ângelo, conforme informações do censo do IBGE (2000) existiam 1.854 estabelecimentos rurais, sendo que 90,5% das propriedades possuíam área de até 50 ha, configurando um quadro expressivo de desenvolvimento da agricultura familiar. O percentual de 9,5% é de propriedades de 50 a 1000 ha caracterizando agricultura empresarial familiar. Este quadro vem confirmar que o município tem predominância de estabelecimentos da agricultura familiar. A tipologia encontrada para identificar a propriedade e que reflete o perfil da maioria dos agricultores encontrados na região, pode ser caracterizada como do tipo familiar. A agricultura familiar existente no município de Santo Ângelo conserva características do *campesinato*, porém também está integrada às relações de mercado.

O setor comercial é um segmento importante para o município sendo que o comércio mais expressivo é o de máquinas e implementos agrícolas, insumos, produtos agropecuários, alimentação, vestuário, utilidades e prestação de serviços. O segmento de serviços congrega diversas atividades profissionais e representa uma fatia importante na economia santoangelense.

2.2 Primórdios do Distrito União

Conforme narração de moradores locais, o Distrito União fazia parte da Colônia Municipal, a qual teve o início de sua colonização por volta do ano de 1907. Os primeiros imigrantes chegados na localidade foram alemães, italianos e portugueses que saíram do continente europeu após o fim da Primeira Guerra Mundial. As famílias que deram origem ao povoamento do Distrito União foram Hunger, Gebert, Karkoff, Wolf, Pinto, Barbosa de Lima, Dal Forno, Timbaúva, Balensiefer, Bley, Marques dos Santos e Kreuzberg. As terras eram demarcadas e as famílias assumiam a posse das colônias. Este grupo de recém chegados reuniu-se e fundou a capela católica. O terreno foi doado pelo Sr. Pedro Balensiefer e, como uma forma de homenagem, a Igreja local tem como padroeiro São Pedro, sendo que a comunidade leva o mesmo nome. A Escola era mantida pela comunidade e chamava-se “Escola Voluntários da Pátria Ponte do Buriti” e acolhia um número expressivo de alunos que, segundo os relatos, passava de uma centena. Para “abrir” as lavouras e obter madeira para as construções, os colonos foram realizando desmatamento e produzindo alimentos de subsistência. As únicas mercadorias adquiridas no bolicho⁷ local eram açúcar, sal e querosene para acender os lampiões e, além disso, havia outros produtos para venda como ferramentas, cordas, pregos, tecidos e outros itens.

Todos os cultivos e as criações eram direcionados para a manutenção familiar. As famílias eram numerosas e se tornava necessário a produção de alimentos em quantidades suficientes para alimentar a todos. Os cultivos de trigo e milho eram realizados com a finalidade de transformação em farinhas pelos moinhos locais. As criações visavam “suprir” a necessidade protéica e a carne de porco era guardada em latas com banha visando a sua conservação por mais tempo. Já a carne de gado era vendida aos moradores por um “carneador⁸” que se instalava ao lado do bolicho aos sábados pela manhã onde as pessoas iam adquirir o produto. Os frangos eram abatidos e consumidos conforme necessário. A estrada que ligava a comunidade aos outros distritos e que também dava acesso à sede do município era mantida pelos colonos, em forma de mutirão. Cada um trabalhava com suas ferramentas usando arado de boi, enxada, pá e picareta. As relações de reciprocidade estavam presentes no convívio com as vizinhanças e familiares, todos se ajudavam por ocasião da derrubada de matas, construções, plantio e colheita. Ainda mantinham o hábito de visitas para o lazer e ajuda por ocasião do nascimento dos filhos, por doenças e até mesmo por falecimento.

⁷ Pequena casa de comércio.

⁸ Designação para aquele que realiza o abate de animal.

2.3 Distrito União nos dias atuais

O Distrito União foi desmembrado da Colônia Municipal através da Lei Municipal nº 1.636, de 12 de abril de 1993. Segundo dados do ano 2010 referentes ao censo do IBGE, são residentes no Distrito União 416 pessoas, sendo 229 homens e 197 mulheres. O número maior de homens comprova o fenômeno chamado *masculinização* da população que vive no campo onde os jovens deixam o meio rural sendo que as mulheres são em maior número (CAMARANO; ABRAMOVAY, 1999).

A formação étnica da população do Distrito União é predominantemente de alemães, sendo que são moradores locais também os descendentes de italianos, luso-brasileiros e poloneses que se integraram e formaram novos núcleos familiares caracterizando a miscigenação. A religião que tem maior número de seguidores é a Católica, com 206 famílias associadas à Capela local. Desse número total, muitas famílias não residem mais no Distrito mas fazem questão de manter os laços e realizam sua contribuição e participam dos eventos para continuarem ligados a essa forma associativa. A Igreja Evangélica de Confissão Luterana no Brasil (IECLB) tem 220 membros e ainda localiza-se nas proximidades a Igreja Evangélica Luterana do Brasil (IELB), que possui 120 membros. As famílias e membros associados às Igrejas residem em outras comunidades que não estão geograficamente nos limites do Distrito em estudo.

Considerando-se a média de 2,96 pessoas por família pode-se dizer que são 140 famílias residentes no Distrito. A área mais urbanizada do distrito conta com uma Escola Estadual de Ensino Fundamental “Nossa Senhora Aparecida”, um Posto de Saúde, um armazém, um Salão Comunitário, campo de futebol, quadra de esportes e o Centro de Tradições Gaúchas - CTG “A Voz dos Pampas”. Nesse Distrito encontram-se a Igreja Católica da Comunidade São Pedro e a Igreja Evangélica de Confissão Luterana no Brasil – IECLB. Os cursos d’água são o Arroio Barbosa e o Arroio Buriti.



Figura 4: Espaços coletivos, da esquerda para a direita: Igreja Católica da Comunidade São Pedro, Posto de Saúde, Salão Comunitário, Escola Estadual de Ensino Fundamental Nossa Senhora Aparecida. (Fotos da autora, Março 2011).

Atualmente, conforme informações obtidas junto ao Escritório Municipal da Emater/RS-Ascar, em todas as propriedades do distrito existe o cultivo de soja, algumas áreas de trigo, milho, produtos de subsistência e também a exploração da bovinocultura de leite. Uma grande parte das terras agricultáveis do distrito é explorada por agricultores que praticam agricultura do tipo familiar, pois eles próprios realizam a gestão de seus estabelecimentos, a família é que executa todas as atividades inerentes aos processos produtivos, não utilizam mão-de-obra de terceiros e a renda é predominantemente oriunda das atividades agropecuárias. A propriedade rural, ao mesmo tempo em que realiza a produção, o consumo e a manutenção de seus membros é uma unidade de reprodução social.

3 METODOLOGIA

3.1 Técnicas de Pesquisa

Para análise do autoconsumo em famílias de agricultores familiares no Distrito União utilizou-se como metodologia a pesquisa quali-quantitativa. Conforme Fonseca (2002 p. 30) “a utilização conjunta da pesquisa qualitativa e quantitativa permite recolher mais informações do que se poderia conseguir isoladamente”. Com este intuito foi selecionada uma amostra de 15 famílias, equivalendo a 11% do total de famílias residentes na localidade. Primeiramente foram realizados contatos com lideranças locais para localizar as famílias representativas da agricultura familiar representando a diversidade na localidade. O fato de trabalhar na Emater/RS-Ascar neste município de Santo Ângelo facilitou a identificação dos líderes e, nesta etapa, foram visitados os líderes comunitários como o subprefeito do Distrito e as Presidentes dos Clubes de Mães das comunidades do Distrito União. Através deste primeiro contato explicou-se para as lideranças o objetivo da pesquisa e obteve-se a indicação das famílias que melhor poderiam representar a realidade local e que estivessem classificadas dentro dos critérios para a inclusão das famílias na pesquisa.

Os critérios de escolha das famílias foram os seguintes: presença de um ou mais aposentados, famílias que recebem Bolsa-Família⁹, aquelas que têm filhos em idade escolar, casal sem filhos na propriedade e ainda as famílias que exercem atividades não agrícolas e residem no meio rural, como aqueles que exercem a profissão de professor e de agente comunitária de saúde, pois atualmente, a pluriatividade na agricultura é uma realidade que também se apresenta nesta região. Estas famílias entrevistadas que exercem atividades não-agrícolas (pluriativas) residem no espaço rural e conservam características da agricultura familiar e produzem para autoconsumo. Esta amostragem foi assim realizada, procurando famílias com estruturas diferenciadas, com a finalidade de abranger de modo amplo a realidade local.

⁹ O Bolsa Família é um programa de transferência direta de renda com condicionalidades, que beneficia famílias em situação de pobreza e de extrema pobreza. O Programa integra a Fome Zero que tem como objetivo assegurar o direito humano à alimentação adequada, promovendo a segurança alimentar e nutricional. Fonte: <http://www.mds.gov.br/bolsafamilia>.

A segunda etapa desta pesquisa constou de uma pesquisa exploratória com o intuito de descrever os fatos que envolvem a realidade da agricultura familiar do Distrito de União e sua relação com a produção para autoconsumo. Segundo Gil (2007) a pesquisa exploratória objetiva proporcionar maior familiaridade com o problema com vistas a torná-lo mais explícito. Esta etapa exploratória constou da realização de uma entrevista semi-estruturada (Apêndice A), junto a uma família representativa da liderança do Distrito União. Esta entrevista teve o intuito de verificar a adequação das questões do roteiro, duração da entrevista, bem como a linguagem das questões propostas. O roteiro foi considerado adequado pois as questões eram de fácil entendimento e a aplicação fluiu naturalmente durante o diálogo de aproximadamente uma hora com os componentes da família. A família escolhida para a pesquisa exploratória foi de uma liderança local que se prontificou em ser a primeira e a entrevista teve duração aproximada de uma hora e também foi possível contar com o apoio para trocar ideias e realizar uma relação prévia de quais as famílias que seriam visitadas posteriormente e que se enquadravam na proposta apresentada. Vale salientar que a primeira entrevista serviu de referência e influenciou positivamente na apresentação do estudo para as outras famílias visitadas.

Na sequência da coleta de dados através de entrevistas, as famílias selecionadas foram sendo visitadas e nestes encontros foi feita a observação das atividades realizadas pelas famílias para suprir as necessidades alimentares para autoconsumo nas propriedades da agricultura familiar e ao mesmo tempo identificar as motivações, as práticas de reciprocidade e as intenções que orientam as escolhas de consumo dos agricultores. Para tanto utilizou-se a observação participante que “caracteriza-se pelo envolvimento e identificação do pesquisador com as pessoas investigadas” (GERHARDT; SILVEIRA, 2008 p.37).

Cada entrevista teve a duração aproximada de uma hora e, na maioria das vezes, houve a participação do casal, o que foi extremamente proveitoso no sentido de que ambos procuraram dar as informações condizentes com a realidade de cada propriedade.

A identificação com a comunidade estudada foi facilitada pela relação profissional existente com as famílias envolvidas e proporcionou a participação, como observadora de

encontros, reuniões e festas comunitárias. As observações feitas a cada dia foram registradas sistematicamente no diário de campo. Através dele foi possível registrar os relatos e acontecimentos relativos às práticas de produção dos alimentos utilizados para alimentação familiar. O diário de campo permite o registro de dados qualitativos que muitas vezes não estão registrados nas entrevistas e que é fruto do trabalho de observação e ainda permite o detalhamento das informações, observações e reflexões no decorrer da investigação (LOPES, 1993 *apud* GERHARDT; SILVEIRA, 2008 p.82).

Para identificar os alimentos que são produzidos nas propriedades, listou-se 54 itens que fazem parte da alimentação de uma família e para melhor compreensão resolveu-se dividir em grupos, sendo que serão identificados como cereais e farináceos; frutas, legumes, verduras e tubérculos; carnes e ovos; leite e derivados; gorduras e açúcares; processados e outros. Para esta divisão não foram adotados critérios nutricionais e nem base em trabalhos científicos, mas apenas separados para facilitar a identificação do grupo alimentar e expressar onde está a maior concentração de produção para o autoconsumo.

É importante salientar que para a execução dos cálculos de produtos sazonais, principalmente os do grupo 2 composto de frutas, legumes, verduras e tubérculos, foram realizadas médias de consumo mensal. Tomou-se o dado anual informado que foi dividido pelos meses do ano a fim de obter o número que expressasse a situação mais próxima do real. Cabe salientar que foram consideradas as informações genéricas e não significa que as quantidades informadas sejam de produtos consumidos durante todos os meses do ano. Esse dado é aproximado da quantidade mensal consumida.

Para o cálculo dos preços da produção para autoconsumo foi considerado o preço do quilo de queijo pago pelos agricultores junto à agroindústria da comunidade vizinha. Julgou-se conveniente relacionar a manteiga e o doce de leite no grupo “leite e derivados” uma vez que para a obtenção destes produtos é necessária a transformação do leite. Vale salientar que no grupo das carnes foi pesquisado o preço de carne de primeira qualidade, pois é esse o tipo de carne consumida pelas famílias já que as carnes menos nobres são transformadas em embutidos. O preço da carne de frango foi pesquisado o frango inteiro, resfriado. Pela

variedade de marcas e produtos de diferentes qualidades ficou um pouco difícil direcionar a pesquisa de preço, decidiu-se registrar o preço intermediário, nem o mais alto e nem o mais baixo. Como é um estudo, os resultados obtidos servem como uma base, sem a pretensão de ser a última palavra em relação ao exposto.

Para estabelecer um parâmetro econômico comparativo entre os alimentos produzidos nas propriedades e aqueles adquiridos em mercados realizou-se um levantamento de preços em três supermercados de Santo Ângelo, no dia 12 de janeiro de 2011 (Apêndice C). Este levantamento contemplou todos os itens apresentados na entrevista e foi feita uma média de valores nos produtos.

3.2 Coleta de Dados

Os dados foram coletados durante o mês de dezembro de 2010 e janeiro de 2011, junto das 15 famílias através das entrevistas semi-estruturadas, contendo dados de identificação, questões fechadas e abertas, e um levantamento de 54 produtos alimentares que eram apresentados aos agricultores e estes identificavam a presença na propriedade. A partir dessa questão do roteiro de entrevistas verificou-se a quantidade de alimentos produzidos e adquiridos em mercados e/ou de outros agricultores para utilização na alimentação da família (Apêndice A). Na entrevista foram relacionados os itens mais utilizados para a alimentação e o (a) representante da família respondeu a quantidade consumida no mês, se produziu ou comprou e de quem comprou o alimento. As questões abertas buscaram a identificação de outros produtos que são utilizados na alimentação, a forma como adquire sementes, quem é o encarregado na família para o plantio de alimentos para autoconsumo, de que forma são realizados os cultivos, adubação e tratamentos culturais, quais as dificuldades apresentadas para execução das tarefas, nível de satisfação em produzir e destino de excedentes.

3.3 Análise de Dados

Para analisar os dados referentes à identificação dos alimentos produzidos para autoconsumo, caracterização da produção para autoconsumo e a aquisição em mercados utilizou-se estatísticas descritivas básicas. Os grupos de alimentos relacionados ao autoconsumo, os aspectos da produção e dependência externa foram analisados a partir dos dados quantitativos e qualitativos, provenientes das entrevistas e observação participante. Para avaliar a hipótese de que as despesas com alimentos consumidos pelas famílias da agricultura familiar são maiores com alimentos adquiridos em estabelecimentos comerciais do que com os alimentos produzidos nas próprias propriedades fez-se a comparação com valores monetários e pelo consumo indicado pela família (Apêndice D). Para caracterizar as relações de reciprocidade relacionadas à troca de alimentos foram analisadas as respostas obtidas nas questões abertas formuladas na entrevista e pelos dados da observação participante no decorrer do período do estudo.

3.4 Aspectos Éticos

Utilizou-se na pesquisa um termo de consentimento a fim de que as pessoas estivessem cientes e informadas dos usos que seriam feitos da pesquisa. O mesmo consiste em um termo de anuência prévia onde ficam esclarecidos os objetivos da pesquisa, bem como o direito de sair da mesma, a qualquer momento, sem nenhum prejuízo para o interlocutor e o comprometimento de sigilo com relação à identidade dos participantes (PIEVE *et al.* 2009). O termo de anuência foi assinado pelo agricultor (a) entrevistado (a) e pela pesquisadora sendo que uma cópia ficou de posse da família pesquisada (Apêndice B). No momento da primeira visita as famílias foram esclarecidas sobre os objetivos da pesquisa e solicitava-se a assinatura do termo de anuência, como forma desta consentir a realização da pesquisa e estabelecer os acordos entre pesquisador e interlocutor. Após este primeiro momento, iniciou-se a realização do diálogo que pontuava as questões do roteiro de entrevistas. Todos foram muito receptivos e assinaram o termo de consentimento propondo-se a participar da pesquisa. Foi combinado um encontro para divulgação dos resultados para os participantes juntamente com outras pessoas da comunidade. Também em uma capacitação (promovida pela EMATER, STR e SEMAGRI) para os interessados em acessar o Crédito Fundiário os resultados foram comentados na intenção de evidenciar a importância da produção de alimentos para autoconsumo e o valor monetário que isso representa.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Neste capítulo estão sendo apresentados os resultados da pesquisa e sua discussão, iniciando pela caracterização sócio-econômica do Distrito União, seguida de uma análise da produção de alimentos para autoconsumo no Distrito União e aquisição em mercados de Santo Ângelo. A seguir apresentam-se as relações de reciprocidade relacionadas à troca de alimentos nas propriedades da agricultura familiar e autoconsumo, englobando uma discussão sobre a segurança alimentar no Distrito União. Cabe lembrar que os dados aqui analisados referem-se a um grupo de quinze famílias com características da agricultura familiar que representam a realidade dessa comunidade.

O trabalho de pesquisa objetivou analisar a produção de alimentos para autoconsumo e a aquisição em mercados ou fora da propriedade pelas famílias de agricultores familiares. Outro fator considerado importante nesta análise é a valoração econômica para o alimento que é produzido, pois este pode representar um montante significativo para a manutenção familiar, transformando-se em uma renda que está oculta. Troian *et al.*(2009) se refere a esta renda como “renda não-monetária” pois as estatísticas não mostram dados sobre os produtos destinados ao autoconsumo e também não são computadas nos dados para compor o produto interno bruto dos países.

Não se pode esquecer que as famílias rurais pesquisadas no Distrito União trazem em sua herança cultural, em seus hábitos e costumes o convívio comunitário criando uma identidade local própria em suas comunidades. Cabe ressaltar que as comunidades são a expressão da identidade rural onde são usados e mantidos os espaços de convivência coletiva como salão comunitário, igreja, escola, etc e ainda pelas práticas de mutirão e reciprocidade. Os laços de parentesco, de amizade e de cooperação se traduzem nas relações recíprocas que também serão apontadas nestes resultados, em análise qualitativa.

4.1 Caracterização socioeconômica do Distrito União

As propriedades familiares foram avaliadas quanto a: a) área da propriedade, b) número de pessoas residentes na unidade de produção agrícola, c) composição da renda e d) ocupação da mão-de-obra dos membros da família. Analisando-se a tabela 2 observa-se que a maioria das famílias possui área de até 10 ha, representando 70% das famílias entrevistadas e a ocupação da mão-de-obra é proveniente totalmente da propriedade familiar, caracterizando o quadro de agricultores familiares. Dentro do universo da pesquisa 20% (três famílias) exercem a pluriatividade onde há a combinação da atividade agrícola com outra forma de ocupação (SCHNEIDER *et al.* 2006). Encontram-se também 13% (duas famílias) que possuem área de mais de 40 ha, que estão enquadradas dentro da agricultura familiar pois possuem até 4 módulos fiscais e, conforme a classificação baseada no perfil agrícola, um módulo fiscal no município é equivalente a 20 hectares.

O tamanho das famílias é outro dado que chama a atenção pelo fato de ficar evidente a diminuição da população rural como constatado pelo último censo do IBGE. No caso em estudo a média é de 3,2 pessoas por família. Na pesquisa a renda não-agrícola refere-se à aposentadoria, pensão, Bolsa Família e exercício de outra profissão como professor e agente de saúde. As famílias estudadas na pesquisa estão de acordo com Chaynov (1974) que afirma que o esforço familiar para produção de alimentos reside em prover a satisfação das necessidades e o bem-estar de seus membros e ainda as propriedades são ao mesmo tempo unidades de produção e também de consumo. A produção de alimentos para autoconsumo é uma prática exercida por todas as famílias pesquisadas e esse fato é de vital importância para as mesmas.

Tabela 2 - Características socioeconômicas das famílias do Distrito União, Santo Ângelo

Área da Propriedade	Pessoas na família				Composição da renda		Ocupação da Mão-de-obra			
	Nº de famílias	%	Total	Média	Agrícola %	Não agrícola %	14 a 18 anos	19 a 54 anos	55 a 60 anos	Empregados
Até 10 ha	7	47	24	3,42	76	24	2	16	2	0
De 11 a 20 ha	2	13	6	3	35	65	1	4	2	0
De 21 a 40 ha	4	27	11	2,75	68	33	1	10	2	0
De 41 a 80 ha	2	13	7	3,5	100	0	0	5	0	0
Total	15		48	3,2			4	35	6	0

Fonte: Pesquisa de campo (dezembro de 2010 e janeiro de 2011).

Na tabela 3 verifica-se a idade dos componentes familiares e pode-se constatar o número reduzido de jovens no meio rural. Pode-se também registrar que o trabalho da propriedade é executado, principalmente pelas pessoas que estão na faixa dos 41 até 60 anos, sendo que estas pessoas relatam as dificuldades em manter as atividades que exigem maior esforço físico bem como expressam sua preocupação com a sucessão na propriedade. Os jovens entre 11 e 18 anos representam 19% das pessoas que são componentes das famílias entrevistadas (tabela 3) e dentre estes, alguns já estão estudando em cursos superiores para profissionalizar-se em outras áreas que não a agricultura.

Tabela 3 - Faixa etária dos componentes das famílias

Idade	Nº pessoas
Menor de 10 anos	6
Entre 11 e 18 anos	9
Entre 19 e 40 anos	11
Entre 41 e 60 anos	18
Mais de 60 anos	4
Total	48

Fonte: Pesquisa de campo (dezembro de 2010 e janeiro de 2011).

Nesta apresentação de resultados pode-se encontrar características da agricultura familiar ou camponesa e percebe-se que a afirmação de Wanderley, (1996) é coerente com este estudo quando refere-se que a agricultura familiar é representada por um grupo familiar

que trabalha na atividade agrícola assumindo todas as atividades inerentes ao processo produtivo e associa a família, a produção e o trabalho ao mesmo tempo em que modela a forma de agir econômica e social. Pode-se observar que as famílias rurais ali estabelecidas, estão integradas ao mercado, mas ao mesmo tempo não deixam de produzir para o autoconsumo e de manter laços de reciprocidade através dele.

As figuras abaixo mostram situações em que as atividades são executadas pelos próprios componentes do grupo familiar para dar andamento às tarefas do dia a dia.



Figura 5: Dia a dia da comunidade rural, da esquerda para a direita: agricultora rachando lenha para o forno e o fogão, manejo dos animais para a ordenha, forno de barro construído no Salão Comunitário onde são assadas as cucas e os bolos para as festividades locais, aspecto do jardim de uma propriedade da agricultura familiar. (Fotos da autora, Março 2011).

Neste distrito rural as propriedades são integradas aos processos mercantis conforme demonstra Abramovay (1998) para sobreviver e se reproduzir. No entanto, além desta integração ao mercado podemos observar que além das atividades econômicas, o que move as

famílias rurais é a necessidade que existe de satisfazer as necessidades dos componentes da família e o volume da atividade corresponde quantitativamente ao número de componentes. (Chayanov, 1974). Os plantios com vistas a obtenção de renda são o cultivo de soja, milho e atividade leiteira, portanto, para as famílias de agricultores familiares que responderam a pesquisa, os produtos para alimentação (autoconsumo) são plantados apenas para seu consumo por 73% das famílias (onze). Para as demais famílias entrevistadas (27%), além de produzir para autoconsumo, vendem os excedentes apenas como uma forma de complementar a renda, não se traduzindo essa comercialização, na principal entrada de recursos para o estabelecimento. Os produtos para autoconsumo são cultivados de forma agroecológica o que proporciona melhor qualidade e ainda contribui com uma forma mais saudável de alimentação. Esse diferencial que se obtém nas propriedades rurais se traduz em segurança alimentar e nutricional mesmo que isso não esteja muito evidente para os agricultores. O plantio de produtos para autoconsumo é realizado (dentro do possível) sem o uso de agroquímicos, procurando manter a produção limpa e quando há sobras, chamadas aqui de excedentes, estas são comercializadas. Portanto, o processo de produção utilizado para o autoconsumo e para a venda é o mesmo, não existindo diferenciação dos plantios para autoconsumo e para venda. O mesmo produto que é consumido pela família é vendido para os consumidores, valorizando os produtos saudáveis.

4.2 Autoconsumo no Distrito União

Os gráficos a seguir apresentam os itens pesquisados bem como o percentual médio consumido pelas famílias e o percentual adquirido em mercados. O primeiro grupo “cereais e farináceos” praticamente não tem produção própria, porém ao adquirir a farinha, este produto é transformado em pães, bolachas e biscoitos por 83% (treze) das famílias pelas mãos das mulheres agricultoras.

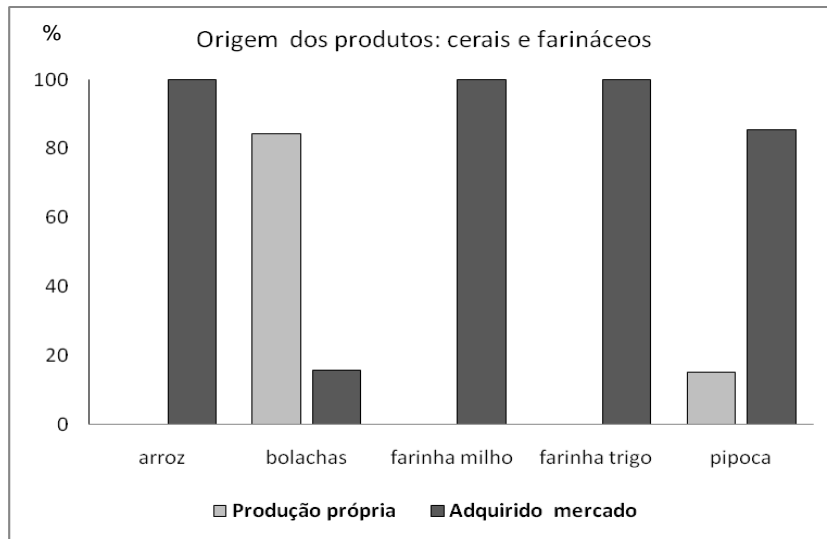


Figura 6: Origem dos produtos: cereais e farináceos
 Fonte: Pesquisa de campo (dezembro de 2010 e janeiro de 2011)

No grupo “frutas, legumes, verduras e tubérculos” constata-se na análise da figura7 que grande parte dos alimentos são produzidos e ao mesmo tempo consumidos dentro da propriedade, como frutas cítricas (laranja, bergamota, limão), cenoura, abóbora, moranga, alface e mandioca, sendo que apenas alguns tipos como o abacaxi, maçã e batatinha que não se adaptam à região e, portanto, não são cultivados. Chama a atenção a baixa produção de feijão, que é justificada pelos produtores como difícil de cultivar atualmente devido ao ataque de pragas e também à falta de mão-de-obra.

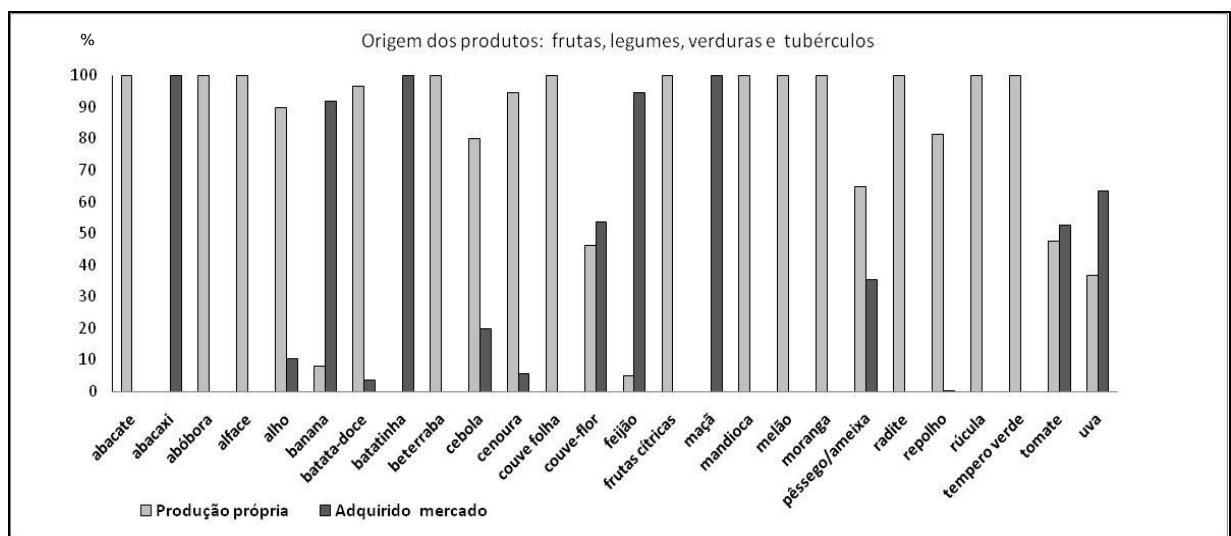


Figura 7: Origem dos produtos: frutas, legumes, verduras e tubérculos
 Fonte: Pesquisa de campo (dezembro de 2010 e janeiro de 2011)

O grupo de “carnes e ovos” expressa o consumo de alimentos de origem animal. A carne ovina é consumida e produzida por 20% (três) famílias, sendo que 80% (doze) responderam que não consomem este tipo de carne, os outros tipos de carne são produzidos e consumidos em todas as propriedades. Este grupo aponta que o consumo de carne é relevante e não há refeição (almoço ou jantar) em que a carne não esteja no cardápio. Para as famílias dos agricultores familiares pesquisados o acesso aos alimentos de origem animal é relativamente fácil uma vez que são produzidos quase que na totalidade dentro da propriedade. Aos finais de semana o consumo é maior devido ao maior número de pessoas para fazer as refeições, pois as famílias recebem a visita de parentes e amigos.

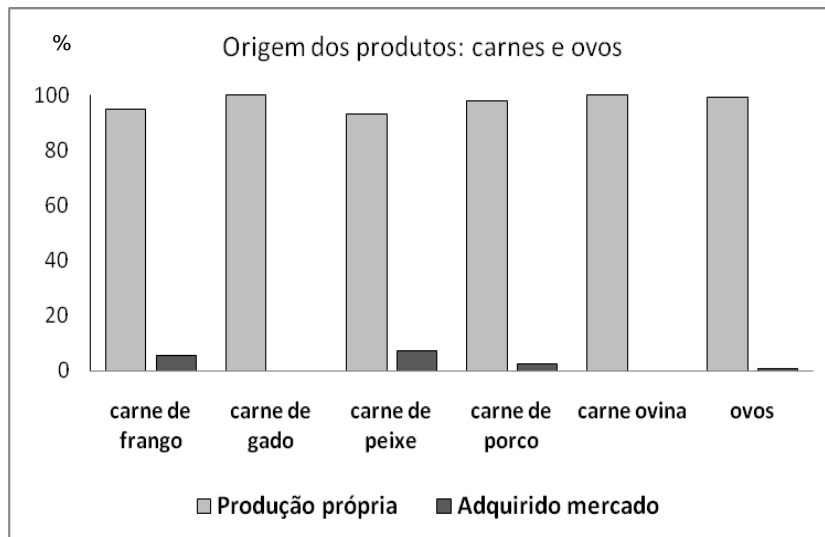


Figura 8: Origem dos produtos: carnes e ovos
Fonte: Pesquisa de campo (dezembro de 2010 e janeiro de 2011)

O grupo “leite e derivados” tem uma característica diferente pois 100% das famílias produzem leite e nem todas transformam a matéria-prima para obter queijos e manteiga. Existem famílias que fazem e vendem para os vizinhos e, então estes produtos são adquiridos ou trocados. Também está instalada, bem próxima ao Distrito União, uma pequena agroindústria de leite¹⁰ e as famílias costumam adquirir queijo neste local para prestigiar o

¹⁰ A Agroindústria é administrada por uma cooperativa chamada COOPASA – Cooperativa de Produção Agroindustrial de Santo Ângelo Ltda. e quatro famílias de agricultores familiares estão transformando toda sua produção de leite, as quais têm o acompanhamento e orientação da médica veterinária pertencente ao corpo técnico da SEMAGRI - Secretaria Municipal da Agricultura. A Agroindústria está localizada em uma escola desativada que foi cedida e remodelada para abrigar o empreendimento e semanalmente são produzidos 150 kg de queijo tipo colonial.

produto. O queijo é um alimento que está presente em todas as mesas e sempre foi feito pelas próprias famílias como uma forma de transformação do leite em produto com maior durabilidade e de fácil consumo. Neste caso, alegando falta de tempo, o produto está sendo adquirido junto aos associados da agroindústria que está instalada no meio rural e também é uma forma de pluriatividade encontrada.

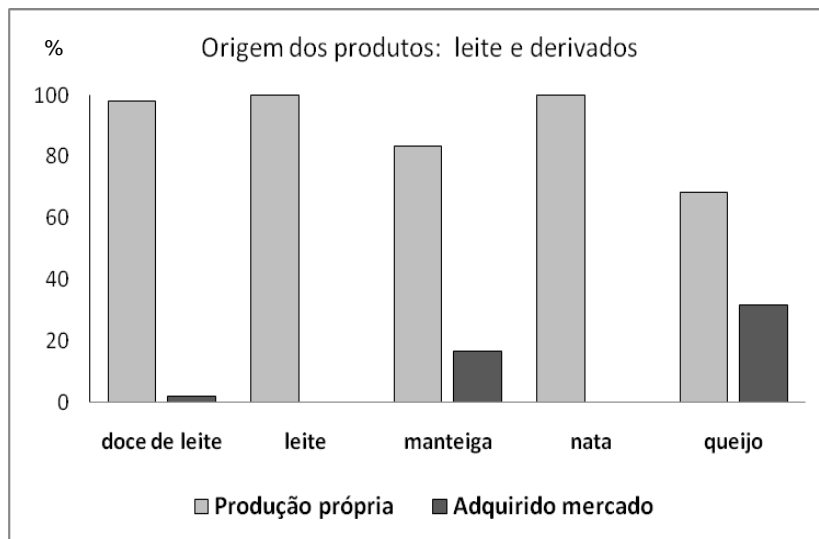


Figura 9: Origem dos produtos: leite e derivados

Fonte: Pesquisa de campo (dezembro de 2010 e janeiro de 2011)

No grupo “gorduras e açúcares” pode-se verificar que a banha é largamente utilizada e totalmente produzida pelas famílias, já o açúcar é totalmente adquirido em mercados. Outros tipos de doces são as geléias e chimias de frutas e o melado que é largamente consumido e também produzido na maioria das propriedades.

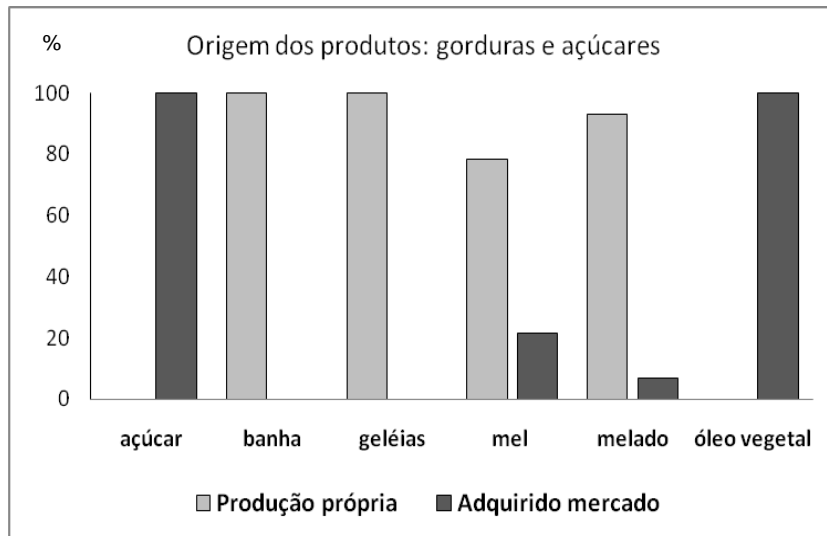


Figura 10: Origem dos produtos: gorduras e açúcares
 Fonte: Pesquisa de campo (dezembro de 2010 e janeiro de 2011)

No grupo “processados e outros” se constata que as compotas de frutas que antes eram feitas em casa, hoje já não o são, pois as frutas estão sendo armazenadas em forma de congelamento para consumo fora de época. O salame é um embutido que está presente nas mesas de 86% das famílias pesquisadas. Este alimento é feito com a carne suína misturada com carne bovina (cortes menos nobres) e demonstra a continuidade do saber-fazer transmitido de geração em geração.

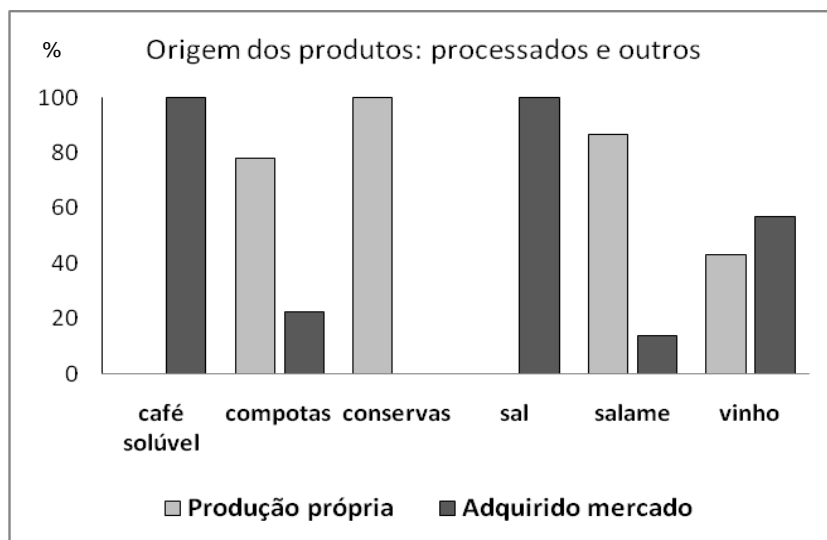


Figura 11: Origem dos produtos: processados e outros
 Fonte: Pesquisa de campo (dezembro de 2010 e janeiro de 2011)

Todas as famílias pesquisadas realizam cultivo de produtos para o consumo alimentar e, quando indagados sobre de quem é a tarefa de plantar, cuidar e colher os produtos para autoconsumo do total de famílias entrevistadas, 60% (nove) responderam que a tarefa é de ambos, ou seja, do casal, 7% (uma) conta com ajuda dos filhos; 20% (três) registraram que é tarefa do homem e 13% (duas) citaram que é tarefa da mulher. Um estudo de Menasche *et al.* (2008) realizado com agricultores da região do Vale do Taquari, no Rio Grande do Sul, identificou que as mulheres são as principais responsáveis pela produção de alimentos para autoconsumo, porém, o presente estudo constata que a tarefa de plantar para autoconsumo está dividida entre o casal e não mais fica somente ao encargo da mulher. No entanto quando se trata da preparação dos alimentos (cozinhar) em geral essa incumbência é de responsabilidade das mulheres.

Para identificar as práticas de cultivo utilizadas questionou-se sobre a adubação utilizada para a produção de alimento onde 60% (nove) das famílias pesquisadas apontam que utilizam adubo orgânico dando preferência ao esterco de galinha e em menor escala, o uso de esterco de gado; 7% (uma) relatam que utiliza húmus de minhoca; 60% (nove) famílias relataram que além da adubação orgânica realizam um reforço com adubo químico, confirmando que há uma tendência natural das famílias para as práticas agroecológicas. Já para o controle de pragas e doenças nas espécies vegetais 33% (cinco) responderam que utilizam produtos químicos para combater pragas e doenças; 20% (três) dizem não utilizar nada de produto químico; ainda foram citadas algumas formas de controle caseiro como o uso de urina de vaca, calda de fumo, utilização de água com arruda, cinza de fogão, creolina. Das quinze famílias 13% (duas) procuram orientação de técnicos para indicação dos produtos, as demais fazem o controle de pragas e doenças por conta própria.

Sabe-se que existem fatores restritivos à produção e as famílias foram questionadas sobre as maiores dificuldades para produzir alimentos para autoconsumo. Todas as famílias falaram que as condições climáticas é que dificultam a atividade devido aos períodos de estiagem que ocorrem na região. Uma dificuldade apontada por 13% das famílias (duas) foi com relação ao ataque de pragas e doenças e, por não querer utilizar produtos químicos para combatê-las, acaba influenciando no resultado final, ou seja, baixa produção na colheita; 13% (duas) apontam que não encontram dificuldades e outros fatores citados foram a idade das

peessoas que trabalham na atividade, a falta de mão-de-obra, a necessidade de manutenção com tratos culturais e limpeza e alegam falta de tempo. A seguir apresentam-se algumas citações dos agricultores sobre as dificuldades encontradas: “os bichinhos comem e estragam muito do que é plantado”; “a atividade leiteira exige muita mão-de-obra e então não sobra muito tempo pra fazer outras coisas”; “se chover bem, não tem problema”; “não tem dificuldades, se plantar, tudo dá”; “a área de terra é pouca, e não dá pra plantar muita coisa”.

Outro fator que confirma a importância da produção de alimentos para autoconsumo se encontra na colocação de Conti (2009) quando relata que para garantir a segurança alimentar não bastam grandes produções, mas os pequenos plantios visando a alimentação do grupo familiar são fundamentais para garantir a segurança alimentar das famílias rurais.



Figura 12: Produtos para autoconsumo, da esquerda para a direita: mandioca, morangas, feijão, alho, mogango, batata doce, moranga, folhosas e temperos verdes e amendoins recém colhidos. (Fotos da autora, Março, 2011).

Na percepção dos agricultores (as) a produção de alimentos é vista como uma atividade prazerosa, inerente à atividade rural e todos alegam que é importante “produzir

porque não precisa comprar". Menciona-se a seguir, algumas referências a esta atividade feita pelos entrevistados: *"tem coisas que não vale a pena produzir porque exige muita mão-de-obra"*; *"trouxe de casa os ensinamentos de plantar"*; *"aprendi a plantar com a família"*; *"o que a gente planta e colhe e não precisa comprar e sabe o que está comendo"*; *"produzir é muito melhor"*; *"além de plantar a gente sabe o que está comendo e o que a gente planta não precisa comprar"*; *"porque tenho onde plantar", "é um alimento mais saudável"*; *"a gente faz isso naturalmente porque é o cotidiano do agricultor"*; *"é gratificante produzir só com orgânicos"*. Nestas manifestações se percebe que o ato de plantar seus alimentos está incorporado ao cotidiano do agricultor, há a valorização com aquilo que ele próprio produz e ainda a continuidade dos ensinamentos trazidos através dos anos e da vivência com os antepassados. Assim como no estudo de Menasche *et al.* (2008), os agricultores de Santo Ângelo valorizam os alimentos produzidos para autoconsumo e os consideram mais saudáveis quando comparados aos alimentos industrializados.

Transcrever o brilho nos olhos e a alegria que as pessoas entrevistadas deixaram transparecer quando se falou em produzir o seu alimento e o de sua família é uma tarefa difícil e por isso optou-se em utilizar as próprias palavras dos interlocutores: *"o alimento que eu produzo tem mais sabor, é mais gostoso"*; *"se a gente produz tem outro sabor"*; *"tirar o alimento fresquinho é mais saboroso"*; *"gosto de plantar, sinto prazer e satisfação"*; *"faço com gosto e colho com carinho"*; *"tenho satisfação em plantar nosso alimento"*; *"dá mais satisfação de consumir aquilo que você mesmo plantou"*; *"sinto alegria e sou agradecida em poder plantar e colher aquilo que vou consumir"*; *"eu gosto de ver o crescimento das plantas"*; *"eu gosto de plantar"*. Essas afirmações dos agricultores familiares enfatizam que as tarefas relacionadas ao preparo do solo, adubação, plantio, tratamentos culturais e colheita são realizadas com prazer e isso pode se traduzir em qualidade de vida, segurança e soberania alimentar. A maioria dos alimentos é produzido de forma agroecológica, as sementes de diversos alimentos são de produção própria e pode-se concluir que as necessidades básicas alimentares são supridas com qualidade e em quantidade suficiente neste grupo pesquisado.

As famílias foram ainda questionadas sobre quais outros alimentos fazem parte da alimentação diária e são adquiridos fora da propriedade e dentre os alimentos lembrados foram citados os seguintes: mortadela, vinagre, erva-mate, refrigerantes, achocolatado,

fermento para pão, coco, pizza, bombom, sorvete, cerveja, extrato de tomate, mamão, manga, creme de leite, salsicha, margarina, maionese, canjica, lentilha, amido de milho e macarrão industrial. Os outros alimentos que fazem parte da alimentação diária produzidos na propriedade são: chuchu, amendoim, milho verde, pão, pera, ovos de ganso, macarrão, melancia, vagem. Estes itens citados e que não faziam parte da relação da entrevista foram somados para chegar ao número final relacionado no próximo parágrafo.



Figura13: Cultivo de produtos para autoconsumo, da esquerda para direita: abóbora, melancia para doce, couve e repolho. (Fotos da autora, Março,2011).

Uma constatação que vale registro é que as famílias não têm a percepção do valor monetário referente aos alimentos que são produzidos e consumidos por elas próprias. Quando perguntados quanto compravam fora, tinham uma clareza muito grande. Isso demonstra que o alimento que é produzido não é monetariamente valorizado pois a ação de produção está tão internalizada que a ela não é conferido um valor econômico. Os resultados demonstram que as famílias consomem cerca de 70 itens, dentre eles, em torno de 71% (50) são obtidos pela produção de autoconsumo e 29% (20) pela aquisição em mercados.

4.3 Produção de alimentos para autoconsumo no Distrito União e aquisição em mercados de Santo Ângelo

Na tabela existente no Apêndice E é possível constatar que os alimentos produzidos pela agricultura familiar para autoconsumo expressam um significativo valor econômico. No grupo 1 “cereais e farináceos” o valor conferido aos produtos produzidos foi de R\$ 21,53/mês e o de produtos adquiridos foi de R\$ 49,10/mês. No grupo 2 “frutas, legumes, verduras e tubérculos” os alimentos produzidos representam R\$ 206,00/mês e os adquiridos R\$ 49,36/mês. No grupo 3 “carnes e ovos” o valor correspondente aos produtos oriundos da propriedade é de R\$ 463,90/mês e os adquiridos é de R\$ 6,44/mês. Já o grupo “leite e derivados” apresenta um valor correspondente aos produtos produzidos no valor de R\$ 115,77/mês e os produtos adquiridos de R\$ 13,98/mês. No grupo “gorduras e açúcares” o total de alimentos produzidos foi de R\$ 57,31/mês e os alimentos adquiridos foi de R\$ 28,28/mês. Para os produtos processados e outros o valor de produtos produzidos foi de R\$ 74,40/mês e o de produtos adquiridos foi de R\$ 39,88/mês. O montante total de alimentos produzidos somou R\$ 938,91 representando 83% das despesas mensais com alimentação e para os alimentos adquiridos o total foi de R\$ 187,04 representando 17%.

Em uma das visitas encontrou-se um vendedor ambulante que percorre o interior do Distrito União e da Colônia Municipal vendendo sorvetes e picolés durante o verão e pizzas durante o inverno. O que chama a atenção é o fato de o vendedor ser de outro município e de percorrer essa área rural de propriedade em propriedade para vender seus produtos. As famílias acabam sempre comprando e sentem-se satisfeitas por alguém estar “levando” até eles produtos diferenciados que só poderiam ser adquiridos na cidade. Este fato representa uma aproximação com o meio urbano.

Para a indagação sobre a média mensal de gasto com a aquisição em mercados de produtos para a alimentação da família a resposta foi de que, em média, as despesas mensais com compras em supermercados é de R\$ 221,30, numa variação de R\$ 150,00 a R\$ 300,00. Acredita-se que nestes valores estão incluídos alguns produtos de limpeza pois os agricultores fazem as compras de supermercado todas juntas e não há uma separação de valores.

A tabela 4 traça um paralelo entre o total mensal gasto com alimentos (se todos os alimentos fossem comprados nestas quantidades), o valor total mensal com alimentos produzidos na propriedade e o valor total gasto com alimentos adquiridos em mercados ou em relações de trocas. É importante salientar que nem todos os produtos são consumidos em todos os meses do ano e o cálculo representa um apanhado geral. Verifica-se que o gasto total corresponde a R\$ 1.125,95, equivalendo a 2,2 salários mínimos, considerando que no período da pesquisa este equivale a R\$ 510,00. Os alimentos produzidos representam um valor de R\$ 938,91 (1,8 salários mínimos) e perfaz o total de 83% para manutenção familiar. Os alimentos adquiridos fora da unidade de produção somaram um total de R\$ 187,04 (0,37 salário mínimo) representando 17% dos gastos alimentares.

Tabela 4 – Média de gastos mensais com alimentação

Itens	Valor total mensal gasto com alimentos		Valor total gasto c/alimentos produzidos		Valor total gasto c/alimentos adquiridos	
	R\$	%	R\$	%	R\$	%
1 Cereais e farináceos	70,63	6	21,53	30	49,10	70
2 Frutas, legumes, verduras e tubérculos	255,36	23	206,00	81	49,36	19
3 Carnes e ovos	470,34	42	463,90	99	6,44	1
4 Leite e derivados	129,75	11	115,77	89	13,98	11
5 Gorduras e açúcares	85,59	8	57,31	67	28,28	33
6 Processados e outros	114,28	10	74,40	65	39,88	35
Total	1.125,95		938,91	83	187,04	17

Fonte: Pesquisa de campo (dezembro de 2010 e janeiro de 2011).

Todas as ações das propriedades relacionadas à produção de alimentos para autoconsumo significam ações de segurança alimentar que se remetem aos três eixos citados por Maluf e Menezes (2010), que consideram a qualidade nutricional dos alimentos, a ausência de produtos químicos que possam lesar a saúde; o respeito aos hábitos e a cultura alimentar específicos e característicos de cada comunidade ou de cada grupo social e a sustentabilidade do sistema alimentar, ou seja, a contínua produção e presença de alimentos.

Ficou constatado que a produção para autoconsumo é a principal forma de obtenção do alimento consumido pelas famílias. Na próxima seção buscou-se caracterizar como os alimentos produzidos circulam entre as famílias, caracterizando as relações de reciprocidade.

4.4 Relações de reciprocidade relacionadas à troca de alimentos nas propriedades familiares no Distrito União

As relações de convivência entre as comunidades de São Pedro, Evangélica e Linha Caimento que fazem parte do Distrito União são oportunizadas através dos espaços sociais coletivos como Igreja, escola, campos de futebol, quadra de esportes e salão comunitário onde acontecem missas, cultos religiosos, bailes, festas, jogos esportivos, reuniões e encontros. Os laços de afetividade, amizade e parentesco são fortalecidos através do convívio entre os moradores locais.

As relações de reciprocidade, conforme Menasche *et al.* (2008) se manifestam com frequência na família e também pode ser observada no âmbito da comunidade em que fazer uma doação para uma reunião ou acontecimento social, transcende o valor em si. São faces do sistema contratual da dádiva, das prestações e contraprestações que Mauss (1974) associa à honra e ao prestígio. A obrigação de dar é que garante a honra e o prestígio; a obrigação de receber mantém e reproduz a hierarquia, já que a aceitação de uma dádiva cria um comprometimento; a obrigação de retribuir garante a permanência do vínculo, o pertencimento: aí se reiteram os laços e constitui-se a aliança. Essas afirmações puderam ser confirmadas, pois durante o período de pesquisa, na Comunidade São Pedro (pertencente ao Distrito União) aconteceu a Festa da Família, a qual vem sendo realizada há doze anos, no mês de dezembro, para marcar a inauguração da nova Igreja. A finalidade da festa é a integração, arrecadação de fundos para manutenção dos espaços coletivos e lazer para os participantes. A equipe de coordenação e organização é composta pelos membros da diretoria que dividem os integrantes (associados) em dois grupos. Um grupo de famílias trabalha para a Festa da Família (mês de dezembro) e o outro grupo trabalha para a Festa do Padroeiro (mês de junho). Os festejos iniciam com uma celebração religiosa em ação de graças, logo após

realiza-se o almoço do qual participaram, aproximadamente 300 pessoas. Na parte da tarde acontece (dentro do possível) um sarau dançante, jogos de bocha e canastra.

Para que fosse possível a realização da festa foram solicitados “donativos” onde as famílias colaboraram com produtos diversos como farinha, açúcar, óleo, ovos, leite, dentre outros. Ainda foram organizadas equipes de trabalho para fazer os bolos, cucas¹¹, saladas, churrasco para serem servidos no dia da festa. Também aconteceu um mutirão com a finalidade de organizar a infra-estrutura para receber os participantes do evento. Conforme relato de moradores locais, outras festas e torneios esportivos acontecem durante o ano que proporcionam a integração e aproximação social entre os habitantes locais, pessoas de suas relações que não residem mais no local e de comunidades vizinhas. A descrição de Sabourin (2004) quando afirma que dentro dos sistemas da reciprocidade existente entre as pessoas, não são considerados somente a produção de valores de uso ou de bens coletivos enquadra-se nas relações encontradas entre as famílias do Distrito União por ocasião dos preparativos dos festejos. Cada integrante da comunidade contribuiu de alguma forma para que a Festa tivesse êxito. Alguns ofereceram ajuda para os preparativos na organização da infra-estrutura local, outros colaboraram com a limpeza e ainda outro grupo se encarregou de preparar as comidas para a celebração (cucas, bolos, pastéis, churrasco, saladas) que foram colocados à venda no dia da festa. Essa forma de contribuição fortalece a criação do ser e da sociabilidade que podem ser observados através das relações sociais e afetivas citadas por Sabourin (2004). Os valores de uso percebidos entre os integrantes da comunidade são a amizade, a ajuda mútua e o respeito ao que cada um representa para o convívio interno. As festas comunitárias são registradas como momentos marcantes na vida da comunidade e na observação de Menasche et al (2008), mesmo com as modificações sofridas nas práticas alimentares em função da modernização da agricultura, ainda ficaram guardadas as especificidades locais que se relacionam com a sociabilidade como a circulação do alimentos e a realização de festas comunitárias que evidenciam um modo de vida e garantem a segurança e a soberania alimentar.

¹¹ Espécie de pão doce, recheado ou não, que faz parte do cardápio das festas e acompanha o churrasco.

Com a finalidade de perceber as relações de reciprocidade existente em relação a trocas de sementes, analisou-se a forma com que os agricultores adquirem as sementes de produtos para alimentação de autoconsumo. Do total de entrevistados, 60% (nove) afirmaram que compram todas as sementes; 7% (um) informou que participa do sistema troca-troca¹² para o milho; 13% (dois) informaram que adquirem sementes híbridas por terem variedades diferentes; 13% (dois) buscam sementes olerícolas na SEMAGRI em forma de doação e ainda outros informaram que ganham a semente crioula de parentes e de vizinhos.

O hábito de guardar suas próprias sementes produz, na família, a sensação de segurança ao mesmo tempo em que estabelece certa autonomia na propriedade. Os agricultores familiares registram que as sementes crioulas são mais resistentes e mais adaptadas às condições da região e isso garante a colheita mesmo em condições climáticas adversas.

Quanto à existência de troca de sementes e mudas entre as pessoas da comunidade e com quem são feitas estas trocas, 80% (doze) das famílias efetivam as trocas de sementes e mudas principalmente entre vizinhos e parentes, sendo que procuram trazer de outras comunidades e também fazem a doação para a Mostra e Troca de Sementes Crioulas¹³ que ocorre a cada ano no município. Entretanto, 20% (três) alegaram não realizar nenhum tipo de troca, pois tem as suas próprias sementes. É hábito das famílias realizarem trocas de sementes para a plantação de produtos para alimentação sendo que as trocas ou “doações” mais frequentes são de sementes de abóbora, moranga, feijões, ramas de mandioca, batata doce, melão, melancia, pepino entre outras. As dádivas de trocas ocorrem entre parentes e vizinhos e este ato estabelece relações entre as pessoas da comunidade. Para as lavouras comerciais as sementes são adquiridas totalmente no comércio e poucas famílias continuam guardando sementes crioulas para exploração comercial. Até as sementes destinadas para plantios de produtos de autoconsumo já não são mais guardadas em quantidade como antigamente. Sobre

¹² Conforme informações do técnico que trabalha com o programa, o sistema troca-troca de sementes de milho é uma política pública onde acontece o repasse de semente de milho para os agricultores permitindo que o mesmo pague posteriormente, por ocasião da colheita, e o valor é subsidiado pelo governo do estado.

¹³ Evento realizado anualmente, pelo Escritório Municipal da Emater/RS-Ascar, durante o mês de agosto, onde os agricultores têm a oportunidade de doar suas sementes e ganhar outras em troca.

os hábitos da família em guardar sementes crioulas, ramas, batatas e outros para ter continuidade da espécie e executar novos plantios, praticamente todas as famílias mencionaram que costumam guardar espécies vegetais para multiplicação. As mais citadas foram abóbora, moranga, rama de mandioca, cana-de-açúcar, batata doce, melancia, melão, feijão de vagem, pepino, salsa, ervilha, alface e milho. O ato de guardar as sementes proporciona que a família tenha a segurança de que vai ter como efetuar o plantio de produtos para alimentação quando chegar a época adequada e ao mesmo tempo confere uma certa autonomia que se traduz em segurança de que o alimento não vai faltar à mesa. A guarda das sementes também tem um valor afetivo no sentido de que muitas sementes crioulas estão sendo reproduzidas ano após ano e pelas quais os agricultores familiares podem, além de “manter a guarda” da espécie, doar para seus vizinhos, parentes e amigos para que se multipliquem e perpetuem contribuindo com a diversificação que é peculiar na agricultura familiar. A troca ou a doação, de acordo com Sabourin (2004) pode ir além da satisfação das necessidades de subsistência e as atitudes de trocas recíprocas foram observadas entre as famílias participantes do estudo em que se observa que o ato de dar, receber e retribuir se torna parte das relações sociais nas quais as pessoas estão envolvidas (MAUSS, 1974 *apud* RADOMSKY, 2006).

Todas as famílias foram unânimes em afirmar que sentem satisfação e prazer em produzir seu próprio alimento. Aliado a manutenção familiar ainda são fornecidos alimentos, de forma gratuita, para os filhos que já não estão mais na propriedade, para os parentes que aparecem para fazer visitas, para os amigos que buscam um alimento diferenciado, para conhecidos que moram na cidade e não tem acesso a alimentos “crioulos”. Das famílias entrevistadas 47% (sete) relataram que doam alimentos excedentes na propriedade para vizinhos e parentes; 33% (cinco) doam para os filhos que residem na cidade; 20% (três) fazem doação para amigos, 13% (duas) doam para complementar a merenda na escola da comunidade; 7% (uma) relata que doa para os “bugres”¹⁴ quando estes circulam pelo interior. Essas afirmações evidenciam que a produção para autoconsumo ainda gera um excedente que é aproveitado para doações e trocas. Os excedentes também são utilizados para alimentação de animais domésticos com maior utilização de mandioca e abóbora. Na opinião das famílias entrevistadas 27%

¹⁴ Remanescentes dos índios que habitavam a região.

(quatro) responderam que produzem menos de 50% dos alimentos consumidos e 73% (onze) disseram que produzem mais de 50% dos alimentos consumidos. Conforme as afirmações de Grisa (2007) pode-se constatar que a produção para autoconsumo pelas famílias da agricultura familiar do Distrito União está promovendo a segurança alimentar das pessoas pertencentes ao grupo familiar ao mesmo tempo em que promove relações de sociabilidade e reciprocidade que vem reafirmar a identidade profissional desta categoria social.

As relações de reciprocidade puderam ser claramente percebidas entre as pessoas da comunidade estudada e podem ser traduzidas através da explanação de Temple (1997) *apud* Sabourin (2006) quando cita a ajuda mútua e o compartilhamento que se transformam em valores humanos como as relações de amizade, a responsabilidade e a confiança nos modos de redistribuição. Essas atitudes pessoais foram detectadas no convívio com as famílias envolvidas no estudo.

A produção de alimentos para autoconsumo, pela agricultura familiar, além de garantir a segurança alimentar de todos os componentes do núcleo familiar é uma forma de valorizar as raízes culturais trazidas dos antepassados. Dessa forma fica também garantida a sucessão e as relações de reciprocidade ficam também fortalecidas, uma vez que os excedentes são uma forma de troca entre as famílias, vizinhos e amigos e isso se confirma na afirmação de Chayanov (1974) quando relata que a unidade de produção agrícola visa o bem-estar da família e também a garantia da reprodução familiar e da propriedade.

Sabourin (2009), partindo de uma análise relacionada à categoria agricultura familiar, referindo-se a estudos de caso realizados em várias regiões do Brasil, apresenta a existência de uma agricultura com características camponesas que é marcada pela autonomia perante o mercado, autoconsumo e pela permanência de estruturas de reciprocidade, com práticas de redistribuição locais e interfamiliares. Ploeg (2008), refletindo sobre as transformações do campesinato, destaca que os camponeses relacionam-se com a natureza de diferentes formas e realizam outro modelo de fazer agricultura, pois formulam e reformulam

os processos de produção agrícola em diferentes contextos ambientais, buscando manter sua autonomia perante o mercado. Este modelo de produção contrasta com a produção dos agricultores empresariais que implantam uma agricultura homogeneizadora dependente do mercado, com inserção em mercados internacionais que visa prioritariamente a acumulação de recursos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao concluir este estudo pode-se constatar que as famílias da agricultura familiar do Distrito União estão identificadas com as características de campesinato, pois as atividades são realizadas dentro das propriedades pelos integrantes do núcleo familiar, não possuem empregados e mantêm o modo de vida camponês onde a produção de alimentos para autoconsumo é a principal forma de obtenção dos alimentos que são consumidos pelas famílias. Mesmo que algumas famílias tenham relações produtivas baseadas na pluriatividade, as mesmas continuam realizando as atividades internas de autoconsumo e manutenção de laços sociais a partir da reciprocidade, o que marca a sua característica familiar e camponesa.

Este trabalho de pesquisa confirma que a produção para autoconsumo é prática corrente no meio rural, gera renda, valoriza a profissão de agricultor e proporciona que as relações sociais e recíprocas se mantenham integradas dentro das comunidades, fortalecendo as estruturas existentes e contribuindo para o desenvolvimento local com qualidade de vida.

O tema da pesquisa pretendia identificar de que forma os agricultores familiares estão mantendo sua autonomia na produção de alimentos para autoconsumo e como são percebidas as despesas com alimentos consumidos pelas famílias. Do mesmo modo, buscou-se identificar se as despesas com alimentos adquiridos em estabelecimentos comerciais e fora da unidade de produção são maiores do que com os alimentos produzidos pelas próprias famílias. Os resultados demonstram que as famílias consomem cerca de 70 itens, dentre eles, em torno de 71% (50) são obtidos pela produção de autoconsumo e 29% (20) pela aquisição em mercados. Este estudo apontou que os alimentos produzidos na propriedade representam um valor de R\$ 938,91 (1,8 salários mínimos) num percentual de 83% frente ao total consumido mensalmente por uma família. Já os alimentos adquiridos fora da propriedade somaram um total de R\$ 187,04 (0,37 salário mínimo) representando 17% dos gastos alimentares. Considerando este resultado pode-se dizer que os agricultores familiares têm uma renda que não é contabilizada mas que é de suma importância para a manutenção familiar.

Para avaliar a hipótese de que as despesas com alimentos consumidos pelas famílias da agricultura familiar são maiores com alimentos produzidos pelos próprios agricultores fez-se a comparação com valores monetários dos produtos adquiridos em estabelecimentos comerciais e pelo consumo indicado pelas famílias concluiu-se que, a maior parte dos itens de produtos destinados à alimentação, são produzidos dentro das propriedades da agricultura familiar. Isso demonstra que mesmo os agricultores que tem se modernizado a partir da revolução verde, que tem se dedicado a produção de monocultivos, continuam, no entanto, produzindo para seu autoconsumo, sendo este um elemento fundamental para a reprodução das famílias rurais.

As relações de reciprocidade estão presentes no cotidiano das comunidades rurais quer seja na troca de alimentos ou de sementes, quer seja em situações em que as ações coletivas necessitam da ajuda mútua. Os mutirões ainda acontecem por ocasião da organização de festividades onde os trabalhos são partilhados entre as famílias locais. Estas ações foram manifestadas pelos entrevistados que confirmam que sempre que produzem em excesso, esse excedente é redistribuído para aquelas pessoas que estão mais próximas, seja por laços de parentesco ou por afinidade.

A metodologia aplicada neste estudo, através de entrevistas com questões fechadas e abertas permitiram a obtenção dos principais resultados deste trabalho de pesquisa. A observação participante proporcionou a interação juntamente com as famílias entrevistadas e o seu modo de vida em comunidade. Por ser um estudo que foi localizado no Distrito União os dados foram específicos daquela realidade, porém pode servir como embasamento para reflexões acerca do tema autoconsumo e o que ele representa para as famílias de agricultores familiares num contexto mais amplo. Seguramente, pode-se referir que o resultado encontrado é representativo do município de Santo Ângelo, pois 90,5% das propriedades rurais possuem até 50 ha, o que caracteriza um quadro de agricultura familiar.

Os objetivos propostos foram atingidos e através de seu desenvolvimento observou-se que, no Distrito União, o ato de cultivar o próprio alimento é um legado dos antepassados e se traduz em segurança alimentar uma vez que as famílias rurais de agricultores familiares

mantêm a alimentação de seus membros através da produção para autoconsumo e ainda produzem excedentes que são partilhados e redistribuídos entre as pessoas de suas relações, no âmbito familiar e entre a comunidade em eventos comunitários.

O relato do resultado desta pesquisa possibilita a reflexão de que é de suma importância o incremento de políticas públicas que visem a melhoria da qualidade de vida e incentivem a produção para autoconsumo pois são fatores que podem contribuir para a fixação da agricultura familiar no meio rural. Como sugestão, pode-se citar a inclusão e/ou maior inserção da agricultura familiar nas políticas de segurança alimentar e nutricional já existentes através da aquisição de produtos excedentes; assistência técnica voltada para práticas agroecológicas e valorização do modo de vida rural.

A partir deste trabalho de pesquisa podem ser desdobrados outros temas como, por exemplo, relacionar o autoconsumo com a segurança alimentar, a importância da produção de autoconsumo para a fixação das famílias no meio rural e novas perspectivas de geração de renda a partir da produção de alimentos. Também se pode sugerir que os resultados aqui obtidos sejam levados ao conhecimento das instituições que são responsáveis pelo desenvolvimento rural para que continuem incentivando formas cada vez mais sustentáveis de fazer agricultura, oportunizando a diversificação, buscando novas formas de geração de renda e incrementando a atividade agropecuária desenvolvida pela agricultura familiar, que ainda mantém características de campesinato.

REFERÊNCIAS

ABRAMOVAY, Ricardo. **Paradigmas do capitalismo agrário em questão**. São Paulo: Hucitec; Campinas: Unicamp, 1998.

ASSOCIAÇÃO RIOGRANDENSE DE EMPREENDIMENTOS DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL. **Relatório de Atividades da Emater/RS-Ascar**. Santo Ângelo, 2009.

BRASIL. CONSEA. II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Relatório Final. Olinda, 2004. Disponível em: www.mds.gov.br/ Acesso em 06 abr. 2011

BRASIL. **Lei de Segurança Alimentar e Nutricional**. Brasília. Disponível em: <https://www.planalto.gov.br/consea/static/documentos/Eventos/IIIConferencia/Cartilha_CO_NSEA.pdf> Acesso em: 14 nov 2010

BRASIL. **Lei de Segurança Alimentar e Nutricional**. Brasília. Disponível em: <<http://www.mds.gov.br/noticias/seguranca-alimentar-e-nutricional-agora-e-lei>> Acesso em: 14 nov. 2010

BRASIL. [Lei Nº 11.326, de 24 de Julho de 2006](#). Brasília. Estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2006/Lei/L11326.htm> Acesso em: 10 dez.2010 > Acesso em: 18 out.2010

BÜHLER, Eve Anne. **Formas de producción agrícola em Rio Grande do Sul**: propuesta de critérios múltiples de caracterización y aplicación a la actividad arrocera.2008 Disponível em:<https://moodleinstitucional.ufrgs.br/file.php/8978/Formas_de_produccion_agricola_en_Rio_Grande_do_Sul.pdf?forcedownload=1>.Acesso em outubro 2009.

CAMARANO, Ana Amélia; ABRAMOVAY, Ricardo. **Êxodo rural, envelhecimento e Masculinização no Brasil**: panorama dos últimos 50 anos. Rio de Janeiro, 1999. Disponível em: <http://www.dominiopublico.gov.br/download/texto/td_0621.pdf>. Acesso em: 15 jun. 2011.

CECONELLO, Rene. A Agricultura familiar no contexto da Região da produção. In CONTI, Irio Luiz; PIES, Marcelino; CECONELLO, Rene. (Org.) **Agricultura Familiar: caminhos e transições**. Passo Fundo: IFIBE, 2006. (Coleção Práxis;5) 245 p.

CHAYANOV, A. **La organización de la unidad económica campesina**. Buenos Aires: Nueva Visión, 1974.

CONTI, Irio Luiz. Segurança Alimentar e Nutricional. In: **Segurança Alimentar e Nutricional: noções básicas**. Passo Fundo: IFIBE, 2009. E-book (pgs 14 a 17) Disponível em: <<http://moodleinstitucional.ufrgs.br/mod/resource/view.php?inpopup=true&id=124616>> Acesso em: 05 dez.2010

COMMODITIES Disponível em < <http://universodologistica.blogspot.com/2010/02/conceito-de-commodities.html> > Acesso em 18 nov. 2010.

COREDEs. Disponível em http://www.mesosul.org.br/ftp/central/conteudo/conceitos_objetivos.htm Acesso em 20.mar.2011

Ciências da Terra e da Vida. Disponível em: <http://www.knoow.net/cienterravida/geografia/autoconsumo.htm> Acesso em: mar.2011

Crítérios de Concessão de uso do selo da Agricultura Familiar. Disponível em: <http://www.seagri.ba.gov.br/criterios_seaf.pdf> Acesso em: 24 nov.2010

CRUZ, Fabiana Thomé da; MENASCHE, Renata. **Das Redes de Sociabilidade às Relações de Mercado: Agricultores, Intensificação da Comercialização da Produção e Modos de Vida em Mudança.** IV Congresso Argentino y Latinoamericano de Antropología Rural.2009. Disponível em: < <http://www6.ufrgs.br/pgdr/arquivos/685.pdf> > Acesso em: 14.dez.2010

DENARDI, Reni Antonio. **Agricultura familiar e políticas públicas: alguns dilemas e desafios para o desenvolvimento rural sustentável Agroecologia.e Desenvolvimento.Rural.Sustentável**, Porto Alegre, v.2, n.3, jul./set.2001. Disponível em: <http://www.emater.tche.br/docs/agroeco/revista/ano2_n3/revista_agroecologia_ano2_num3_parte12_artigo.pdf > Acesso em: jan.2011

FONSECA, J.J.S. **Metodologia da pesquisa científica.** Fortaleza: UEC, 2002. Apostila

FREITAS, Délcio Possebon de, et al. **Um olhar sobre os aspectos históricos e geográficos de Santo Ângelo.** EdiURI, 2005.

GAZOLLA, Márcio. **A Produção da Autonomia:** os “papéis” do autoconsumo na reprodução social dos agricultores familiares. Ufsm (Cafw), Frederico Westphalen, RS, Brasil. Disponível em: <<http://www.sober.org.br/palestra/6/250.pdf> >Acesso em: 14 nov 2010.

_____. O Processo de mercantilização do consumo de alimentos na agricultura familiar. In: **A diversidade da agricultura familiar.** Org Sergio Schneider 2ª ed. Editora da UFRGS. Porto Alegre, 2006.

GERHARDT, Tatiane Engel; SILVEIRA, Denise Tolfo. **Métodos de Pesquisa: Disciplina Derad 05.** Porto Alegre: Ufrgs, 2008. 121 p.

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de Pesquisa.** São Paulo, Editora Atlas S.A. 2002.

GRISA, C. **A produção “pro gasto”:** um estudo comparativo do autoconsumo no Rio Grande do Sul. 2007. 200 p. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007. Disponível em: < <http://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/11001> > Acesso em: 12 dez 2010

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Disponível em:
<<http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1>> Acesso em: maio 2010

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Disponível em:
http://www.censo2010.ibge.gov.br/dados_divulgados/index.php?uf=43 Acesso em: 18 nov. 2010

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Disponível em:
<http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/censo2010/RS2010.pdf> Acesso em: 18 nov.2010

LOSAN. **Lei Nº 11.346, de 15 de Setembro de 2006.** Disponível em:
<<https://moodleinstitucional.ufrgs.br/login/index.php>>. Acesso: 20 nov. 2010

Mapa de localização de Santo Ângelo no Estado do Rio Grande do Sul. Disponível em:
<http://www.google.com.br/images?hl=pt-br&biw=1020&bih=537&q=localiza%C3%A7%C3%A3o+do+munic%C3%ADpio+de+santo+angelo+no+estado+do+RS&wrapid=tlif130056153095311&um=1&ie=UTF-8&source=og&sa=N&tab=li> Acesso em: 18 mar.2011

MALUF, Renato S. MENEZES, Francisco. **Caderno ‘Segurança Alimentar’** itens de 1 a 8, introdução a SAN e item 14 formulação de políticas públicas. Disponível em:
<<http://moodleinstitucional.ufrgs.br/mod/resource/view.php?inpopup=true&id=129481>>
Acesso em 04 dez. 2010

MENASCHE, Renata *et al.* Autoconsumo e segurança alimentar: a agricultura familiar a partir dos saberes e práticas da alimentação. **Revista de Nutrição**, Campinas, n. 21, p.145s-158s, jul/ago 2008. Disponível em: <<http://moodleinstitucional.ufrgs.br/>>. Acesso: 15 nov. 2010.

Ministério do Desenvolvimento Agrário. Disponível em:
http://www.mda.gov.br/feira2010/sobre/A_Feira Acesso em 22.mar.2011

PELINSKI, A. *et al.* **Autoconsumo:** sua relevância na sustentabilidade da Agricultura Familiar Agroecológica. Disponível em:
<http://www.iapar.br/arquivos/File/zip_pdf/Trab065Autoconsumo.pdf > Acesso em: 27 set. 2010

PIEVE, Stella Maris. **Dinâmica do conhecimento ecológico local, etnoecologia e aspectos da resiliência dos pescadores artesanais da Lagoa Mirim-Rs** 2009. Disponível em:
<<http://www.bibliotecadigital.ufrgs.br/da.php?nrb=000736946&loc=2010&l=671a87dd4e001823> > Acesso em: 24 nov.2010

PLOEG, Jan Douwe van der. **Camponeses e Impérios Alimentares:** luta por autonomia e sustentabilidade na era da globalização. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2008.

Prefeitura de Santo Ângelo. **Plano Ambiental do Município de Santo Ângelo.** Departamento de Meio Ambiente. 2007

Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – Pronaf Disponível em:
<<http://www.ceplac.gov.br/radar/Artigos/artigo26.htm>> Acesso em: 30 junho 2010

RADOMSKY, Guilherme F. Waterloo. Reciprocidade, redes sociais e desenvolvimento Rural. In: **A Diversidade da Agricultura familiar**. Org Sérgio Schneider 2ª ed. Editora da UFRGS. Porto Alegre, 2006.

RAMOS, Mariana. **A Comida na roça ontem e hoje**. Disponível em:
<<http://www.bibliotecadigital.ufrgs.br/da.php?nrb=000619128&loc=2008&l=8d74901eee48e532>> Acesso em: 27 nov.2010

Relatório Final da II Conferência Nacional de SAN (Segurança Alimentar e Nutricional). Disponível em: <https://www.planalto.gov.br/consea> Acesso em: 15 nov.2010

SABOURIN, Eric. Práticas sociais, políticas públicas e valores humanos. In: **A Diversidade da Agricultura familiar**. Org Sérgio Schneider 2ª ed. Editora da UFRGS. Porto Alegre, 2006.

_____. **Dádiva e Reciprocidade nas sociedades rurais contemporâneas**. Artigo apresentado no XI Encontro Norte e Nordeste de Ciências Sociais. Aracaju, Sergipe – Mesa Redonda “Cidadania, redes sociais e dádiva”, 2004.

_____. **Camponeses do Brasil: entre a troca mercantil e a reciprocidade**. Rio de Janeiro: Garamond, 2009.

Sancionada em Brasília Lei da Agricultura Familiar. Disponível em:
<<http://www.fomezero.gov.br/noticias/sancionada-em-brasilia-lei-da-agricultura-familiar/>> Acesso em: 11.dez.2010

SANTOS, Francis dos. **Perspectiva para Soberania Alimentar Brasileira**. 2009. Disponível em:http://moodleinstitucional.ufrgs.br/file.php/11864/Santos_F_2009_PERSPECTIVA_PAR_A_SOBERANIA_ALIMENTAR_BRASILEIRA.pdf Acesso em 11.dez.2010

Segurança alimentar e nutricional agora é lei. Disponível em:
<<http://www.mds.gov.br/noticias/seguranca-alimentar-e-nutricional-agora-e-lei>> Acesso em: 14 nov. 2010

SCHNEIDER, Sérgio; org. **A diversidade da agricultura familiar**. Editora da UFRGS. Porto Alegre, 2006.

TESCHE, Rubens. **As Relações de Reciprocidade e Redes de Cooperação no Desempenho Socioeconômico da Agricultura Familiar: o caso dos produtores de leite do município de Sete de Setembro/Rs**. 2008. Disponível em:
http://www6.ufrgs.br/pgdr/dissertacoes_teses/arquivos/mestrado/PGDR_M_077_TESCHE.pdf Acesso em: 15 jan. 2011

TRIVINOS, A.N.S. **Introdução a pesquisa em ciências sociais: a pesquisa qualitativa em educação**. São Paulo: Atlas, 1987.

TROIAN, Alexandre et al. **Agricultura Familiar e autoconsumo**: um estudo no município de Encantado, RS. Disponível em:

<http://www.inta.gov.ar/vincula/sia/AlexandreTroianAgriculturafamiliarautoconsumo.pdf>.

Acesso em 15 abr. 2011.

WANDERLEY, Maria de Nazareth Baudel. **Raízes Históricas do campesinato Brasileiro**. XX Encontro Anual das ANPOCS. GT7. Processos Sociais Agrários. Caxambu, MG, outubro 1996.

APÊNDICE A: Roteiro de entrevista

1. Identificação

a. Tipologia de Família de Unidade de Produção Agrícola Familiar:

Nome do Agricultor: _____ Idade: _____

Nome da Agricultora: _____ Idade: _____

b. Área da propriedade:

 até 10 há 11 a 20 há 21 a 40 há 40 a 80 ha.

Composição familiar:

 só casal casal + 1 filho casal + 2 filhos casal + 3 filhos casal + de 3 filhos. casal + filhos + parentes casal+parentes Só parentes (ex: mãe e filho solteiro, pai e filho solteiro, tio e sobrinho...)

Especificar _____

c. Faixa de idade dos componentes da família:

Com menos de 10 anos: 1 2 3Entre 10 e 16 anos: 1 2 3Entre 16 e 18 anos: 1 2 3Entre 18 e 21 anos: 1 2 3Entre 21 e 40 anos: 1 2 3Entre 40 e 60 anos: 1 2 3Mais de 60 anos: 1 2 3

d. N° de pessoas da família que recebem aposentadoria ou pensão:

 0 1 2 Mais de 2, quantas pessoas? _____

e. Mão de obra familiar:

Adultos (acima 18 anos): 1. 2. 3. mais de 3.Adolescentes (14 aos 18 anos): 1. 2. 3. mais de 3.Empregados fixos: nenhum. 1. 2. 3 ou mais.

2. Consumo e produção de alimentos na Unidade de Produção Agrícola Familiar

Produto consumido	Quantidade Consumida no mês			Origem dos alimentos consumidos na UPAF		
	Não consome	Consome eventualmente	Consome frequentemente	Comprado		Produzido na propriedade
				Quantidade	Onde?	Quantidade
Cereais e Farináceos	XX	XX	XX	XX	XX	XX
Arroz - kg						
Bolachas- kg						
Farinha Milho- kg						
Farinha Trigo- kg						
Pipoca- kg						
Frutas, Legumes, Verduras, Tubérculos	XX	XX	XX	XX	XX	XX
Abacate- kg						
Abacaxi - un						
Abóbora- kg						
Alface - un						
Alho- kg						
Banana- kg						
Batata doce- kg						
Batatinha- kg						
Beterraba - Kg						
Cebola- kg						
Cenoura- kg						
Couve – maço						
Couve-flor - un						
Feijão- kg						
Frutas cítricas - Kg						
Maçã- kg						
Mandioca- kg						
Melão- kg						
Moranga- kg						
Pêssego- kg						
Radite - maço						
Repolho – Kg						

Rúcula - maço						
Temperos- maço						
Tomate- kg						
Uva- kg						
Carnes e ovos	xx	xx	xx	xx	xx	xx
Carne de frango- kg						
Carne de gado- kg						
Carne de Peixe- kg						
Carne de porco- kg						
Carne Ovina- kg						
Ovos -dz						
Leite e derivados	xx	xx	xx	xx	xx	xx
Doce de leite- kg						
Leite- litros						
Manteiga- kg						
Nata- kg						
Queijo- kg						
Gorduras e açúcares	xx	xx	xx	xx	xx	xx
Açúcar- kg						
Banha- kg						
Geléia/Chimia- kg						
Mel- kg						
Melado- kg						
Óleo Vegetal - l						
Processados e outros	xx	xx	xx	xx	xx	xx
Café - kg						
Compotas -vidros						
Conservas-vidros						
Sal- kg						
Salame- kg						
Vinho -l						
Outros						

3. Renda Familiar da Unidade de Produção Agrícola Familiar

a. Renda Agrícola:

() menos de 50% () 50% a 70% () Mais de 70% () 100%

b. Renda Não-Agrícola* (incluindo aposentadoria/pensão):

() menos de 50%. () 50% a 70%. () Mais de 70%.

*OBS: Renda Não Agrícola: toda renda proveniente de prestação de serviços, turismo rural, motorista, agente de saúde remunerada, professor, etc.

O presente questionário foi adaptado do levantamento efetuado pela Emater/RS-Ascar – Regional de Santa Rosa, coordenado pelo Engenheiro Agrônomo e Mestre em Desenvolvimento Rural Rubens Wladimir Tesche

4. Outras informações relacionadas a propriedade

1. Que outros alimentos fazem parte da alimentação diária e que são adquiridos fora da Unidade de Produção Agrícola?

2. Que outros alimentos fazem parte da alimentação diária e que são produzidos na Unidade de Produção Agrícola?

3. De que forma adquire as sementes de produtos utilizados para alimentação?

4. Sua família tem o hábito de guardar sementes crioulas, ramas, batatas e outros para ter continuidade da espécie que você quer plantar?

5. Existe a troca de sementes e mudas entre as pessoas da comunidade? Com quem são feitas estas trocas?

6. De quem é a tarefa de plantar, cuidar e colher os produtos para a autoconsumo?

7. Os produtos para alimentação são plantados apenas para seu consumo ou são destinados para a venda? A produção que se destina para venda é conjunta ou separada daquela para autoconsumo?

8. Que tipo de adubação é realizada na sua propriedade para a produção de alimentos?

9. Faz controle de pragas e doenças com produtos químicos?

10. Em sua opinião, quais as maiores dificuldades para produzir alimentos para autoconsumo?

11. Qual a média mensal de gasto com a aquisição em mercados de produtos para a alimentação da família?

12. Como você vê a produção de alimentos para sua própria família?

13. Você sente satisfação em produzir seu próprio alimento?

14. Você fornece, gratuitamente, alimentos que são aqui produzidos para filhos, parentes, amigos que residem na cidade?

15. Na opinião da família:

() produz menos de 50% dos alimentos consumidos

() produz mais de 50% dos alimentos consumidos

APÊNDICE B: Termo de consentimento



TERMO DE CONSENTIMENTO INFORMADO, LIVRE E ESCLARECIDO

**Trabalho de Conclusão de Curso
INSTITUIÇÃO RESPONSÁVEL – UFRGS**

NOME: _____
RG/CPF: _____

Este **Consentimento Informado** explica o Trabalho de Conclusão de Curso “A Produção de Alimentos para autoconsumo nas Unidades de Produção Agrícola da Agricultura Familiar no Distrito União em Santo Ângelo” para o qual você está sendo convidado a participar. Ele está sendo desenvolvido pela pesquisadora Marita Claudete Minetto, com a orientação da Professora Gabriela Coelho de Souza e tutoria de Josiane Wedig.

Caso concorde em participar, por favor, leia atentamente o texto abaixo e esclareça todas as suas dúvidas antes de assinar.

Aceito participar do **Trabalho de Conclusão de Curso** “A Produção de Alimentos para autoconsumo nas Unidades de Produção Agrícola da Agricultura Familiar no Distrito União em Santo Ângelo” – *do Curso de Planejamento e Gestão para o Desenvolvimento Rural – PLAGEDER*, que tem como objetivo obter informações com relação aos alimentos que são produzidos na propriedade rural e os alimentos que são comprados em estabelecimentos comerciais. Após as entrevistas serão realizadas as análises de dados com a finalidade de conhecer a realidade local com relação a segurança alimentar dos agricultores familiares.

A minha participação consiste na recepção da pesquisadora “Marita Claudete Minetto” para a realização de entrevista.

Fui orientado de que as informações obtidas neste Trabalho de Conclusão serão arquivadas pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul/UFRGS e que este projeto/pesquisa resultará em um *Trabalho de Conclusão de Curso* escrito pelo aluno.

Para isso, () **AUTORIZO** / () **NÃO AUTORIZO** a minha identificação para a publicação do Trabalho de Conclusão de Curso.

Declaro ter lido as informações acima e estou ciente dos procedimentos para a realização do Trabalho de Conclusão de Curso, estando de acordo.

Assinatura _____

Santo Ângelo, ____/____/____.

Assinatura do pesquisador _____

Para maiores informações: (55) 3522 8766 (Polo UAB – Três Passos)

PLAGEDER: Av. João Pessoa, 31 – 90040.000 – Porto Alegre – RS – Brasil - Fone: (51)

3308.3884 - Fax: 3308.32 81

<http://www6.ufrgs.br/plageder>

plageder@ufrgs.br

APÊNDICE C – Pesquisa de preços em supermercados de Santo Ângelo

	Unidade medida	Supermercado 1	Supermercado 2	Supermercado 3	Média
Cereais e Farináceos		R\$	R\$	R\$	R\$
Arroz	Kg	2,10	1,98	2,10	2,06
Bolachas	Kg	4,62	5,98	8,48	6,36
Farinha Milho	Kg	3,60	2,99	2,20	2,93
Farinha Trigo	Kg	1,50	1,59	1,59	1,56
Pipoca	kg	4,78	4,58	4,20	4,52
Frutas, Legumes, Verduras, Tubérculos		R\$	R\$	R\$	R\$
Abacate	kg	-	4,49	3,40	3,90
Abacaxi	un	3,00	2,29	2,30	2,53
Abóbora	kg	1,96	2,98	1,38	2,10
Alface	un	0,95	0,99	1,39	1,11
Alho	kg	12,90	17,49	17,80	16,00
Banana	Kg	1,90	2,29	2,55	2,25
Batata doce	Kg	1,98	1,89	2,20	2,00
Batatinha	Kg	1,25	0,88	0,89	1,00
Beterraba	Kg	0,75	1,38	1,45	1,19
Cebola	Kg	1,00	0,49	0,79	0,76
Cenoura	Kg	0,75	1,45	1,59	1,26
Couve	maço	-	0,99	0,70	0,85
Couve-flor	un	2,35	3,39	1,19	2,31
Feijão	Kg	2,44	2,29	2,78	2,50
Frutas cítricas (laranja)	Kg	2,24	1,79	1,29	1,77
Maçã	Kg	2,90	3,29	3,35	3,18
Mandioca	Kg	-	3,99	3,98	3,98
Melão	Kg	3,00	2,59	3,69	3,10
Moranga	Kg	1,50	2,48	-	1,99
Pêssego	Kg	2,98	2,89	2,58	2,81
Radite - maço	maço	1,18	0,88	1,39	1,15
Repolho	Kg	0,65	0,29	0,35	0,43

Rúcula	maço	1,28	0,98	1,99	1,40
Temperos	maço	0,85	0,88	0,79	0,84
Tomate	Kg	1,94	0,98	2,59	1,83
Uva	Kg	4,00	2,49	3,58	3,36
Carnes e ovos		R\$	R\$	R\$	R\$
Carne de frango	Kg	4,78	5,99	6,49	5,75
Carne de gado	Kg	14,64	14,49	13,59	14,36
Carne de Peixe	Kg	10,60	5,49	16,80	10,96
Carne de porco	Kg	7,00	8,99	8,99	8,32
Carne Ovina	Kg	12,98	14,99	13,99	13,98
Ovos	dz	2,88	2,48	2,65	2,67
Leite e derivados		R\$	R\$	R\$	R\$
Doce de leite	Kg	9,70	10,48	8,71	9,63
Leite tipo C	litros	1,50	1,55	1,68	1,52
Manteiga	Kg	14,40	17,45	17,45	16,43
Nata	Kg	8,00	8,30	8,16	8,15
Queijo	Kg	Preço na agroindústria onde os produtores adquirem			12,00
Gorduras e açúcares		R\$	R\$	R\$	R\$
Açúcar	Kg	1,95	2,49	2,49	2,31
Banha	Kg	3,98	3,19	3,29	3,48
Geléia/Chimia	Kg	13,78	6,70	6,23	8,90
Mel	Kg	-	11,99	8,60	10,30
Melado	kg	-	6,39	8,40	7,40
Óleo Vegetal	litro	2,70	2,99	2,89	2,86
Processados e outros		R\$	R\$	R\$	R\$
Café solúvel	Kg	44,90	39,95	44,90	43,25
Compotas	vidro	3,48	3,99	4,58	4,10
Conservas	vidro	3,91	3,49	3,48	3,63
Sal	kg	1,84	1,19	2,10	1,71
Salame	kg	11,80	10,99	12,90	11,90
Vinho	litro	9,99	7,26	6,92	8,10

Apêndice D - Consumo, produção e aquisição de alimentos por famílias do Distrito União, Santo Ângelo

1 Cereais e Farináceos	Unidade Medida	Qtde média consumida família/mês	Produção própria (%)	Adquirido em mercado ou fora propriedade (%)	Não consome
Arroz	Kg	6,4	0	100	0
*Bolachas/biscoitos	Kg	4	84	15	1
Farinha de milho	Kg	2,4	0	100	0
Farinha de trigo	Kg	13,7	0	100	0
Pipoca	Kg	0,8	14	85	0
2 Frutas, Legumes, Verduras e Tubérculos	Unidade Medida	Qtde média consumida família/mês	Produção própria (%)	Adquirido em mercado ou fora da propriedade (%)	Não consome
Abacate	Kg	1,92	100	0	5
Abacaxi	unidade	1,11	0	100	5
Abóbora	Kg	2,66	100	0	1
Alface	unidade	13,44	100	0	0
Alho	Kg	0,31	89	10	1
Banana	Kg	4,55	8	91	0
Batata-doce	Kg	5	96	3	1
Batatinha	Kg	6,7	0	100	0
Beterraba	Kg	2,25	100	0	2
Cebola	Kg	2,9	80	19	0
Cenoura	Kg	2,4	94	5	1
Couve folha	maço	5,8	100	0	5
Couve-flor	unidade	1,8	46	53	5
Feijão	Kg	3,1	5	94	0
Frutas cítricas	Kg	9	100	0	0
Maçã	Kg	3,3	0	100	2
Mandioca	Kg	17,6	100	0	0
Melão	Kg	2,5	100	0	4
Moranga	Kg	5,4	100	0	3
Pêssego	Kg	1,8	64	35	0
Radite	maço	7,6	100	0	7
Repolho	kg	5,43	81	18	0
Rúcula	maço	8	100	0	2
Tempero verde	maço	14	100	0	1
Tomate	Kg	4,1	47	52	0
Uva	Kg	1,4	36	63	7
3 Carnes e ovos	Unidade Medida	Qtde média consumida família/mês	Produção própria (%)	Adquirido em mercado ou fora da propriedade (%)	Não consome

Carne de frango	Kg	7,4	94	5	0
Carne de gado	Kg	15,5	100	0	0
Carne de peixe	Kg	3,2	92	7	2
Carne de porco	Kg	7,3	97	2	0
Carne ovina	Kg	6	100	0	12
Ovos	dz	8,7	99	0	0
4 Leite e derivados	Unidade Medida	Qtde média consumida família/mês	Produção própria (%)	Adquirido em mercado ou fora da propriedade (%)	Não consome
Doce de leite	Kg	1,8	98	2	1
Leite	lt	32,1	100	0	1
Manteiga	Kg	1,5	83	16	2
Nata	Kg	1,1	100	0	3
Queijo	Kg	2,5	68	31	0
5 Gorduras e açúcares	Unidade Medida	Qtde média consumida família/mês	Produção própria (%)	Adquirido em mercado ou fora da propriedade (%)	Não consome
Açúcar	Kg	8,5	0	100	0
Banha	Kg	3,4	100	0	1
Geléia/chimia**	Kg	1,9	100	0	2
Mel	Kg	1,4	78	21	2
Melado	Kg	2,5	93	6	2
Óleo vegetal	lt	1,5	0	100	0
6 Processados e outros	Unidade Medida	Qtde média consumida família/mês	Produção própria (%)	Adquirido em mercado ou fora da propriedade (%)	Não consome
Café solúvel	Kg	0,3	0	100	1
Compotas	vdr	2,25	77	22	7
Conservas	vdr	2,8	100	0	3
Sal	Kg	1,9	0	100	0
Salame	Kg	4,5	86	13	0
Vinho	lt	3,1	43	57	9

*termo utilizado para biscoitos ** doce de fruta, em pasta

Fonte: Pesquisa de campo (dezembro de 2010 e janeiro de 2011).

Apêndice E - Valores dos alimentos produzidos no Distrito União e alimentos adquiridos em mercados de Santo Ângelo

Quantidade consumida/mês				Origem dos alimentos consumidos nas Propriedades					
1 Cereais e farináceos	Unidade Medida	Média de consumo mensal	Preço médio mercado (R\$)	Quantidade produzida para autoconsumo	Porcentagem de produção (%)	Valor total dos produtos produzidos (R\$)	Quantidade adquirida	Porcentagem de aquisição (%)	Valor total de produtos adquiridos (R\$)
Arroz	Kg	6,4	2,06	0	0	0	6,40	100	13,18
Bolachas	Kg	4	6,36	3,30	83	20,99	0,70	17	4,45
Farinha de milho	Kg	2,4	2,93	0	0	0	2,40	100	7,03
Farinha de trigo	Kg	13,7	1,56	0,00	0	0	13,70	100	21,37
Pipoca	Kg	0,8	4,52	0,12	15	0,54	0,68	85	3,07
Total						21,53			49,10
2 Frutas, Legumes, Verduras e Tubérculos	Unidade Medida	Média de consumo mensal	Preço médio mercado (R\$)	Quantidade produzida para autoconsumo	Porcentagem de produção (%)	Valor total dos produtos produzidos (R\$)	Quantidade adquirida	Porcentagem de aquisição (%)	Valor total de produtos adquiridos (R\$)
Abacate	Kg	1,92	3,90	1,92	100	7,49	0,00	0	0,00
Abacaxi	unid	1,11	2,53	0,00	0	0,00	1,11	100	2,80
Abóbora	Kg	2,66	2,10	2,66	100	5,58	0,00	0	0,00
Alface	unid	13,44	1,11	13,44	100	14,91	0,00	0	0,00
Alho	Kg	0,31	16,00	0,28	90	4,48	0,03	10	0,48
Banana	Kg	4,5	2,25	0,36	8	0,81	4,14	92	9,32
Batata-doce	Kg	5	2,00	4,82	96	9,64	0,18	4	0,36
Batatinha	Kg	6,7	1,00	0,00	0	0,00	6,70	100	6,70
Beterraba	Kg	2,25	1,19	2,25	100	2,67	0,00	0	0,00
Cebola	Kg	2,9	0,76	2,32	80	1,76	0,58	20	0,44
Cenoura	Kg	2,4	1,26	2,26	94	2,85	0,14	6	0,17
Couve folha	maço	5,8	0,85	5,80	100	4,93	0,00	0	0,00
Couve-flor	unid	1,8	2,31	0,83	46	1,92	0,97	54	2,24

Feijão	Kg	3,1	2,50	0,20	6	0,50	2,90	94	7,25
Frutas cítricas	Kg	9	1,77	9,00	100	15,93	0,00	0	0,00
Maçã	Kg	3,3	3,18	0,00	0	0,00	3,30	100	10,49
Mandioca	Kg	17,6	3,98	17,60	100	70,04	0,00	0	0,00
Melão	Kg	2,5	3,10	2,50	100	7,75	0,00	0	0,00
Moranga	Kg	5,4	1,99	5,40	100	10,74	0,00	0	0,00
Pêssego	Kg	1,8	2,81	1,17	65	5,10	0,63	35	1,77
Radite	maço	7,6	1,15	7,60	100	8,74	0,00	0	0,00
Repolho	Kg	5,43	0,43	4,41	82	1,90	1,02	18	0,44
Rúcula	maço	8	1,40	8,00	100	11,20	0,00	0	0,00
Temperos	maço	14	0,84	14,00	100	11,76	0,00	0	0,00
Tomate	Kg	4,1	1,83	1,94	47	3,55	2,16	53	3,95
Uva	Kg	1,4	3,36	0,52	37	1,75	0,88	63	2,95
Total						206,00			49,36
3 Carnes e ovos	Unidade Medida	Média de consumo mensal	Preço médio mercado (R\$)	Quantidade produzida para autoconsumo	Porcentagem de produção (%)	Valor total dos produtos produzidos (R\$)	Quantidade adquirida	Porcentagem de aquisição (%)	Valor total de produtos adquiridos (R\$)
Carne de frango	Kg	7,4	5,75	7,00	96	42,55	0,40	5	2,30
Carne de gado	Kg	15,5	14,36	15,50	100	222,58	0,00	0	0,00
Carne de peixe	Kg	3,2	10,96	2,97	93	32,55	0,23	7	2,52
Carne de porco	Kg	7,3	8,32	7,13	98	59,32	0,17	2	1,41
Carne ovina	Kg	6	13,98	6,00	100	83,88	0,00	0	0,00
Ovos	Dz	8,7	2,67	8,62	99	23,02	0,08	1	0,21
Total						463,90			6,44
4 Leite e derivados	Unidade Medida	Média de consumo mensal	Preço médio mercado (R\$)	Quantidade produzida para autoconsumo	Porcentagem de produção (%)	Valor total dos produtos produzidos (R\$)	Quantidade adquirida	Porcentagem de aquisição (%)	Valor total de produtos adquiridos (R\$)
Doce de leite	Kg	1,8	9,63	1,76	98	16,95	0,04	2	0,39

Leite	lt	32,1	1,52	32,10	100	48,79	0,00	0	0,00
Manteiga	Kg	1,5	16,43	1,25	83	20,54	0,25	17	4,11
Nata	Kg	1,1	8,15	1,10	100	8,97	0,00	0	0,00
Queijo	Kg	2,5	12,00	1,71	68	20,52	0,79	31	9,48
Total						115,77			13,98
5 Gorduras e açúcares	Unidade Medida	Média de consumo mensal	Preço médio mercado (R\$)	Quantidade produzida para autoconsumo	Porcentagem de produção (%)	Valor total dos produtos produzidos (R\$)	Quantidade adquirida	Porcentagem de aquisição (%)	Valor total de produtos adquiridos (R\$)
Açúcar	Kg	8,5	2,31	0,00	0	0,00	8,50	100	19,64
Banha	Kg	3,4	3,48	3,40	100	11,83	0,00	0	0,00
Geléia/chimia	Kg	1,9	8,90	1,90	100	16,91	0,00	0	0,00
Mel	Kg	1,4	10,30	1,10	79	11,33	0,30	21	3,09
Melado	Kg	2,5	7,40	2,33	93	17,24	0,17	7	1,26
Óleo vegetal	lt	1,5	2,86	0,00	0	0,00	1,50	100	4,29
Total						57,31			28,28
6 Processados e outros	Unidade Medida	Média de consumo mensal	Preço médio mercado (R\$)	Quantidade produzida para autoconsumo	Porcentagem de produção (%)	Valor total dos produtos produzidos (R\$)	Quantidade adquirida	Porcentagem de aquisição (%)	Valor total de produtos adquiridos (R\$)
Café solúvel	Kg	0,3	43,25	0,00	0	0,00	0,30	100	12,98
Computas	vdr	2,25	4,10	1,75	78	7,18	0,50	22	2,05
Conservas	vdr	2,8	3,63	2,80	100	10,16	0,00	0	0,00
Sal	Kg	1,9	1,71	0,00	0	0,00	1,90	100	3,25
Salame	Kg	4,5	11,90	3,89	86	46,29	0,61	14	7,26
Vinho	lt	3,1	8,10	1,33	43	10,77	1,77	57	14,34
Total						74,40			39,88
Total Geral						938,91			187,04

Fonte: Pesquisa de campo (dezembro de 2010 e janeiro de 2011).

