

TERRITÓRIOS ALIMENTARES DO BRASIL

TECENDO O DIÁLOGO ENTRE
A PRODUÇÃO, A CIRCULAÇÃO
E O CONSUMO



José Natan Gonçalves da Silva
Débora Paula de Andrade Oliveira
Sônia de Souza Mendonça Menezes



Criação Editora
Aracaju, 2024

CONSELHO EDITORIAL CRIAÇÃO EDITORA

Ana Maria de Menezes

Fábio Alves dos Santos

Gilvan Rodrigues dos Santos

Jorge Carvalho do Nascimento

José Afonso do Nascimento

José Eduardo Franco

Justino Alves Lima

Luiz Eduardo Oliveira Menezes

Martin Hadsell do Nascimento

Rita de Cácia Santos Souza

Esta obra recebeu apoio da Capes

TERRITÓRIOS ALIMENTARES DO BRASIL

TECENDO O DIÁLOGO ENTRE
A PRODUÇÃO, A CIRCULAÇÃO
E O CONSUMO



José Natan Gonçalves da Silva
Débora Paula de Andrade Oliveira
Sônia de Souza Mendonça Menezes



Criação Editora
Aracaju, 2024

Grafia atualizada segundo acordo ortográfico
da Língua Portuguesa, em vigor no Brasil desde 2009.

Diagramação e capa
Adilma Menezes

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Tuxped Serviços Editoriais (São Paulo, SP)

Ficha catalográfica elaborada pelo bibliotecário Pedro Anizio Gomes - CRB-8 8846

S586t Silva, José Natan Gonçalves da; Oliveira, Débora Paula de Andrade; Menezes, Sônia de Souza Mendonça.

Territórios alimentares do Brasil - Tecendo o diálogo entre a produção, a circulação e o consumo / José Natan Gonçalves da Silva, Débora Paula de Andrade Oliveira e Sônia de Souza Mendonça Menezes; Prefácio de Vera Lúcia Salazar Pessoa. - 1. ed. - Aracaju, SE : Criação Editora, 2024.

352 p

E-Book: 2 Mb; PDF

ISBN 978-85-8413-492-2

1. Alimentos - Brasil. 2. Consumo. 3. Cultura. 4. Produção.
I. Título. II. Assunto. III. Autores.

CDD 613.2

CDU 612.3

ÍNDICE PARA CATÁLOGO SISTEMÁTICO

1. Saúde: alimentação / nutrição.

2. Alimentação.

AGRADECIMENTOS

À Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) pelos recursos destinados a Consolidação Estratégica dos Programas de Pós-Graduação Stricto Sensu Portaria CAPES nº 13/2020 e ao Programa de Pós-Graduação em Geografia pela viabilização desta publicação.

Sinceros agradecimentos aos autores que tão prontamente, e, com entusiasmo, aceitaram nosso convite para compartilhar suas ideias e reflexões sobre territórios alimentares e teceram o diálogo entre a produção, a circulação e o consumo. Cabe a eles o mérito de conseguirmos lhes brindar com uma pujante coletânea.

Nossa gratidão a prof^a. Dr^a. Vera Lúcia Salazar Pessoa que nos presenteia com um prefácio no qual, nos instiga a conhecer os Território Alimentares e a refletirmos sobre os caminhos da produção, da circulação e do consumo dos alimentos quando saem dos mais diversificados territórios para chegar à mesa do consumidor!!!!





PREFÁCIO

“O acesso a um alimento saudável e de boa qualidade é um direito universal dos povos e deve sobrepor a qualquer fator econômico, político ou cultural que impeça sua efetivação. Todas as pessoas devem ter direito a um abastecimento alimentar seguro, culturalmente apropriado e em quantidade e qualidade suficiente para garantir seu desenvolvimento integral.” (Laércio Meirelles. Soberania alimentar, agroecologia e mercados locais, 2004, p.11).

A necessidade do ser humano em ter acesso a um alimento saudável e de boa qualidade é um direito milenar. Entretanto, os problemas relacionados com a alimentação, e em particular, ao acesso a este recurso é também antigo.

Ao longo do processo histórico das agriculturas no mundo houve momentos não só de elevada produção, mas também de crises econômicas causadas pelas guerras e desastres naturais que dificultaram (e ainda dificultam) o acesso a uma alimentação saudável e balanceada entendida como aquela que contém carboidratos, proteínas, gorduras (insaturadas), vitaminas e sais minerais. Consequentemente, as crises interferem no abastecimento alimentar, causam diminuição na produção e elevam o preço dos alimentos. Para além das citadas crises, observa-se nas últimas décadas o avanço das *commodities* que reflete na redução da produção de alimentos. Além disso uma elevada parcela da população que não tem renda suficiente para se alimentar será acometida pela fome. Este mal que atinge um número significativo de pessoas tem sido discutido por pesquisadores interessados na questão da soberania, segurança e insegurança alimentar.

A materialização destas reflexões tem sido possível nos grupos de pesquisa, uma iniciativa do CNPq cujo objetivo é promover o desenvolvimento de pesquisas no país. O resultado da formação dos grupos tem sido positivo pelo crescimento das investigações nas universidades e a formação de pesquisadores. Na Geografia, os grupos de pesquisa têm contribuído para a produção de novas referências, possibilitando um maior conhecimento da realidade nos níveis local, regional e nacional.

Em atendimento a este objetivo, o Grupo de Estudos e Pesquisas sobre Alimentos e Manifestações Tradicionais (GRUPAM) do Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal de Sergipe tem promovido eventos e



organizado livros sobre a temática, uma contribuição importante para o crescimento das pesquisas.

Assim, **Territórios Alimentares do Brasil: tecendo o diálogo entre a produção, a circulação e o consumo**, organizado por José Natan Gonçalves da Silva, Débora Paula de Andrade Oliveira e Sônia de Souza Mendonça Menezes, concretiza mais um trabalho de qualidade, proporcionando condições teórico-metodológicas para uma discussão profícua sobre questões para refletirmos sobre os caminhos da produção, da circulação e do consumo dos alimentos quando saem dos mais diversificados territórios para chegar à mesa do consumidor. Nestes caminhos os produtos passam pelas feiras, pelas quitandas, pela “comida de rua”, pelos sacolões, pela “venda de porta em porta”, pelos supermercados de bairro, pelos atacarejos, numa intensa circulação.

Numa tentativa para que todos possam ter o acesso ao consumo, estratégias são mostradas nos textos cuja preocupação é produzir alimento saudável. As políticas públicas também têm seu papel de destaque, dentre elas o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) que tem contribuído para melhorar a alimentação escolar com produtos oriundos da agricultura familiar camponesa. Por sua vez também há os territórios do agronegócio que seguem seu curso e provocam a redução dos cultivos dos alimentos tradicionais nos diferentes espaços rurais retratados nesta obra.

Neste universo, saberes e conhecimentos resistem por gerações como nas comunidades tradicionais, não apenas no cultivo, mas também no processamento de alimentos e uso das plantas medicinais. A Geografia dos Alimentos tem contribuído para esta compreensão possibilitando reflexões em distintos contextos socioespaciais.

Estas reflexões são mostradas em três seções onde os autores procuram compreender: discutindo, analisando, registrando, descrevendo, refletindo, debatendo sobre o protagonismo das mulheres e (re) existência, o abastecimento, soberania e (in)segurança alimentar e paradigmas alternativos da produção de alimentos. O livro mostra, com maestria, este quadro nos diversos locais estudados. A interdisciplinaridade diante da formação dos autores corrobora que não há fronteiras para a expansão do conhecimento.

Para mim foi gratificante ter sido convidada para prefaciar este livro por motivos que me são caros: os laços de amizade com Sônia e demais amigos do Departamento de Geografia desde os anos 1980, e no Programa de Pós-Graduação em Geografia (PPGEO), pela oportunidade que tive de ampliar ainda mais meus conhecimentos, participando de eventos e bancas de defesas e ministrando aulas. São conquistas que só me engrandeceram! E ainda pela qualidade



cuidadosa do GRUPAM em realizar pesquisas com uma combinação de teoria e prática que permeia os textos.

O livro se destaca pela postura crítica e de compromisso social dos autores, expressos nos textos, constituindo-se em importante contribuição para aqueles que buscam o aprofundamento do debate em dialogar com a produção, a circulação e o consumo dos alimentos no elenco de territórios abordados em cada capítulo.

Verão 2024

Vera Lúcia Salazar Pessôa

profa. Titular/UFU/ Ex-professora:
PPGEO/UFU/UFS/UFCAT/UnB/
UEG Campus Cora Coralina





APRESENTAÇÃO

As reflexões em torno da Geografia dos Alimentos têm se constituído como uma vertente analítica promissora no estudo das configurações territoriais nas diversas escalas de análise. A pauta da alimentação é especialmente emblemática e necessária na realidade brasileira contemporânea. Os retrocessos políticos e sociais, enfrentados pelo país desde o golpe de 2016, e a ascensão do governo ultraneoliberal (2018-2022) resultaram no retorno do Brasil ao mapa da Fome durante esse período. De acordo com o estudo realizado pela Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (PENSSAN), em 2022, aproximadamente 33 milhões de pessoas vivenciaram a situação de insegurança alimentar. Esse panorama se intensificou com as necropolíticas desencadeadas no período da pandemia da COVID-19.

A coletânea apresentada nessa obra reúne quinze artigos oriundos de pesquisas de mestrado e doutorado, além de projetos de extensão que no âmbito das Universidades, das escolas, das comunidades e das políticas públicas abordam aspectos econômicos, políticos e culturais acerca da dimensão social, política, cultural e econômica da alimentação no Brasil. Os estudos abrangem recortes do território nacional, com enfoques, escalas e perspectivas distintas. Pauta-se também o debate acerca da imprescindibilidade da Agroecologia como ciência, técnica e movimento social e político que se configura como alternativa viável e concreta ao modelo hegemônico que pauta a produção de alimentos na atualidade.

Em face dessa conjuntura segmenta-se o debate em três grandes seções: 1. Protagonismo das Mulheres e (Re)Existência; 2. Abastecimento, Soberania e (In)Segurança Alimentar; e 3. Paradigmas Alternativos da Produção de Alimentos.

A primeira seção, que apresenta reflexões sobre diversos temas da dimensão social da alimentação pautadas no recorte de gênero, é iniciada com o artigo “Agroindústrias e mulheres rurais: reflexões sobre trajetórias de vida e de trabalho a partir de duas regiões do Rio Grande do Sul”, de autoria das Jaqueline Patrícia Silveira, Fabiana Thomé da Cruz e Rita de Cássia Maciazeki Gomes aborda o protagonismo das mulheres do campo na implantação de agroindústrias em regiões gaúchas.

O segundo artigo da seção, “Experiências em função do gênero no uso de plantas medicinais: o caso das mulheres na comunidade “Quilombo de



Thiagos” de Ribeirão do Largo – Bahia”, elaborado pelas autoras Priscila Silva de Figueiredo e Rita Radl-Philipp discute a questão de gênero no âmbito do saber fazer acerca das plantas medicinais em uma comunidade quilombola na Bahia.

O artigo intitulado “Aprendi com a minha mãe, que aprendeu com a minha avó”: a transmissão de saberes na elaboração do queijo coalho em Alagoas, do pesquisador José Natan Gonçalves da Silva aborda os saberes e fazeres ancestrais da produção queijeira em territórios alagoanos.

O artigo “Mulher Vazanteira: Vidas, Imagens e Saberes Alimentares em Comunidades Tradicionais do Médio São Francisco Mineiro” de autoria de Amanda Silva Lelis, Daniel Coelho de Oliveira e Andrea Maria Narciso Rocha de Paula enfatiza a fotografia como recurso metodológico na representação dos saberes alimentares e das trajetórias de vidas das mulheres vazanteiras em contextos comunitários ribeirinhos de Minas Gerais.

A autora Jorgeanny de Fátima Rodrigues Moreira prioriza o debate acerca do trabalho feminino na produção de alimentos na comunidade quilombola Kalunga, com o artigo “Mulheres, Território e Cultura: a produção de alimentos nas comunidades quilombolas Kalunga de Monte Alegre de Goiás”.

A segunda seção, “Abastecimento, Soberania e (In)Segurança Alimentar”, é iniciada com o artigo “Abastecimento alimentar no Brasil: a territorialização do capital privado” de autoria de Andrea Restrepo Ramirez e Juscelino Eudâmidas Bezerra. No texto, os pesquisadores realizam uma análise acerca da territorialização do capital no âmbito da distribuição e abastecimento alimentar.

O artigo “Ações de resistências no contexto da produção de alimentos: do debate da soberania alimentar às práticas de comercialização agroecológicas na Bahia e em São Paulo” das pesquisadoras Silmara Oliveira Moreira Bitencourt e Lara Dalperio Buscioli contextualiza a Agroecologia nas práticas de comercialização de alimentos nos estados da Bahia e de São Paulo.

Na sequência, o artigo “Ambientes Alimentares em Nossa Senhora de Lourdes/SE: avanço do monocultivo e desconfiguração da cultura alimentar” dos autores Jeferson Marques da Silva e Sônia de Souza Mendonça Menezes abordam os avanços do agronegócio e suas repercussões na cultura alimentar no município de Nossa Senhora de Lourdes-Sergipe.

O artigo “O que é um alimento agroecológico? Temas e variações em espaços de comercialização e redes de agroecologia no Rio de Janeiro”, de autoria das pesquisadoras Annelise Caetano Fraga Fernandez e Renata Claudino Fernandes da Silva discute as redes de agroecologia e os espaços de comercialização no Rio de Janeiro.



De autoria das pesquisadoras Clara Ribeiro Silva, Lara Mendes da Silva e do pesquisador Flamarion Dutra Alves, o artigo “Vulnerabilidade socioeconômica, pandemia e insegurança alimentar: impactos nas famílias do residencial do programa minha casa minha vida em Alfenas-MG” tem como foco a reflexão acerca da insegurança alimentar e seus impactos em famílias em condição de vulnerabilidade socioeconômica.

O artigo que encerra a segunda seção, tem como título “Percepções da (in)segurança alimentar vivenciada por estudantes universitários durante a pandemia de Covid-19” de autoria de Davide Carlos Joaquim, Jaqueline Sgarbi Santos, Rafaela da Costa Oliveira, Rildelene dos Santos Silva, Nghalna da Silva reitera a discussão sobre a insegurança alimentar, cuja ênfase repousa na realidade pandêmica, segundo a vivência de estudantes universitários.

A terceira seção da obra, “Paradigmas Alternativos da Produção de Alimentos”, aborda a produção do alimento em contextos agroecológicos alternativos ao viés mercadológico hegemônico, é aberta com o artigo “Territorialidades de esperança: perspectivas de futuros possíveis em Mucugê, Chapada Diamantina – BA”. Originado da pesquisa de doutorado em Geografia de Débora Paula de Andrade Oliveira, o texto aborda o movimento de esperar por meio das territorialidades criadas pelos sujeitos sociais e seus vínculos com os territórios.

As autoras Greiziane de Araújo Queiroz e Fernanda Ramos Lacerda apresentam o artigo “Alimentação e protagonismo feminino: territorialidade ameaçada?”. O debate levantado enfatiza a importância das mulheres na emergência e consolidação de territórios alternativos de trabalho e produção de alimentos nos espaços urbanos de municípios da Bahia.

Com a análise sobre o agronegócio no sudoeste da Bahia, o estudo desenvolvido por Nádia de Sousa Silva e Marcelo Rodrigues Mendonça abordam as contradições e impactos na produção de alimentos, com o artigo “O monocultivo cafeeiro e a produção de alimentos no município de Encruzilhada/Bahia”.

O artigo Alimentação Escolar e os Cultivos Agroecológicos, no Território de Igaci/Alagoas, da autora Josefa Adriana Cavalcante Ferro encerra a terceira seção com a pauta da Agroecologia na alimentação escolar em Alagoas.

As organizadoras e o organizador da presente obra convidam leitores e leitoras a saborear e refletir sobre as diversidades de temáticas elencadas, cujo denominador comum consiste na dimensão social do alimento e suas transversalidades no escopo das possibilidades analíticas das ciências humanas e sociais. A multiplicidade de territórios e perspectivas revelam a escrita coletiva que busca instigar esse tema elementar e cada vez mais relevante na sociedade contemporânea.



Comer é um direito essencial e garantidor da existência material e simbólica de todas as gentes. Há que se respeitar a soberania dos povos e seus referenciais para a efetivação desse direito. Este livro é uma contribuição ao debate sobre como a alimentação atravessa a dimensão política, econômica, cultural e vivida dos territórios na realidade brasileira contemporânea.

Desejamos uma boa leitura!

José Natan Gonçalves da Silva
Débora Paula de Andrade Oliveira
Sônia de Souza Mendonça Menezes



SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO 11

SEÇÃO 1 – PROTAGONISMO DAS MULHERES E (RE)EXISTÊNCIA

Agroindústrias e mulheres rurais: reflexões sobre trajetórias de vida e de trabalho a partir de duas regiões do Rio Grande do Sul 19

Jaqueline Patrícia Silveira; Fabiana Thomé da Cruz;
Rita de Cássia Maciazeki-Gomes

Experiências em função do gênero no uso de plantas medicinais: o caso das mulheres na comunidade “Quilombo de Thiagos” de Ribeirão do Largo – Bahia ... 45

Priscila Silva de Figueiredo; Rita Radl-Philipp

“Aprendi com a minha mãe, que aprendeu com a minha avó”:
a transmissão de saberes na elaboração do queijo coalho em Alagoas..... 69

José Natan Gonçalves da Silva

Mulher Vazanteira: Vidas, Imagens e Saberes Alimentares em Comunidades Tradicionais do Médio São Francisco Mineiro..... 91

Amanda Silva Lelis; Daniel Coelho de Oliveira; Andrea Maria Narciso Rocha de Paula

Mulheres, Território e Cultura: a produção de alimentos nas comunidades quilombolas Kalunga de Monte Alegre de Goiás 115

Jorgeanny de Fátima R. Moreira

SEÇÃO 2 – ABASTECIMENTO, SOBERANIA E (IN)SEGURANÇA ALIMENTAR

Abastecimento alimentar no Brasil: a territorialização do capital privado.. 139

Andrea Restrepo Ramirez; Juscelino Eudâmidas Bezerra

Ações de resistências no contexto da produção de alimentos: do debate da soberania alimentar às práticas de comercialização agroecológicas na Bahia e em São Paulo 155

Silmara Oliveira Moreira Bitencourt; Lara Dalperio Buscioli

| | |
|---|-----|
| Ambientes Alimentares em Nossa Senhora de Lourdes/SE: avanço do monocultivo e desconfiguração da cultura alimentar | 181 |
| Jeferson Marques da Silva; Sônia de Souza Mendonça Menezes | |
| O que é um alimento agroecológico? Temas e variações em espaços de comercialização e redes de agroecologia no Rio de Janeiro..... | 201 |
| Annelise Caetano Fraga Fernandez; Renata Claudino Fernandes da Silva | |
| Vulnerabilidade socioeconômica, pandemia e insegurança alimentar: impactos nas famílias do residencial do Programa Minha Casa Minha Vida em Alfenas-MG..... | 225 |
| Clara Ribeiro Silva; Lara Mendes da Silva; Flamarion Dutra Alves | |
| Percepções da (in)segurança alimentar vivenciada por estudantes universitários durante a pandemia de Covid-19..... | 251 |
| Davide Carlos Joaquim; Jaqueline Sgarbi Santos Rafaele da Costa Oliveira; Rildelene dos Santos; Renata Lima Oliveira | |
| SEÇÃO 3 - PARADIGMAS ALTERNATIVOS DA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS | |
| Territorialidades de esperança nos contextos rurais de Mucugê, Chapada Diamantina-BA..... | 269 |
| Débora Paula de Andrade Oliveira | |
| Alimentação e protagonismo feminino: territorialidade ameaçada?..... | 287 |
| Greiziene de Araújo Queiroz; Fernanda Ramos Lacerda | |
| O monocultivo cafeeiro e a produção de alimentos no município de Encruzilhada/Bahia..... | 305 |
| Nádia de Sousa Silva; Marcelo Rodrigues Mendonça | |
| Alimentação Escolar e os Cultivos Agroecológicos, no Município de Igaci/Alagoas..... | 323 |
| Josefa Adriana Cavalcante Ferro | |
| OS AUTORES..... | 345 |



SEÇÃO 1

**PROTAGONISMO
DAS MULHERES E
(RE)EXISTÊNCIA**





AGROINDÚSTRIAS E MULHERES RURAIS: REFLEXÕES SOBRE TRAJETÓRIAS DE VIDA E DE TRABALHO A PARTIR DE DUAS REGIÕES DO RIO GRANDE DO SUL¹

Jaqueline Patrícia Silveira
Fabiana Thomé da Cruz
Rita de Cássia Maciazeki-Gomes

INTRODUÇÃO

Mesmo diante de maior reconhecimento do trabalho feminino no meio rural, o papel central de gestão e de tomada de decisão nas propriedades ainda é, em sua maioria, atribuição exclusiva dos homens, cabendo às mulheres alguma autonomia em atividades produtivas que não são fundamentais para a geração de renda ou que não envolvem gerenciar o dinheiro nas propriedades rurais (Spanevello; Matte; Boscardin, 2016). Dessa forma, ainda persiste a desigualdade nas relações de gênero no meio rural. Esse desequilíbrio, comum à sociedade como um todo, se percebe na medida em que o trabalho de homens e de mulheres continua sendo demarcado conforme o gênero, de modo que os homens são, via de regra, atrelados a funções mais reconhecidas e valorizadas na sociedade, as quais geralmente envolvem recursos econômicos e lhes conferem status de “chefe da família”, em detrimento das mulheres que têm atribuições mais voltadas ao ambiente doméstico, que, em geral, não são remuneradas. Essa condição faz com que as oportunidades para homens e mulheres sejam distintas, restringindo, com frequência, as possibilidades de escolha das mulheres.

Ainda que os papéis de gênero venham sendo questionados, esse processo é muito recente, datado de meados do século XX e, embora já haja avanços em vários aspectos, há ainda um longo caminho a percorrer no que se refere aos conflitos das relações de gênero e aos lugares ocupados pelas mulheres na agricultura, setor estratégico para reflexões e análises acerca dos processos vinculados ao cultivo, circulação e consumo de alimentos.

1 O presente texto é parte da tese de doutorado intitulada “Linhas borradas no cotidiano de mulheres rurais: o trabalho produtivo, reprodutivo e de cuidado em contextos de agroindústrias familiares”, defendida em fevereiro de 2022 no Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural (PGDR/UFRGS), por Jaqueline Patrícia Silveira, sob orientação da prof.^a Dra. Fabiana Thomé da Cruz e coorientação da prof.^a Dra. Rita de Cássia Maciazeki-Gomes.



As diferenças atribuídas às mulheres e aos homens existem, em maior ou menor grau, na maioria das sociedades e referem-se, sobretudo, aos aspectos econômicos, como acesso e controle de recursos, às atividades e funções desempenhadas, ao tempo dedicado ao trabalho, à escolaridade, ao acesso a serviços de saúde e às oportunidades de ocupar espaços de gestão ou mesmo de tomar a decisão sobre suas vidas. Considerando isso, o IBGE desenvolveu estudos e pesquisas de gênero no Brasil, tomando por base parâmetros utilizados pela Divisão de Estatística das Nações Unidas para apresentar estatísticas de gênero (IBGE, 2014; 2018; 2021).

Um indicador importante das pesquisas do IBGE e presente nos dados mais recentes divulgados pelo instituto (IBGE, 2021) refere-se ao número médio de horas semanais dedicadas aos cuidados de pessoas e/ou afazeres domésticos (trabalho reprodutivo e de cuidado), o qual revela que, no Brasil, em 2019, as mulheres dedicavam aos trabalhos reprodutivo e de cuidado quase o dobro de horas do que os homens, visto que, enquanto elas dedicam em média 21,4 horas semanais, os homens empregam 11,0 horas semanais a essas atividades. Quando esses dados são analisados considerando a cor ou raça e a região de residência, observa-se que o indicador pouco varia para os homens (homens negros 11,0 horas e homens brancos 10,9 horas), enquanto que para as mulheres pretas ou pardas os dados apontam que elas são as que mais dispõem horas semanais para o cuidado das pessoas e tarefas domésticas (22,0 horas contra 20,7 horas das mulheres brancas). Esse indicador é importante, pois revela que há uma tendência de que, mesmo em diferentes classes sociais ou raças, esse trabalho, não remunerado, é realizado, sobretudo, pelas mulheres.

Além disso, pelo fato de aplicar parte considerável do seu tempo em trabalho reprodutivo e de cuidado, as mulheres têm menor inserção no mercado de trabalho. A taxa de atividade² das mulheres com 16 anos de idade ou mais no mercado de trabalho, em 2010, era de 54,6%, enquanto a dos homens era 75,7% (IBGE, 2014). No meio rural, a diferença da taxa de atividade entre homens e mulheres é ainda maior, 45,5% para mulheres e 72,2% para homens (26,7 pontos percentuais de diferença) (IBGE, 2014). Igualmente, ao considerar a proporção de ocupados em trabalho por tempo parcial, de até 30 horas, em 2019, nota-se que as mulheres apresentam um percentual de 29,6%, ao passo que os homens alcançam 15,6%, resultados esses que, muito provavelmente, são reflexos da carga horária dedicada às atividades domésticas e de cuidado (IBGE, 2021).

2 A taxa de atividade é a razão entre a população economicamente ativa e a população em idade ativa e permite a mensuração do dinamismo do mercado de trabalho (IBGE, 2014).



Em vista disso, cabe considerar que o espaço rural difere do urbano, onde as mulheres, geralmente, têm mais chances de acessar o mercado de trabalho “fora de casa”, em um espaço que não é seu lugar de moradia, mas sim uma empresa, indústria, etc. Nas propriedades rurais, essa realidade é distinta. O espaço “fora de casa” é o quintal, o pátio, a horta, a lavoura, o pomar, ou seja, continua sendo a casa, continua sendo a propriedade, o local onde vivem. Dessa maneira, as possibilidades de participação das mulheres rurais na esfera pública são distintas e, certamente, ainda mais restritas se comparadas à realidade de mulheres urbanas. As mulheres agricultoras, geralmente, saem de suas propriedades com pouca frequência. A empresa que emprega as agricultoras é a própria propriedade rural e os colegas de trabalho são os próprios familiares³. Dessa forma, as relações de trabalho, de afeto se entrelaçam e se processam nesse ambiente em que é difícil separar esfera pública e espaço privado, produtivo e reprodutivo e de cuidado, negócio e família. Desse modo, o trabalho das mulheres pode ser ainda mais subestimado e invisibilizado. Porém, uma questão a se pensar é que as mulheres também têm poder nas relações afetivo-familiares e de trabalho, pois, entendendo o gênero como construção social (Scott, 1995), as mulheres também podem contribuir para as mudanças e permanências em relação aos lugares que ocupam nas relações de trabalho. Na busca dessa compreensão, ainda que haja algumas publicações sobre o trabalho de mulheres rurais, existe a carência de estudos que abordem o trabalho das mulheres inseridas em agroindústrias familiares.

Nesse contexto e considerando a relevância da temática relacionada ao trabalho das mulheres rurais e agroindústrias familiares, o objetivo deste capítulo é analisar aspectos relacionados a trajetória de vida e de trabalho de mulheres rurais na produção e processamento de alimentos e suas implicações.

Para responder a esse objetivo, realizou-se um recorte de um estudo maior, já mencionado, compreendendo uma pesquisa de cunho qualitativo, em dois municípios no Rio Grande do Sul, abrangendo treze mulheres inseridas em oito agroindústrias familiares. A pesquisa de campo iniciou no mês de outubro de 2019 e teve que ser interrompida antes do previsto, devido ao contexto de pandemia de COVID-19 que, a partir de março de 2020, restringiu as possibilidades de contato físico e social. Desse modo, participaram da pesquisa de campo 13 mulheres, sendo nove em Gramado (serra gaúcha) e quatro em Três Cachoeiras (litoral norte gaúcho). As entrevistas foram transcritas e analisadas conforme

3 Existem modelos de agricultura em que essa relação pode ser diferente, mas a referência neste trabalho é sempre a agricultura de base familiar.



análise temática proposta por Braun e Clark (2006). Para tanto, foi utilizado o *software Nvivo*. As mulheres participantes da pesquisa são identificadas ao longo do capítulo com nomes fictícios, opção para preservar a identidade das participantes da pesquisa.

Além desta introdução, o presente capítulo encontra-se dividido em quatro seções. A primeira delas abrange uma abordagem conceitual relacionada às agroindústrias familiares e à divisão sexual do trabalho, com ênfase nas dimensões produtiva, reprodutiva e de cuidado. A segunda seção apresenta dados gerados em campo, explorando aspectos que delineiam a relação entre a trajetória das mulheres e a história das suas agroindústrias, bem como as características do trabalho que elas realizam na produção e processamento de alimentos nesses espaços. A terceira seção aborda os fatores culturais, étnicos, religiosos e sociais, destacando suas influências nas dinâmicas laborais presentes nas agroindústrias. Por fim, na última seção, são traçadas as considerações finais.

A INTERSECÇÃO ENTRE AGROINDÚSTRIAS FAMILIARES E TRABALHO: CONCEITOS PARA PENSAR O PROTAGONISMO DAS MULHERES RURAIS

A atividade de produzir e processar alimentos sempre teve presença e importância na trajetória de desenvolvimento da agricultura familiar, porém, somente a partir dos anos 1990 é que se legitimam discussões sobre estratégias de agroindustrialização adotadas, principalmente, nas unidades produtivas rurais de base familiar (Mior, 2005). Os estudos e as discussões sobre a agroindustrialização familiar de alimentos intensificaram-se devido ao entendimento de que essa atividade é significativa para a reprodução social de muitas(os) agricultoras(es) em diferentes regiões brasileiras, bem como pelo fato desse tema inserir-se em discussões mais amplas, como a que abrange a de sistemas agroalimentares.

Nesse sentido, estudos apontam que o surgimento de agroindústrias familiares se deve a diferentes fatores. A própria característica da agricultura familiar de processar alimentos para o autoconsumo influencia no estabelecimento de agroindústrias familiares, tendo em vista que as famílias e, especialmente as mulheres, já detêm o conhecimento e a experiência na produção de alimentos (Mior, 2005). Outro fator relaciona-se ao fato de que a agroindústria pode ser uma alternativa frente a um padrão de agricultura geralmente difícil de ser alcançado pelas(os) agricultoras(es) familiares, uma vez que requer grandes áreas produtivas, acesso às cadeias longas de *commodities*, obtenção de recursos e tecnologias externas, entre outros (Bastian, *et al.*, 2011; Waquil *et al.*, 2013).



Ainda nesse aspecto, o surgimento das agroindústrias é parte de um processo mais amplo de modificação dos sistemas agroalimentares, em que ocorre a reconfiguração de valores e práticas ligadas à produção e ao consumo de alimentos, bem como ao meio rural. Segundo Waquil *et al.* (2013), essa reconfiguração vincula-se a fatores como a revalorização dos produtos com especificidades territoriais, a crise dos processos de modernização agrícola, a consumidores mais conscientes, a migração urbano-rural, a importância social e econômica de atividades não agrícolas, a valorização do modo de vida rural, entre outros. Podem-se identificar então, ao menos quatro razões principais para o surgimento das agroindústrias familiares: o saber-fazer, alternativa de trabalho e renda, demanda de consumidores e mudanças nos sistemas agroalimentares e/ou no universo rural. Além disso, destacam-se, também, as políticas públicas com linhas de crédito rural voltadas às agroindústrias familiares, como o Pronaf-Agroindústria, por exemplo, que contribuíram sobremaneira para o surgimento e fortalecimento de muitas agroindústrias (Wesz Junior, 2010).

Dentre os diversos estudos sobre as agroindústrias familiares, os trabalhos de Mior (2005), Prezotto (2005) e Pelegrini e Gazolla (2008) são muito relevantes, pois, dentre outras coisas, procuram apresentar as características desses empreendimentos rurais e elaboram conceitos que permitem termos mais clareza sobre o que são agroindústrias familiares. Segundo Mior (2005, p. 191), a agroindústria familiar “é uma forma de organização em que a família rural produz, processa e/ou transforma parte de sua produção agrícola e/ou pecuária, visando sobretudo a produção de valor de troca que se realiza na comercialização.” O autor aponta ainda a distinção que há entre agroindústria e atividade de processamento de alimentos e matérias primas, pois enquanto esta última é voltada para o autoconsumo e realiza-se na cozinha das agricultoras, a primeira se concretiza num novo espaço e forma uma nova organização social e econômica.

Para Pelegrini e Gazolla (2008, p. 15), a agroindústria familiar é “uma atividade de produção de produtos agropecuários com conseqüente transformação destes em derivados alimentares de diversos tipos, ocorrendo, nesse processo, a agregação de valor ao produto final”. Para se referir ao processamento de alimentos que acontece nas cozinhas domésticas, Pelegrini e Gazolla (2008) utilizam o termo agroindústria caseira, afirmando que, nesses casos, não existe um lugar fixo e específico para o processamento, tampouco liberação do ponto de vista sanitário, fiscal e ambiental, destinando-se ao consumo alimentar da família e, eventualmente, para trocas com vizinhos e familiares.



No entendimento de Mior (2005), além de ser uma organização familiar que processa matérias primas visando à comercialização, há outros elementos que ajudam a caracterizar as agroindústrias familiares, como a localização no meio rural, a utilização de máquinas e equipamentos menores, o emprego da mão de obra familiar em sua maior parte, a produção da maior parte da matéria prima na própria propriedade rural, podendo ainda ser individual ou associativa. Prezotto (2002) acrescenta que a tecnologia utilizada nas agroindústrias não é muito elevada e apresenta, geralmente, baixo nível de automação, o que confere maior grau de artesanidade aos produtos.

Nesse sentido, os conceitos e características apresentados por Mior (2005) parecem ser bastante condizentes com as agroindústrias nas quais as mulheres pesquisadas atuam. Além do exposto, para fins desse capítulo, consideramos como agroindústria familiar tanto organizações formais, quanto informais. À vista disso, empregamos os termos “formal” e “informal” para indicar a situação das agroindústrias familiares com relação ao seu enquadramento ou não nas regulamentações vigentes, optando por não utilizar os termos “ilegal” ou “clandestino”. Para tanto, tomamos por base a distinção proposta por Wilkinson e Mior (1999), em que informal está vinculado a processos de produção que não se enquadram nos padrões regulatórios, enquanto ilegal refere-se a produtos proibidos, como drogas ou contrabando.

Nesse íterim, Prezotto (2020) aponta os enquadramentos para formalização de agroindústrias, os quais envolvem os aspectos fiscais-tributários, sanitários, ambientais, de Boas Práticas de Fabricação e de rotulagem dos produtos. Na próxima seção, retomamos estas questões em discussão com os dados da pesquisa de campo.

Dentro do processo de agregação de valor realizado nas agroindústrias familiares, Mior (2005) enfatiza o importante papel dessas organizações em um contexto mais amplo de reconfiguração de recursos rurais ao revalorizar a mão de obra das mulheres agricultoras e seu conhecimento acerca de métodos de processamento de alimentos, ao reformatar as redes sociais e as relações com o urbano por meio de estratégias de comercialização baseadas nas relações sociais de proximidade, amizade e outros laços sociais, ao contribuir para a revalorização do produto colonial, natural e/ou artesanal, ao ressignificar o “brique”, isto é, a aptidão do agricultor para o comércio (brique), que antes era vista como um aspecto negativo para o bom desempenho da profissão de agricultor e passa a ser apreciada, e, sobretudo ao revalorizar um produto que antes era conservado para o autoconsumo transformando-o em um produto comercial que gera renda para a família. Segundo Guivant (2003), as mulheres



agricultoras têm lugar de destaque nas agroindústrias familiares, pois a estratégia de agregação de valor aos alimentos, geralmente, surge da transformação de atividades antes desenvolvidas na cozinha das famílias. Como consequência disso, as mulheres podem conquistar espaço e reconhecimento, bem como novas oportunidades de qualificação (participação em cursos e capacitações, por exemplo) e ampliação da participação em outros espaços (fora do ambiente doméstico) que podem potencializar outros modos de elas se verem.

Ao destacar esses pontos, percebe-se que na reconfiguração dos recursos rurais as mulheres são vistas como potenciais no processamento de alimentos, pois pela tradição de beneficiar e processar alimentos para o autoconsumo e pela sua presença constante dentro das cozinhas, são elas que conhecem as receitas e dominam o modo de fazer. Nesse sentido, o surgimento de agroindústrias familiares é, muitas vezes, estimulado por políticas públicas, como o PRONAF Agroindústria⁴, de abrangência nacional, e vários programas em nível estadual, como, por exemplo, o Programa Estadual de Agroindústria Familiar (PEAF-RS)⁵, no Rio Grande do Sul. Esses programas, em geral, auxiliam no financiamento dos empreendimentos e na formalização das agroindústrias, possibilitando o acesso a uma série de benefícios. No entanto, tais políticas podem estar modificando o trabalho exercido pelas mulheres no interior das propriedades rurais, tornando-as, não raro, centrais em toda a cadeia produtiva das famílias, que envolve desde a produção de matérias primas, o processamento dos alimentos, a gestão das unidades até a construção dos mercados e canais de comercialização.

Assim, torna-se importante considerar que, frequentemente, quando as mulheres passam a assumir as funções relacionadas à agroindústria, elas as fazem de modo a somar às atividades que já desempenhavam em seu cotidiano, como o cuidado dos filhos, do marido, da casa, da horta e outros. Em decorrência, agregam-se tarefas e responsabilidades para as mulheres, enquanto os homens, na maioria das vezes, continuam realizando as mesmas atividades ou, ainda, aquelas atividades de maior visibilidade, como a gestão e a comerciali-

4 Em 1998, o PRONAF incorporou uma linha de crédito para investimento em agregação de renda à atividade rural, denominado PRONAF-Agregar, que mais tarde, em 2003, foi renomeado para PRONAF Agroindústria (Wesz Junior, 2010).

5 Programa criado pelo Decreto Estadual nº 49.341, de 5 de julho de 2012, para desenvolver uma série de medidas para facilitar a implantação e a formalização de agroindústrias familiares no Rio Grande do Sul. O PEAF-RS integra a Política Estadual de Agroindústria Familiar, criada pela Lei Estadual nº 13.921, de 17 de janeiro de 2012. Cabe destacar que ambas as ações do estado se originam do Programa de Agroindústria Familiar “Sabor Gaúcho”, criado na gestão 1999-2003 (Rio Grande do Sul, 2013).



zação, sem entrar para a divisão das tarefas domésticas e de cuidado, que se somam ao trabalho exigido para o processamento nas agroindústrias.

Nesse contexto, cabe destacar que, neste capítulo, entende-se o trabalho a partir de um conceito ampliado, ancorado na Divisão Sexual do Trabalho, que inclui tanto as atividades realizadas na esfera profissional quanto na esfera doméstica e/ou de cuidado, quer seja formal ou informal, remunerado ou não remunerado (Hirata, 2010; Kergoat, 2019). Buscando esclarecer sobre esses conceitos, recorreremos a alguns autores e autoras que, em boa medida, dialogam com o rural. Nesse sentido, Staduto (2015) afirma que o trabalho produtivo se refere ao trabalho remunerado e ao espaço público, já o trabalho reprodutivo está vinculado às atividades que, comumente, não são remuneradas, aos afazeres domésticos, ao espaço privado. O trabalho de cuidado ou de *care*, por sua vez, é definido por Kergoat (2016, p. 17) “como uma relação de serviço, apoio e assistência, remunerada ou não, que implica um sentido de responsabilidade em relação à vida e ao bem-estar de outrem.”

Para Paulilo (2004), o conceito de trabalho produtivo foi criado para situações em que ocorre a obtenção de mais-valia. A autora afirma ainda, com base em seus estudos no universo do trabalho familiar rural, que a divisão entre trabalho reprodutivo e trabalho produtivo se dá da seguinte forma: é produtivo e pesado se feito pelo homem, é reprodutivo e leve se é atribuição das mulheres (Paulilo, 1987; 2004). Assim, trabalho pesado e trabalho leve são considerados por Paulilo (1987) como categorias que variam de acordo com o gênero do trabalhador e as condições de exploração agrícola, de modo que o trabalho leve pode ser moroso, exigir tempo e esforço, mas, ainda assim, pode ser caracterizado como leve se realizado por mulheres.

Já o conceito de cuidado, assim como os conceitos de trabalho e gênero, é multidimensional e transversal, sendo difícil traduzi-lo por ser polissêmico (Hirata, 2014). Segundo Herrera (2016, p. 218), o trabalho de cuidado diz respeito ao “componente do trabalho reprodutivo que não equivale ao trabalho doméstico, mas que usualmente é realizado em conjunto com as atividades domésticas.”

A partir dessa contextualização conceitual sobre as agroindústrias e sobre o trabalho na perspectiva das mulheres que inseridas em agroindústrias, a próxima seção aborda as agroindústrias familiares nas quais as mulheres participantes da pesquisa trabalham, procurando identificar as razões do surgimento dos empreendimentos, a participação das mulheres, a origem dos conhecimentos necessários para o processamento dos alimentos, entre outros aspectos.



HISTÓRICO E CARACTERÍSTICAS DAS AGROINDÚSTRIAS FAMILIARES NA PERSPECTIVA DAS MULHERES

Esta seção é construída a partir de dados empíricos oriundos da trajetória das mulheres rurais, interlocutoras desta pesquisa, com destaque para a sua inserção na atividade de produção e processamento de alimentos em agroindústrias familiares.

Em alguns casos, a agroindústria surgiu na vida das mulheres a partir do momento em que se casaram, como aconteceu com Matilde, de 58 anos, e Lurdes, de 56 anos, residentes no litoral norte. Ambas são irmãs casadas com dois irmãos, e juntas dividem responsabilidades no pátio e no trabalho na roça, na horta, na feira e na agroindústria que foi estabelecida em 1991. Matilde casou primeiro, com 28 anos na época e, logo após sua chegada na família do marido, que já trabalhava com produção orgânica, porém com processamento somente da farinha de mandioca, surgiu a agroindústria, motivada pela inserção deles na feira. Ela conta um pouco desse processo:

Começamos fazer feira um ano depois que eu casei, e fazendo feira, daí precisava ter as verduras, da verdura precisava mais o industrializado, daí sobrava banana a gente fazia o doce de banana que é a chimia né. [...] a gente ia vendo, via que tinha campo pra vender pão, vamos vender pão, via que dava pra fazer chimia, vamos fazer chimia, e assim ia. (Entrevista com Matilde, 2020).

O relato de Matilde sinaliza que a agroindústria surge e se consolida a partir da comercialização na feira. Nessa perspectiva, Wilkinson (2008), ao abordar as razões de surgimento de unidades agroindustriais, aponta que muitas surgem como resposta a demandas de consumidores por alimentos artesanais, com qualidade diferenciada e com características atreladas ao local.

Lurdes chegou na família cerca de dois anos depois da irmã e passou a integrar as atividades da agroindústria, trabalhando junto com Matilde e os demais familiares. Atualmente, elas processam uma grande diversidade de alimentos, todos orgânicos: farinha de mandioca, açúcar mascavo, pães, doce de banana (chimia), passas de banana, chips de banana, chips de inhame, sal temperado, bala de mel e, em menor quantidade, também produzem suco de uva, queijo, leite congelado, molho de tomate e conservas. Além disso, na feira também comercializam alimentos *in natura*, como verduras e temperos, milho-verde e banana. A comercialização também acontece em lojas de produtos naturais no Litoral Norte e em Porto Alegre. Nesse sentido, na agroin-



dústria das famílias de Matilde e Lurdes, destaca-se a diversidade produtiva, que além de ser inerente à agricultura familiar, é apontada por Pelegrini e Gazolla (2008) como atributo marcante das experiências de agroindustrialização familiar rural, em que são elaborados uma série de produtos.

Tanto Matilde quanto Lurdes fizeram cursos de processamento de alimentos e aprenderam receitas no Centro Ecológico, localizado no município de Dom Pedro de Alcântara, próximo a Três Cachoeiras. Elas afirmam que os cursos são importantes, mas que muitas coisas “aprendem fazendo” e vão aprimorando com a prática. Além delas, as(os) suas(eus) filhas(os) ajudam em algumas atividades da agroindústria, sobretudo nas etapas do processamento do pão que demandam mais trabalho, bem como na comercialização. Os seus maridos participam na agroindústria, principalmente no processamento da farinha de mandioca. Na roça, os maridos e também o filho de Matilde se envolvem no preparo da terra para a semeadura e na colheita, além do trabalho com as bananas que é exclusivamente dos homens, evidenciando a clássica divisão sexual do trabalho na agricultura, em que os homens são responsáveis pelo trabalho entendido como pesado e, às mulheres, cabe o trabalho considerado leve e próximo a residência (Brumer, 2004; Paulilo, 1987; 2004).

Outra mulher que integrou a pesquisa é Adelaide, de 61 anos, residente na serra gaúcha. Assim como Matilde e Lurdes, a dinâmica de trabalho de Adelaide também passou por modificações significativas após o casamento. A família do seu marido sempre trabalhou com leite e tinha por tradição fazer queijo colonial, então depois de casada, Adelaide foi se inserindo nessa atividade. O leite era comercializado *in natura* para uma cooperativa que o recolhia diariamente e os queijos eram destinados para o consumo da família, comercializando o excedente, quando havia. Por volta do ano de 1999, a família decidiu não vender mais o leite para a cooperativa, passando então a se dedicar à produção de queijos, como conta Adelaide:

A gente também começou vendendo leite e depois baratiu muito o leite e foi, foi, foi que agora depois as indústrias nem pegam mais leite aqui. Então a gente tinha que achar uma saída pra isso né, porque a gente sempre gostou de vaca de leite, é um serviço que nós gostava de fazer, então a gente optou por fazer queijo pra vender daí. (Entrevista com Adelaide, 2019).

Além do queijo colonial, ela faz também *queijo parmesão*⁶ e, às vezes, queijo temperado com ervas. A comercialização ocorre na feira do município, para alguns

6 Embora a interlocutora se refira assim a queijos maturados, essa denominação diz respeito ao queijo italiano oriundo da região de Parma.



hotéis da cidade e também na residência da família. Adelaide aprendeu muitas técnicas com a sogra, que sempre fazia queijo colonial para o consumo na família, algo comum nas famílias de origem italiana. Nesse sentido, os estudos de Oliveira *et al.* (1999; 2002) apontam que regiões onde há agricultura familiar consolidada, que mantém a tradição de produzir alimentos a partir das próprias matérias primas e dos conhecimentos passados de uma geração para a outra, como ocorre na família de Adelaide, são propícias ao desenvolvimento de agroindústrias familiares⁷.

Além dos conhecimentos passados pela sogra, Adelaide fez diversos cursos sobre processamento de alimentos, inclusive um que demandou que ficasse dez dias fora de casa. Além disso, ela segue se aperfeiçoando e, no dia posterior ao da nossa entrevista, foi com a filha Joana, de 22 anos, fazer uma capacitação no Centro de Treinamento de Nova Petrópolis, vinculado à Emater. No processamento dos queijos, Adelaide conta com a participação das filhas, que se revezam e contribuem diariamente, exceto quando é época de colheita das frutas. Na ordenha das vacas, cuidado das pastagens e produção de silagem, as filhas também participam, além do marido e, eventualmente, dos genros.

Há alguns anos, Adelaide, seu marido e as filhas, Olívia, de 27 anos, e Cecília, de 25 anos, faziam parte de uma associação na comunidade, junto com outras famílias da serra gaúcha. Essa associação tinha o intuito de comprar e processar as frutas dos seus associados e demais agricultores do entorno, produzindo passas de frutas e polpa de figo. Após alguns problemas, a associação foi extinta, sendo a estrutura alugada por Olívia e Cecília, em 2009, quando tinham 18 e 16 anos, respectivamente, dando início a uma agroindústria. Naquela época, Joana, a irmã mais nova, tinha apenas 13 anos e não se envolvia nas atividades, vindo a fazê-lo mais tarde, com 16 anos.

Desse modo, Olívia e Cecília continuaram as atividades da antiga associação, produzindo os mesmos produtos, porém, com caráter privado e não mais associativo. Em determinado momento chegaram a ter oito funcionárias(os) contratadas(os), além de comercializar para grandes redes de supermercados, como Walmart e Zaffari. Mas, por volta de 2015, elas passaram por um grave problema financeiro, sendo necessário encerrar os contratos com empresas maiores, demitir as(os) funcionárias(os) e repensar a continuidade da agroindústria. Depois de alguns rearranjos, elas decidiram seguir com as atividades, mas sem a contratação de funcionárias(os) e com a participação mais ativa de Joana, que tinha então 18 anos.

7 Não é o intuito do presente estudo abordar profundamente as condições que favorecem e/ou contribuem para o surgimento de agroindústrias familiares. Sobre essa temática, ver estudos como o de Oliveira *et al.* (1999; 2002).



Atualmente, as três irmãs se envolvem em todas as atividades da agroindústria, desde a colheita das frutas até a comercialização das passas, mas seguem contando com a participação do pai, principalmente no manejo dos pomares, e contratam diaristas quando necessário, como, por exemplo, em época de safra. Com relação ao conhecimento necessário para a condução das atividades, elas afirmam que “aprenderam fazendo” e o único curso formal que fizeram foi o de Boas Práticas de Fabricação (BPFs). Este diz respeito a um conjunto de medidas que devem ser adotados pelas agroindústrias durante todas as etapas de produção, com o objetivo de assegurar a qualidade sanitária dos produtos (Prezotto, 2020). Há uma série de regulamentos e legislações que dispõe sobre as práticas que devem ser cumpridas pelas indústrias de alimentos, as quais podem ser conferidas em Prezotto (2020). No caso do Rio Grande do Sul, a realização do Curso de BPFs é requisito obrigatório para acessar os benefícios do Programa Estadual de Agroindústria Familiar (PEAF-RS) (Rio Grande do Sul, 2017).

Ainda com relação ao conhecimento, muitas coisas elas aprenderam com a mãe, Adelaide, que detinha experiência no processamento das frutas, mas que, atualmente, não se envolve na agroindústria das filhas. Dentre as frutas transformadas em passas estão bergamota, caqui, goiaba, figo, pêssego, morango, laranja e maçã, além da polpa de figo que comercializam para uma indústria maior. Parte dessas frutas são produzidas na propriedade rural da família e outra parte é adquirida de outras famílias da comunidade e do município. A comercialização ocorre em lojas e supermercados locais, bem como na própria propriedade rural e na feira semanal.

Outra agroindústria que teve origem a partir de uma associação é a da família de Aurora, de 53 anos, e Irene, de 31 anos, interlocutoras da pesquisa de campo no litoral norte gaúcho. Por volta do ano de 1992, Aurora e o marido fizeram um curso sobre agricultura ecológica que a estimulou muito e fez com que ela enxergasse uma oportunidade, como conta:

A gente participou de um curso de agricultura ecológica, e até daí eu disse pro meu marido: “ah quem sabe vamos participar né, vamos fazer a feira daí junto”, porque a gente sabia fazer um monte de coisa né. A gente fazia rosca, fazia pão, daí eu disse: “ah, podia até vender rosca né e podia fazer várias coisas”, a gente fazia cachaça, fazia né, o melado, o açúcar, a sogra sempre fazia aquelas barras de laranjas né, as laranjadas, fazia já goiabada, bananada, eu disse “ai, a gente pode fazer, a gente tem um monte de coisa pra fazer e vender na feira né”. (Entrevista com Aurora, 2020).



Assim, logo ingressaram na Associação dos Colonos Ecologistas da Região de Torres (ACERT), que proporcionou a participação na Feira dos Agricultores Ecologistas (FAE), em Porto Alegre, onde, inicialmente, comercializavam verduras e roscas de polvilho. Naquele mesmo ano, Aurora também começou a participar do Movimento de Mulheres Trabalhadoras Rurais (atualmente Movimento de Mulheres Camponesas), que depois desdobrou-se localmente em uma farmacinha caseira na comunidade, onde as mulheres se reúnem para produzir remédios naturais. Naquela época, Irene, filha de Aurora, ainda era bem pequena, mas acompanhava os pais nas atividades ligadas à agroecologia, bem como a mãe nos encontros de mulheres, como afirma: “eu já me criei nesse meio né, sempre ia com eles nas reuniões, nos encontros, nas feiras”.

Além dos estímulos trazidos pelo curso, pela Associação e pelo próprio Movimento de Mulheres, o trabalho realizado pela Pastoral da Juventude Rural foi importante para a consolidação da família na produção agroecológica e também no processamento de alimentos, inicialmente de maneira informal. A agroindústria formalizada surge oficialmente no ano de 2002, quando Aurora tinha 35 anos e Irene tinha apenas 13 anos. Embora fosse adolescente, ela contribuía em algumas atividades da agroindústria, contudo, a dedicação exclusiva e com maior afinco à agroindústria só ocorreu em 2016, com 27 anos. Nesse meio tempo, Irene cursou graduação, trabalhou na prefeitura do município e também cursou mestrado, de modo que, era difícil dedicação maior a agroindústria, situação que, durante esse período, fez com que ela auxiliasse em algumas atividades mais pontuais ou em épocas específicas.

Atualmente, a família toda se envolve no trabalho, isto é, Irene e o marido, Aurora e o marido, bem como os sogros de Aurora e, eventualmente, a filha mais nova de Aurora, que se dedica à faculdade em outro município. O envolvimento de toda a família no trabalho e gestão das atividades das agroindústrias familiares é destacado como uma característica fundamental dessas experiências (Pelegriani; Gazolla, 2008; Mior, 2005). Os principais produtos processados são aqueles feitos a partir da banana, como as passas, a mariola, os chips e o doce cremoso de banana (chimia). Além desses, também produzem goiabada, doce cremoso de goiaba, de uva, de banana com açaí e de abóbora com coco, figada, compota de figo, molho de tomate e polpas de açaí juçara e de maracujá. Esses produtos são comercializados em feiras, lojas de produtos naturais e também via Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Da mesma forma que aconteceu com Aurora e Irene, a agroindústria de dona Lídia, de 66 anos, na serra gaúcha, teve sua origem impulsionada por um curso. Em 1989, seu marido participou de uma formação na área de processa-



mento de alimentos, e conforme ela relata: “o meu marido fez curso em Pelotas, daí ele foi repassando pra mim, fomos pesquisando, até que acertamos.”. Segundo Lúcia, ela não foi fazer o curso pois este tinha duração de 20 dias e não havia possibilidade de o casal ficar tantos dias longe da propriedade, pois tinham os filhos, os animais e tudo mais para cuidar, assim, seu marido foi e ela ficou em casa. Em 1990, quando Lúcia tinha 36 anos, eles criaram a agroindústria, que iniciou na cozinha de casa como uma espécie de experimento e, como tiveram sucesso nos testes, construíram um espaço exclusivo para a produção. Antes de investir na agroindústria, trabalhavam com fumo e leite, algo que para Lúcia não traz boas lembranças: “vendia [leite], fazia queijo, ah, eu não gosto nem de me lembrar desses anos”. Ela afirma que esse período foi muito sofrido, pois tanto a produção de fumo quanto a de leite exigiam muito esforço.

Na agroindústria, dona Lúcia produz compotas (doces em calda) de abóbora, pêsego e figo. Na época de safra, que demanda maior trabalho, ela conta com a ajuda de uma mulher que trabalha como diarista e, nos finais de semana, a sua filha e o genro participam nas atividades da agroindústria. Mas, de modo geral, o trabalho na agroindústria é realizado por ela e pelo marido. A maior parte da produção é vendida para restaurantes do município, e outra parte é comercializada para lojas e tendas de produtos coloniais.

A agroindústria da família de Amélia, de 48 anos, e Sofia, de 28 anos, também na serra gaúcha, teve seu início de maneira informal. A família sempre trabalhou com frutas, comercializando em supermercados e fruteiras do município. Logo depois que casou, Amélia explica que tinham um pomar de maçãs, mas por não obterem sucesso resolveram cultivar pêsegos. Algum tempo depois uma doença atacou os pessegueiros, tornando inviável a continuidade do pomar, como conta Amélia:

[...] começou num pedaço e foi afetando todos [os pessegueiros], daí tivemos que cortar fora. Daí a gente tinha um parreralzinho pequeno ali embaixo e a gente viu que aquilo ali dava, gerava uma renda melhor né, daí plantamos [mais], daí fizemos dois hectares de parreiras e daí a gente pegou e começou daí a vender no comércio as uvas e foi, ã, como é que se diz?! Industrializar né. (Entrevista com Amélia, 2019).

Por volta do ano de 2001, a família começou a produzir vinagre de vinho tinto, além da geleia de uva e do vinho colonial, a partir das uvas produzidas na propriedade. Essa produção era informal e comercializada na própria propriedade e em alguns comércios do município. Conforme as vendas foram aumen-



tando, surgiu a vontade de formalizar a produção de vinagres, como conta Sofia, muito emocionada: “Nós fazia um pouquinho, tinha um galpão aqui do lado, aí o pai disse, nós [ela e a irmã] tinha 16 anos, aí o pai disse: ‘Sofia, tu quer ficar aqui na colônia?’, aí eu disse: ‘eu quero!’, ‘que que tu acha da gente fazer uma fábrica de vinagres?’, ‘eu gosto disso’ eu disse, ‘vamos fazer!’”. Assim, por volta de 2015, formaliza-se a agroindústria para a produção de vinagres.

Atualmente, produzem vinagre de vinho tinto, uma quantidade menor de vinagre de maçã e tem planos de fazer também vinagre balsâmico. A produção é comercializada em supermercados da região, bem como em lojas de produtos coloniais e em uma feira tradicional que ocorre anualmente no município. Nas atividades da agroindústria, além de Amélia e Sofia, participam o marido de Amélia e o seu filho mais novo e na época de colheita da uva, contam com a ajuda de vizinhos⁸. Cabe ressaltar que além da produção na agroindústria formalizada, ocorre o processamento de suco de uva, geleia e vinho colonial, que é destinado para o autoconsumo e venda do excedente para amigos.

Amélia e Sofia relataram também, durante a entrevista, o quão longo e árduo foi o processo para formalização da agroindústria. Esses relatos são corriqueiros no contexto do processamento de alimentos pela agricultura familiar, haja vista a quantidade e as especificidades dos regulamentos que incidem sobre as agroindústrias familiares. Prezotto (2020) apresenta as distintas normas que as agroindústrias precisam atender para efetivar a formalização, as quais dizem respeito ao enquadramento jurídico do empreendimento (fiscal e tributário); ao regulamento sanitário, que varia conforme a origem do alimento processado, se animal ou vegetal, envolvendo não só o registro do estabelecimento como também, em alguns casos, dos produtos; a rotulagem, que também varia conforme a origem do produto processado; as Boas Práticas de Fabricação; e o licenciamento ambiental.

Desse modo, como são muitas instâncias e normas, o processo de formalização é moroso e, como apontado na pesquisa de Silveira (2017), além de serem muitas exigências, sobretudo por parte da vigilância sanitária, uma queixa constante das(os) agricultoras(es) refere-se as constantes modificações nestas legislações que, muitas vezes, exigem (re)adequação de seus estabelecimentos para, por exemplo, poder renovar alvarás de funcionamento. Do mesmo modo,

8 Próximo a propriedade da família existe uma Comunidade Terapêutica dedicada à prevenção, recuperação e reinserção social de dependentes químicos. Para tanto, estes ficam internados e desenvolvem uma série de atividades na Comunidade, que é chamada de “fazenda”. Como parte do processo de recuperação, alguns pacientes em tratamento, mediante supervisão, auxiliam a família de Amélia na colheita das uvas. Como retribuição, Amélia e Sofia sempre preparam um lanche farto para as tardes em que eles os ajudam, bem como doam uvas, bolachas e outros alimentos para a Comunidade.



outra questão que se apresenta quando falamos de formalização é explorado por Cruz (2020) ao considerar que, em contextos de processamento de alimentos artesanais e/ou tradicionais, a informalidade pode se apresentar como uma opção (temporária ou definitiva) para as famílias⁹, dada à negligência da forma tradicional de processar alimentos. De acordo com a autora, a legitimidade das distintas formas de produção e processamento de alimentos no Brasil passa pela discussão sobre como a regulamentação sanitária pode “[...] contribuir para que a singularidade desses produtos seja preservada e, ao mesmo tempo, independentemente da escala de produção, seja possível contemplar critérios que viabilizem sua qualificação e legalização.” (Cruz, 2020, p. 17).

A agroindústria de Clarice, 45 anos, na serra gaúcha, também teve seu início de maneira informal. A produção de biscoitos começou na cozinha da sua casa, em Gramado, no ano de 2003, quando ela tinha 28 anos de idade e estava grávida da segunda filha. Com o passar do tempo, Clarice sentiu a necessidade de construir um espaço exclusivamente para fazer os biscoitos, de modo que fosse maior e mais adequado. Mais tarde, em 2016, a agroindústria foi formalizada. Para isso, além de uma série de documentos e registros, Clarice e a filha mais velha fizeram um curso de Boas Práticas de Fabricação. Para a produção dos biscoitos em si, embora tenha feito alguns cursos de curta duração, Clarice “aprendeu fazendo”, utilizando algumas receitas da sua mãe e outras que foi encontrando na internet.

Aos poucos, Clarice foi agregando novos sabores e produtos, produzindo atualmente mais de 14 tipos de biscoito, além de *cookies*, *waffles* e de massa/macarrão. Além disso, ela procurou incorporar a demanda por produtos sem glúten e sem lactose à sua produção, atendendo, também, esse perfil de consumidoras(es). A produção das massas dos biscoitos e demais alimentos é realizada somente por Clarice, mas para decorar os biscoitos, embalar, organizar os produtos, realizar a comercialização e as entregas, ela conta com a participação do marido e a ajuda das filhas, quando estas têm disponibilidade. Os produtos são comercializados em lojas, na propriedade, na feira anual do município e, também, para a alimentação escolar, via PNAE.

Com relação ao processamento de alimentos que se desloca da cozinha para um local construído exclusivamente para a produção, com as devidas autorizações fiscais, sanitárias e ambientais, ou seja, passa da produção informal para a formal constituída através de uma agroindústria familiar, diversos estudos evidenciam que essa dinâmica é recorrente, haja vista o crescente estímulo

9 Como é o caso da produção de queijos de Adelaide.



à formalização do processamento de alimentos pela agricultura familiar (Pelegrini; Gazolla, 2008; Mior, 2005, Cruz, 2020).

Por fim, a agroindústria familiar na qual Madalena, de 33 anos, está inserida, foi fundada pelos seus sogros no ano de 2000, na serra gaúcha. O marido de Madalena sempre trabalhou na agroindústria, mas ela, depois de casada continuou trabalhando fora (na agroindústria de Olívia, Cecília e Joana, e depois na cidade) por alguns anos, até que, em 2016, ela passou a trabalhar na agroindústria da família, tendo em vista que os seus sogros não estavam dando conta de todo o trabalho na propriedade e acabavam deixando a agroindústria um tanto de lado. Madalena já detinha algum conhecimento sobre a produção de *chimias* e doces em calda, mas aprendeu, também, com a sogra, conforme ela já fazia na agroindústria. Além disso, fez o curso de Boas Práticas de Fabricação. Atualmente, é Madalena quem comanda as atividades da agroindústria, que produz doce cremoso (*chimia*) de figo, goiaba e laranja, geleia de morango e doces em calda de pêssago e figo. A maior parte da matéria-prima é produzida na propriedade da família, mas nessa parte Madalena não se envolve muito, ficando mais a cargo dos sogros, do marido e do cunhado, que também trabalham na agroindústria. A comercialização é realizada para supermercados e lojas de produtos coloniais, bem como na própria propriedade e para a alimentação escolar.

No Quadro 1 é apresentada a síntese de algumas informações referentes às agroindústrias familiares, as quais foram detalhadas nesta seção.

Quadro 1 - Características das agroindústrias familiares estudadas na pesquisa

| Agricultora(s) | Ano de surgimento da agroindústria | Produtos processados | Quem contribui nas atividades da agroindústria |
|-------------------------|------------------------------------|---|--|
| Matilde e Lurdes | 1991 | Farinha de mandioca, pães, chimia, passas, chips, etc. | Maridos e filhos |
| Adelaide | 1999 | Queijo colonial, parmesão e temperado | Marido e filhas |
| Olívia, Cecília e Joana | 2009* | Polpa de figo e passas de frutas | Pai e diaristas (quando necessário) |
| Aurora e Irene | 2002 | Passas de banana, geleias, polpas de açaí e maracujá, molho de tomate, etc. | Maridos e sogros |
| Lídia | 1990 | Doces em calda | Marido. Diarista e filha (quando necessário) |
| Amélia e Sofia | 2001 | Vinagres | Marido e filho |
| Clarice | 2003 | Biscoitos | Marido. Filha (quando possível) |
| Madalena | 2000* | Doce cremoso (chimia) e doces em calda | Marido, sogros e cunhado |

Fonte: Elaborado pela primeira autora com base nos dados da pesquisa de campo.

Notas: *Joana se insere na agroindústria em 2012 e Madalena em 2016.



Diante do exposto, é possível identificar que as agroindústrias surgem em diferentes momentos da vida das mulheres, bem como por diferentes motivações, tornando difícil estabelecer uma relação comum entre elas. No entanto, verifica-se que, em alguns casos, a agroindústria surge com o casamento das mulheres e sua inserção nas atividades desenvolvidas pela família do marido. Em muitos casos ela começa na cozinha de casa, a partir daqueles alimentos que as mulheres já sabiam preparar. Em outros casos a agroindústria já existia na família e as mulheres se inserem quando atingem determinada idade. Há, também, as motivações trazidas por cursos e/ou experiências associativas.

Ademais, aquilo que, inicialmente, entendíamos como “pró-atividade” das mulheres com relação às agroindústrias, ao longo da pesquisa revelou-se tratar, na verdade, de “inconformismo” das mulheres, pois existe uma motivação comum a todas, de gerar a própria renda para ter autonomia e redesenhar as relações de trabalho, gênero, familiares e domésticas. Movidas por esse inconformismo, elas se envolvem nas atividades da agroindústria familiar, desde as ideias iniciais e o processamento que, muitas vezes, se inicia na cozinha doméstica, até a concretização de um espaço específico e o surgimento da agroindústria propriamente dita. Esse inconformismo se expressa também quando elas afirmam que “aprendem fazendo”, que, como afirmam Woortmann e Woortmann (1997, p. 73), trata-se de um processo de ensino-aprendizagem que prepara para o trabalho e “faz-se pelo próprio fazer”. Nesse aspecto, é importante destacar que muitas delas “aprendem fazendo” a partir das experiências, conhecimentos e receitas das suas mães e/ou sogras, revelando, possivelmente, que nas suas famílias a cozinha é um espaço das mulheres. Além disso, cabe ressaltar que todas as mulheres contam com a participação de outros membros da família na agroindústria, porém essa participação se dá em atividades específicas ou, ainda, esporadicamente, dependendo do caso. Em comum, nesse ponto e considerando todas as agroindústrias estudadas, deve-se considerar o fato de que as mulheres são as maiores responsáveis pelo trabalho nas agroindústrias.

À medida que nos aprofundamos nas trajetórias das agroindústrias familiares e na participação ativa das mulheres, é essencial reconhecer que essas experiências não são uniformes. Com isso em mente, na próxima seção, abordamos as diferenças que permeiam as agroindústrias nos municípios estudados e moldam a diversidade de perspectivas e práticas, influenciando não só nas dinâmicas de trabalho, mas também nos hábitos alimentares, nas tradições e nas identidades das mulheres envolvidas nessas agroindústrias.



CONVERGÊNCIAS E DIVERGÊNCIAS ENTRE AS MULHERES INTERLOCUTORAS DA PESQUISA

Após a realização da pesquisa, tornou-se evidente que há distintas variações e convergências entre as experiências das mulheres, que estão intrinsecamente ligadas às suas trajetórias de vida e ao modo como se inserem no trabalho. Além disso, essas diferenças e semelhanças encontram-se fortemente influenciadas por características estruturantes da sociedade, tais como raça, etnia e religião, entre outros fatores relevantes.

Ao analisarmos os resultados da pesquisa, foi constatado que as mulheres apresentam vivências singulares, moldadas por suas histórias de vida individuais. Cada uma delas traz consigo uma combinação única de experiências, desafios e conquistas, que refletem na forma como elas se relacionam com o mundo do trabalho.

Entretanto, é importante ressaltar que, apesar das especificidades individuais, há também pontos de convergência significativos. Nesse sentido, cabe destacar que todas as mulheres entrevistadas se declaram brancas, com origens étnicas que variam entre italiana e alemã e pertencentes a religião católica. A ascendência italiana, característica marcante nas mulheres residentes em Gramado e a alemã, presente nas residentes em Três Cachoeiras, conferem aspectos singulares que podem ser observados nos costumes, na alimentação, na fala, na arquitetura das casas, etc.

Nas famílias com origem italiana, predominantes em Gramado, era comum perceber a vivacidade das conversas, expressas através de tom de voz elevado e muito entusiasmo. As mesas eram sempre extremamente fartas de comida, com destaque para a presença assídua de massas, queijos, salames e geleias. Antes de desfrutar dos alimentos, sobretudo no almoço e jantar, era costume fazer uma breve oração em agradecimento a Deus pelo alimento. O chimarrão, símbolo da tradição gaúcha, também fazia parte do cotidiano dessas famílias. Essa bebida quente, compartilhada em rodas de conversa, estava sempre passando de mão em mão, estabelecendo interação social e, muitas vezes, intervalos de descanso para as mulheres.

Além disso, em todas as propriedades rurais visitadas, as residências eram de madeira, muito bem cuidadas. Nos arredores das propriedades, os parreirais de uva demonstravam a dedicação à viticultura familiar, para o autoconsumo, evidenciando a riqueza da tradição vinícola na região. O vinho, resultado dessa cultura enraizada, também era uma presença constante. Nesse sentido, durante a pesquisa de campo, Olívia afirmou que “aqui quem não tem um parreiral não é



colono”. A denominação “colono”¹⁰ também foi algo observado mais nas famílias de origem étnica italiana.

Em Três Cachoeiras, foi possível constatar, por meio da pesquisa, que as mulheres participantes integravam famílias de origem alemã, o que influenciava distintamente sua cultura e hábitos. Nesse contexto, notou-se o tom de voz mais suave e a prevalência de olhos azuis ou verdes entre as mulheres e suas famílias, destacando-se como uma peculiaridade genética comum. Outro aspecto interessante a ser destacado era a ausência de certos elementos que eram tradicionais nas famílias de origem italiana, como o chimarrão, o queijo e o salame, os quais cedem espaço para as roscas de polvilho, a mandioca e a banana. No que diz respeito às bebidas consumidas, a cerveja ocupava um lugar de destaque, sendo inclusive produzida para consumo próprio. Essas diferenças evidenciavam as influências culturais presentes na região, com cada grupo étnico mantendo suas próprias tradições alimentares.

No contexto das relações sociais, notava-se um espírito de cooperação e apoio mútuo entre as pessoas. Era comum presenciar a colaboração em diferentes aspectos da vida comunitária, como, por exemplo, a associação que data de 1991¹¹. Um costume observado em Três Cachoeiras era a prática de pausas durante o trabalho para um lanche. Esse intervalo, além de ser um momento de descanso, também proporcionava momentos de convivência e socialização entre a família.

Com relação à religiosidade, como foi mencionado, todas as mulheres, de ambos os municípios, se identificam católicas, bastante devotas e a maioria delas é envolvida nas atividades da comunidade, as quais, geralmente, abrangem atividades de recreação nos finais de semana, como festas religiosas, bailes e jogos, estando diretamente vinculadas à igreja da comunidade. Cecília, por exemplo, conta que ela e o namorado trabalham no clube (conhecido como “sociedade”) da comunidade, sendo responsáveis por preparar e comercializar alimentos e bebidas nos finais de semana. Já Matilde, que recentemente encerrou um período de gestão na comissão da comunidade, conta orgulhosa: “eu sou ministra da eucaristia, daí na missa, eu, somos de três né, eu sou uma delas, daí sempre a gente tá envolvida né, tem compromisso”.

10 “No sul do Brasil, reconhecem-se e são reconhecidos como “colonos” os agricultores descendentes de imigrantes europeus – excetuados os portugueses – que vivem e trabalham na terra em unidade de produção familiar.” (Menasche, 2010, p. 208).

11 Em referência à ACERT (citada na seção anterior). Para saber mais sobre essa Associação, ver o trabalho de Vieira (2011).



Irene, por exemplo, com 15 anos começou a participar da Pastoral da Juventude Rural e do Grupo de Jovens da comunidade, que a propiciaram muitos cursos de formação, sobretudo numa perspectiva política e social, mas também agroecológica. Irene afirma que esse envolvimento foi fundamental para visualizar no meio rural outras possibilidades: “aí eu comecei a ver uma outra forma de enxergar o campo né, como uma forma também de vida e escolher pra morar aqui”. Nessa perspectiva, Madalena que faz parte do conselho da comunidade, sendo responsável pelo caixa/financeiro, afirma que “a gente sempre foi católico, e depois que a gente... eu comecei a ajudar mais na igreja, tudo parece que foi... não sei se por causa de Deus, mas tudo foi ajudando mais sabe?!”.

Além de se expressar no envolvimento na igreja da comunidade, o componente da fé é muito presente nas falas das mulheres, sobretudo em forma de agradecimentos, e também nas suas casas, que têm imagens de santos em quadros e estantes, bem como, em alguns casos, capelinhas no jardim e/ou na entrada da agroindústria.

Nesse sentido, é interessante observar que essa participação social nas atividades da comunidade e da igreja reverbera na vida das mulheres, sendo importante forma de socialização e contato com outras pessoas, mas também se concretizando em um espaço de trabalho adicional para elas, sobretudo pela produção e comercialização de alimentos em festas, bailes e outras atividades.

O estudo de Herrera (2019) sobre o trabalho de cuidado das mulheres rurais no oeste de Santa Catarina também identificou forte presença da igreja católica, apontada por ela “como um espaço de doutrinação religiosa e, também, de lazer” para as mulheres (Herrera, 2019, p. 124). A autora indica que, ao mesmo tempo, a igreja católica atua reforçando estereótipos de gênero e estabelecendo condutas morais das relações familiares, bem como, representando uma das poucas opções de integração social.

Diante do exposto, mais do que explicar exaustivamente sobre cor, religiosidade ou origem étnica, o intuito desta seção foi apresentar essas características, pois são importantes não só enquanto marcadores sociais de diferença, mas também como fontes de opressão e desigualdade. Há que se incluir ainda a classe social, porém o roteiro de entrevista não contemplou esse ponto. Além disso, é importante considerar que essas diferenças e semelhanças entre as mulheres participantes da pesquisa exercem influência direta em suas agroindústrias, não apenas no que diz respeito às características dos alimentos processados, mas também nas dinâmicas de trabalho. As influências culturais, as preferências alimentares e as práticas de consumo, que emergem dessas características



individuais, transcendem o âmbito das agroindústrias e se estendem para todos os aspectos da vida.

Nesse sentido, é fundamental considerar as implicações dessas influências no contexto mais amplo, reconhecendo que as dinâmicas de trabalho nas agroindústrias são permeadas por fatores culturais, étnicos, religiosos e sociais. Essas influências não apenas moldam os alimentos que são processados, mas também afetam a forma como as mulheres trabalham, interagem e contribuem para suas comunidades.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

À guisa de conclusão, este capítulo, que teve como objetivo analisar aspectos relacionados à produção e processamento de alimentos por mulheres rurais e suas implicações, se debruça sobre a trajetória de vida das mulheres pesquisadas, destacando, sobretudo, o trabalho, desde a infância até o período de realização da pesquisa de campo (2019 e 2020), em que elas se dedicam, além das atividades domésticas e de cuidado, às atividades voltadas ao processamento de alimentos em agroindústrias familiares.

Os dados da pesquisa indicam que há diferenças éticas e culturais que distinguem as mulheres interlocutoras da pesquisa residentes em Gramado e em Três Cachoeiras – influência que se cruza e decorre respectivamente da descendência italiana e alemã. Em que pese as diferenças, em comum pode-se destacar a religiosidade, visto que todas são católicas, e a dedicação aos afazeres domésticos e na agroindústria. Embora o empreendimento seja da família, a pesquisa aponta que em todos os casos, são as mulheres que mais se dedicam a ele, achados que se alinham aos de outros estudos que, do mesmo modo, apontam que o trabalho nas agroindústrias se soma ao trabalho doméstico e de cuidado já realizado pelas mulheres, levando, em maior ou menor grau, à sobrecarga de trabalho e de responsabilidades. Em decorrência, é fundamental que se promovam diálogos e estudos que possam trazer mais elementos para pensar as relações de gênero e trabalho no rural, de modo a dar visibilidade ao potencial das mulheres, à promoção da autonomia e geração de renda para elas sem, contudo, comprometer ainda mais rotinas de vida e de trabalho já sobrecarregadas.

AGRADECIMENTOS

À CAPES pela concessão da bolsa de doutorado.



REFERÊNCIAS

BASTIAN, Lilian *et al.* Perfil produtivo da agroindústria rural nas regiões brasileiras: uma análise a partir dos dados do Censo Agropecuário de 2006. *In: CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO E SOCIOLOGIA RURAL*, 49., 2011, Belo Horizonte. **Anais [...]**. Belo Horizonte: SOBER, 2011. p. 1-21.

BRAUN, Virginia; CLARKE, Victoria. Using thematic analysis in psychology. **Qualitative Research in Psychology**, Philadelphia, v. 3, n. 2, p. 77-101, 2006. Disponível em: <https://uwe-repository.worktribe.com/output/1043060/using-thematic-analysis-in-psychology>. Acesso em: 23 fev. 2020.

BRUMER, Anita. Gênero e agricultura: a situação da mulher na agricultura do Rio Grande do Sul. **Estudos Feministas**, Florianópolis, v. 12, n. 1, p. 205-227, jan./abril 2004.

CRUZ, Fabiana Thomé da. Agricultura familiar, processamento de alimentos e avanços e retrocessos na regulamentação de alimentos tradicionais e artesanais. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, Brasília, v. 58, n. 2, p. 1-21, 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1806-9479.2020.190965>. Acesso em: 12 mar. 2021.

GUIVANT, Júlia S. Agrarian change, gender and land rights: a Brazilian case study. **Social Policy and Development Programme Paper**, Geneva, n.14, p. 1-51, 2003. Disponível em: <https://repositorio.unal.edu.co/bitstream/handle/unal/31090/1020-8208.2003.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 12 out. 2020.

HERRERA, Karolyna M. **A jornada interminável: a experiência no trabalho reprodutivo no cotidiano das mulheres rurais**. 2019. Tese (Doutorado em Sociologia Política) - Programa de Pós Graduação em Sociologia Política, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2019. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/handle/123456789/204552>. Acesso em: 22 maio 2020.

HERRERA, Karolyna M. Da invisibilidade ao reconhecimento: mulheres rurais, trabalho produtivo, doméstico e de *care*. **Política & Sociedade**, Florianópolis, v. 15, ed. esp., p. 208-233, 2016. Disponível em: <https://doi.org/10.5007/2175-7984.2016v15nesp1p208>. Acesso em: 12 nov. 2018.

HIRATA, Helena. Novas configurações da divisão sexual do trabalho. **Revista Tecnologia e Sociedade**, Curitiba, 2. ed., v. 6, n. 11, p. 1-7, jul./dez. 2010.

HIRATA, Helena. O trabalho de cuidado. *In: OLIVEIRA, Juliana Andrade; MATSUO, Myrian (org). O trabalho emocional e o trabalho de cuidado*. I Seminário de Sociologia da Fundacentro. São Paulo: Fundacentro, 2014. p. 27-36.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Estatísticas de gênero: indicadores sociais das mulheres no Brasil**. Rio de Janeiro, 2021. (Série Estudos & Pesquisas, n. 38, 2 ed.). Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/index.php/biblioteca-catalogo?view=detalhes&id=2101784>. Acesso em: 25 jun. 2023.



INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Estatísticas de gênero**: indicadores sociais das mulheres no Brasil. Rio de Janeiro, 2018. (Série Estudos & Pesquisas, n. 38). Disponível em: https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101551_informativo.pdf. Acesso em: 30 jan. 2019.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Estatísticas de gênero**: uma análise dos resultados do Censo Demográfico de 2010. Rio de Janeiro, 2014. (Série Estudos & Pesquisas, n. 33). Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/biblioteca-catalogo?%20id=288941&%20view=detalhes>. Acesso em: 30 jan. 2019.

KERGOAT, Danièle. O cuidado e a imbricação das relações sociais. *In*: ABREU, Alice Rangel; HIRATA, Helena; LOMBARDI, Maria Rosa (org.). **Gênero e trabalho no Brasil e na França**: perspectivas interseccionais. São Paulo: Boitempo, 2016. p. 17-26.

KERGOAT, Danièle. O trabalho, um conceito central para os estudos de gênero? *In*: MARRUANI, Margaret (org.). **Trabalho, logo existo**: perspectivas feministas. Rio de Janeiro: FGV Editora, 2019. p. 287-294.

MENASCHE, Renata. Campo e cidade, comida e imaginário: percepções do rural à mesa. **Ruris**, Campinas, v. 3, n. 2, p. 195-218, ago. 2009/fev. 2010.

MIOR, Luis Carlos. **Agricultores familiares, agroindústrias e redes de desenvolvimento rural**. Chapecó: Argos, 2005.

OLIVEIRA, João A. V. *et al.* **Avaliação do potencial da indústria rural de pequeno porte (IRPP) em Santa Catarina**. Florianópolis: Cepagro, 1999.

OLIVEIRA, João A. V. *et al.* **Diagnóstico e potencial das agroindústrias familiares do estado do Rio Grande do Sul**. Florianópolis, 2002. Relatório de estudo especial.

PAULILO, Maria Ignez S. O peso do trabalho leve. **Ciência Hoje**, Rio de Janeiro, v. 5, n. 28, p. 64-70, jan./fev. 1987.

PAULILO, Maria Ignez S. Trabalho familiar: uma categoria esquecida de análise. **Estudos Feministas**, Florianópolis, v. 12, n. 1, p. 229-252, jan./abr. 2004. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0104-026X2004000100012>. Acesso em: 14 mar. 2018.

PELEGRINI, Gelson; GAZOLLA, Marcio. **A agroindústria familiar no Rio Grande do Sul**: limites e potencialidades a sua reprodução social. Frederico Westphalen: Editora da URI, 2008.

PREZOTTO, Leomar Luiz. **Procedimentos para a regularização de empreendimentos comunitários, familiares e artesanais**. Brasília: Instituto Sociedade, População e Natureza (ISPAN), 2020.

PREZOTTO, Leomar Luiz. **Sustentabilidade da agricultura familiar**: implicações da legislação sanitária. Fortaleza: Fundação Konrad Adenauer, Instituto de Assessoria para o Desenvolvimento Humano, 2005.

PREZOTTO, Leomar Luiz. Uma concepção de agroindústria rural de pequeno porte. **Revista de Ciências Humanas**, Florianópolis, n. 31, p. 133-154, abr. 2002. Disponível em:



<https://periodicos.ufsc.br/index.php/revistacfh/article/view/25195>. Acesso em: 24 set. 2017.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria do Desenvolvimento Rural e Cooperativismo. Programa de Agroindústria Familiar. **Manual operativo**. Porto Alegre, maio 2013.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria do Desenvolvimento Rural e Cooperativismo. Programa de Agroindústria Familiar. **Manual operativo**. Porto Alegre, maio 2017.

SCOTT, Joan. Gênero: uma categoria útil de análise histórica. **Educação e Realidade**, Porto Alegre, v. 20, n. 2, p. 71-99, jul./dez. 1995. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/index.php/educacaoerealidade/article/view/71721>. Acesso em: 13 set. 2018.

SILVEIRA, Jaqueline Patricia. **Estruturas de governança e mecanismos de coordenação em agroindústrias familiares no Corede** Médio Alto Uruguai, RS. 2017. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) - Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2017. Disponível em: <http://hdl.handle.net/10183/168640>. Acesso em: 02 jan. 2022.

SILVEIRA, Jaqueline Patricia. **Linhas borradas no cotidiano de mulheres rurais: o trabalho produtivo, reprodutivo e de cuidado em contextos de agroindústrias familiares**. 2022. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) - Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2022. Disponível em: <http://hdl.handle.net/10183/252370>. Acesso em: 25 jun. 2023.

SPANVELLO, Rosane M.; MATTE, Alessandra; BOSCARDIN, Mariele. Crédito rural na perspectiva das mulheres trabalhadoras rurais da agricultura familiar: uma análise do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF). **Polis**, Santiago, v. 44, ago. 2016. Disponível em: <https://journals.openedition.org/polis/11963>. Acesso em: 03 jan. 2019.

STADUTO, Jefferson Andronio. Desenvolvimento e gênero: um olhar sobre o rural a partir da perspectiva de Amartya Sen. In: STADUTO, Jefferson. Aandronio; SOUZA, Marcelino de; NASCIMENTO, Carlos Alves. **Desenvolvimento rural e gênero: abordagens analíticas, estratégias e políticas públicas**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2015. p. 69-95.

VIEIRA, Anelise Carlos Becker. **Contribuição da ACERT - Associação Dos Colonos Ecologistas da Região de Torres - no processo de formação da consciência agroecológica da juventude camponesa**. 2011. Monografia (Licenciatura em Educação do Campo). Universidade de Brasília, Brasília, 2011. Disponível em: <https://m.centroecologico.org.br/teses/29>. Acesso em: 07 ago. 2023.

WAQUIL, Paulo Dabdab *et al.* **O perfil da agroindústria rural no Brasil: uma análise com base nos dados do Censo Agropecuário 2006**. Brasília: IPEA, 2013. Relatório de pesquisa.

WESZ JUNIOR, Valdemar João. Política pública de agroindustrialização na agricultura familiar: uma análise do Pronaf-Agroindústria. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, Piracicaba, v. 48, n. 4, p. 567-596, out./dez. 2010. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/S0103-2003201000400004>. Acesso em: 10 fev. 2018.



WILKINSON, John. **Mercados, redes e valores**: o novo mundo da agricultura familiar. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2008.

WILKINSON, John; MIOR, Luis Carlos. Setor informal, produção familiar e pequena agroindústria: interfaces. **Estudos Sociedade e Agricultura**, Rio de Janeiro, v. 13, p. 29-45, out. 1999. Disponível em: <https://revistaesa.com/ojs/index.php/esa/article/view/159>. Acesso em: 19 mar. 2017.

WOORTMANN, Ellen; WOORTMANN, Klaas. **O trabalho da terra**: a lógica e a simbólica da lavoura camponesa. Brasília: Editora da UnB, 1997.



EXPERIÊNCIAS EM FUNÇÃO DO GÊNERO NO USO DE PLANTAS MEDICINAIS: O CASO DAS MULHERES NA COMUNIDADE “QUILOMBO DE THIAGOS” DE RIBEIRÃO DO LARGO – BAHIA¹

Priscila Silva de Figueiredo
Rita Radl-Philipp

INTRODUÇÃO

No presente trabalho, vai ser abordado um tema que se intui central numa perspectiva da alimentação humana, e de uma visão mais ampla do cuidado humano, do ponto de vista da geografia, como é o uso de plantas medicinais, temática que abrange aspectos múltiplos e assim também diversos territórios. A questão, referida ao uso medicinal das plantas na Comunidade “Quilombo de Thiagos” de Ribeirão do Largo – Bahia, onde vivem diversas famílias que possuem entre si laços de consanguinidade, ancestralidade e compartilhamento de conhecimentos, será tratada aqui de forma muito específica de um ângulo epistêmico do conhecimento das mulheres e de gênero, sendo as mulheres daquela comunidade baiana as protagonistas da pesquisa apresentada.

A abordagem terá, assim, como foco as experiências singulares pautadas no gênero quanto ao uso de plantas medicinais por mulheres da comunidade “Quilombo de Thiagos” de Ribeirão do Largo – Bahia, buscando identificar, em especial, os papéis de gênero assumidos por estas mulheres e sua atuação na comunidade, relacionando-os aos processos de transmissão dos saberes sobre as plantas medicinais.

De forma concreta, e da ótica da nossa pesquisa, gênero é um fator-chave que estrutura os conhecimentos sobre plantas medicinais em comunidades tradicionais (Torres-Avilez, Medeiros, Albuquerque, 2016). Diferenças de gênero são razoavelmente compreendidas e aparecem ilustradas em diversos trabalhos Etnobotânicos, como em Muller, Boubacar e Guimbo (2015) ou Pfeiffer e Butz (2005). Comunidades tradicionais com papéis de gênero mais definidos,

1 O presente texto é parte da tese intitulada “Mulheres e as plantas medicinais: memória e etnobotânica na comunidade ‘Quilombo de Thiagos’ de Ribeirão do Largo – Bahia”, que se encontra em andamento, sob a orientação da profa. Dra. Rita Radl-Philipp.



por exemplo, tendem a demonstrar mais diferenças sobre a riqueza dos conhecimentos e suas formas de transmissão (Costa, Guimarães, Messias, 2021). Por outro lado, estamos longe de compreender todos os aspectos de gênero que envolvem os saberes etnobotânicos, devido, dentre outros motivos, a diversidade e especificidade de cada comunidade tradicional e porque os saberes das mulheres tem sido invisibilizados historicamente.

Com base em algumas considerações teóricas epistêmicas, o trabalho se aprofunda na importância da visão epistemológica do conhecimento das mulheres e de gênero, na visibilidade do trabalho das mulheres, especificamente em uma comunidade étnica que se caracteriza por aspectos de experiência histórica e memória, vinculadas a uma longa história de discriminação e desigualdade, neste caso por razões de pertencimento à raça, além de razões de gênero, e sua invisibilidade sistemática. Esta se torna aqui o ponto de partida epistemológico para a pesquisa empírica sobre o uso de plantas medicinais por mulheres na comunidade. Assim, se adota nessa pesquisa, a perspectiva epistêmica específica do feminismo interseccional (Collins, Bilge, 2021), na medida em que assume a invisibilidade dos saberes de mulheres quilombolas como fruto da intersecção entre o sexismo e o racismo presentes na nossa sociedade.

Cabe salientar, que enfocamos no primeiro ponto a questão do conhecimento das mulheres e de gênero e da interseccionalidade. No segundo apartado, analisamos a temática de Etnobotânica, identidade de gênero de mulheres quilombolas e uso de plantas medicinais. A continuação, buscamos apresentar, a parte dos aspectos metodológicos, uma aproximação a alguns resultados parciais da pesquisa empírica que ainda está em andamento², quanto aos saberes sobre plantas medicinais obtidas das experiências das mulheres pesquisadas da referida comunidade quilombola.

CONHECIMENTODASMULHERESEDEGÊNEROEINTERSECCIONALIDADE

A presente pesquisa é situada como conhecimento específico com enquadre na tradição dos *Women's studies* ou estudos das mulheres, com uma larga tradição científica que defende um ponto de vista epistêmico teórico feminista de partida, que questiona, em definitivo, a neutralidade axiológica, a objetividade da ciência moderna e, como tal, refere um conhecimento situado, impregnado

2 Tese em andamento no Programa de Pós-graduação em “Memória, Linguagem e Sociedade” da Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, a qual aborda a relevante discussão sobre memória que, não obstante, não será possível tratar neste capítulo.



de uma experiência prático-coletiva vinculada ao coletivo diverso das mulheres. No entanto, de um ângulo epistemológico estrito, seu começo no contexto acadêmico universitário o encontramos ainda no século XX, sendo especialmente importante na atualidade o uso terminológico da denominação de estudos ou conhecimento de gênero.

Los Women's Studies tienen su comienzo, en el sentido epistemológico estrito aún tímidamente, en el último tercio del siglo XX, y se van diversificando y especializando como estudios científicos de modo singular a partir de los años 80 en el contexto europeo y norteamericano -hace ciertamente aún muy poco tiempo, demasiado poco tiempo- en el campo de las Ciencias Sociales, momento a partir del cual va tomando cuerpo cada vez más su ámbito cognoscitivo y va apareciendo una denominación nueva; estudios de género "gender studies" (Radl-Philipp, 2013, p. 42).

Nos múltiplos espaços nacionais dos diversos países no contexto internacional, e também no Brasil, se vai introduzindo de forma lenta a concepção epistêmica crítico-ideológica dos *Women's Studies*, da perspectiva teórica feminista, a partir dos anos 70 do século XX, com essa particular visão que efetua uma feroz crítica ao conceito moderno da ciência como, em absoluto, axiologicamente neutro, isso é, *"Esta entrada del conocimiento de las mujeres y del género en el espacio universitario se produce por fin a partir de los años 70 vinculado a las corrientes feministas modernas de la postguerra con sus posturas múltiples"* (Radl-Philipp, 2013, p. 42). É esse conhecimento dos *Women's Studies* que surge da experiência prática das reivindicações políticas do movimento pelos direitos das mulheres, que *"como 'praxis política colectiva'- abre el camino al desarrollo de un conocimiento científico sobre las mujeres, así como los roles y relaciones intergénero"* (Radl-Philipp, 2013, p. 47). Assim, a crítica da discriminação e da subalternidade das mulheres por parte do movimento pelos direitos das mulheres, também necessariamente diverso, existente nos diversos contextos socioculturais com suas idiossincrasias, aporta à base a forte crítica ao mesmo sistema social político que mantém os privilégios pelas simples características da *fysis*, como dizia Aristóteles, para o grupo dos homens. De esta forma entende-se que o conhecimento científico moderno, com a sua suposta neutralidade axiológica, está impregnado pelos valores sociais do patriarcado, garantem, em definitivo, a persistência da estrutura social patriarcal ou androcêntrica que submete ao grupo das mulheres. Isso é, ao mesmo tempo, a mesma Ciência justifica ideologicamente por meio de uma verificação axiológica pseudo-neutra os



diversos fatos, desigualdades e acontecimentos sociais que se propõe a explicar, ocultando os interesses em relação ao objeto de conhecimento (Radl-Philipp, 2011a). Esse fato do questionamento da suposta neutralidade axiológica da Ciência moderna, têm sido pauta de muitas autoras e autores, inclusive muitas áreas e concepções de saber, especialmente da teoria crítica frankfurtiana (Habermas, 1975, 1971, Marcuse, 1985, Radl-Philipp, 1996, 2001, 2008, 2011a, 2011b, 2012a, 2012b, 2013) e, segundo o salientado, foi objeto específico do pensamento feminista e dos *Women's Studies*, concepção particularmente relevante no nosso contexto (Radl-Philipp, 2012).

Seguimos a linha de autoras do campo de conhecimento das mulheres, feminista e de gênero (Fox-Keller, 1985, Fee, 1988, Bleier, 1988, Sardenberg, 2002, Schienbinger 2001, Radl-Philipp, 1993, 2001, 2008, 2011a, 2011b, 2012a, 2012b, 2013, etc.) e estamos a falar nesse sentido de um novo status epistemológico para o conhecimento científico, de uma nova concepção do conhecimento científico, como conhecimento crítico-ideológico, axiologicamente comprometido com os direitos das mulheres, que provém do nosso ponto de vista, de forma especial da conexão do conhecimento das mulheres, feminista e de gênero³ com a prática política social do movimento pelos direitos das mulheres.

Los vaivenes específicos alrededor de la génesis del conocimiento de las mujeres y del género apuntan a un conocimiento comprometido con una praxis social transformadora vinculado a un interés epistemológico crítico-ideológico que pone en duda la neutralidad axiológica de la concepción científico-moderna y con ello este mismo concepto epistemológico-científico-moderno (Radl-Philipp, 2013, p. 51).

O conhecimento das mulheres e de gênero no espaço universitário ocorre, neste sentido, vinculada às correntes do movimento feminista moderno, concretamente do pós-guerra com suas múltiplas posições (Radl-Philipp, 2013). As primeiras investigações se direcionam, principalmente, para a realização

3 Gostaríamos de assinalar de forma breve que, no entanto, o uso conceitual do vocábulo gênero, ainda que aporta uma ampliação epistemológica mais além da visão dos *Women's Studies* por incluir expressamente o “aspecto relacional” (Radl-Philipp, 2013, p.49) para as análises científicas, não defende as mesmas noções epistêmicas crítico-ideológicas enquanto conceptualização científica. Na realidade, “El vocablo género se convierte cada vez más en un constructo que diluye las implicaciones crítico-ideológicas que desde los inicios caracterizaban explícitamente a las investigaciones feministas; adquiere el significado de un concepto axiológicamente neutral que desplaza a la noción crítico-ideológico-epistemológica de la terminología teórico-feminista” (Radl-Philipp, 2013, p. 49). Por razões óbvias não é possível, aprofundar nos aspectos citados no presente contexto e remetemos para essas questões o artigo de Radl-Philipp (2013).



de análises secundárias de teorias, textos e investigações, com o propósito de estudar a própria concepção científica ao respeito das mulheres tratando da visão epistêmica da mulher como objeto e sujeito da ciência, da investigação dos paradigmas científicos dominantes nas diversas áreas do conhecimento e da elucidação dos parâmetros de pesquisa mais preponderantes (Radl-Philipp, 2013). Evidenciamos que esses estudos e investigações eram nitidamente entendidos como trabalhos comprometidos com as reivindicações do movimento feminista e, como tal, eram críticos em um sentido epistemológico, pretendendo romper com a prática científica existente (Radl-Philipp, 2013). Dessa forma, não partiam de uma conceituação axiologicamente neutra e eram conhecidos como campo de Estudos das Mulheres.

As investigações que se sucedem, em uma segunda fase compreenderam investigações empíricas sobre as problemáticas das mulheres, em especial, nas esferas social, laboral, econômica, política, familiar e educativa (Radl-Philipp, 2013). Surgem pesquisas baseadas em fatos empíricos sobre as mulheres, seu papel e suas funções sociais e estudos descritivos sobre a realidade das mulheres de forma a aplicar a metodologia científica positivista moderna, sobretudo no que se refere ao campo das Ciências Humanas e Sociais (Radl-Philipp, 2013). A partir desse momento, emerge a denominação gênero e “estudos de gênero”, nos âmbitos acadêmico, político e social, ao mesmo tempo em que o uso da terminologia teórico-crítica-feminista é cada vez menos frequente (Radl-Philipp, 2013).

Rita Radl-Philipp (2013) destaca que o conceito de gênero desloca, e até substitui, não apenas outros termos característicos de uma linguagem que denuncia a exploração e subordinação das mulheres, como é o caso do termo sexismo, mas também parece banir a necessidade de um paradigma específico, o termo gênero está adquirindo, em efeito, um significado que se distancia da noção crítico-ideológica da terminologia feminista e da velha conotação dos estudos das mulheres (Radl-Philipp, 2013). Cabe, então, aos estudos feministas de este corte uma autocrítica, resgatando o caráter crítico do conhecimento de mulheres e de gênero. A trajetória do conhecimento sobre mulheres e gênero e a herança teórica feminista demandam uma transformação da ciência social moderna, urge uma mudança radical de paradigma que restabeleça o vínculo do conhecimento teórico com os interesses práticos e sociais inerentes a esse conhecimento (Radl-Philipp, 2013).

Nesse sentido, destacamos que o paradigma moderno do conhecimento contribuiu para a objetificação e inferiorização dos saberes de certos grupos (mulheres, pessoas negras, indígenas, não ocidentais etc.) seguindo as concep-



ções científicas empiristas positivistas de forma quase exclusiva - classificáveis de outra ótica ao mesmo tempo de etnocentristas. Ainda assim, o debate epistemológico em relação ao paradigma moderno do conhecimento científico moderno também permitiu abrir as perspectivas para a pesquisa empírica da situação social das mulheres, sob o ponto de vista de um paradigma epistêmico diferente. Já tratamos antes da visão dos *Women's Studies* que se situam no contexto científico, especialmente, social e cultural moderno considerando a importância do conhecimento empírico social. Assim é interessante a argumentação de Sandra Harding (1993) que defende também que os estudos feministas precisam ter o compromisso de criticar a produção do conhecimento científico portador de viés androcêntrico e de propor, a partir da análise das relações de gênero, reflexões plurais orientadas por novas epistemologias e dar solução a exclusão e invisibilidade das mulheres. A autora referida argumenta que a teoria feminista, em seu esforço inicial, buscou entender e reinterpretar as categorias de diversos discursos teóricos de modo a tornar visíveis as atividades e as relações sociais das mulheres, no âmbito das diferentes tradições da ciência (Harding, 1993). Ainda segundo Harding (1993) e muitas outras, essas tentativas permitiram compreender que não se poderia simplesmente acrescentar as discussões de gênero aos discursos sem distorcê-los e sem deturpar os próprios temas feministas.

Nesse sentido, algumas pesquisas feministas, das mulheres e de gênero não descartam os métodos, procedimentos e concepções científicas tradicionais tentando desta forma resolver a invisibilidade e exclusão das mulheres da ciência, outras já buscam outros caminhos independentes. Assim destaca Radl-Philipp (2001, p. 18) que

[...] las llamadas teorías feministas de la igualdad enlazan decididamente con la tradición científica moderna, exigiendo la aplicación de los presupuestos ético-universales de la Ilustración al género femenino[...] Pretenden resolver, sobre todo, la exclusión de las mujeres del círculo científico así como de la producción del conocimiento poniendo el acento en la cuestión de la condición de las mujeres como "sujetas" de la producción científica.

Além disso, a ecofeminista Inestra King (1997) olhando para o sistema econômico capitalista que envolve mesmo a vida natural, chama a atenção para o fato de que o capitalismo tem provocado um processo de homogeneização de culturas e simplificação da vida na terra, rompendo equilíbrios naturalmente complexos dentro dos diferentes ecossistemas terrestres.



Ainda que segue o debate e a discussão sobre conhecimento, feminismo e ciência, partindo da crítica do conhecimento das mulheres, feminista e de gênero à ciência e dos esforços de consolidação de uma ciência feminista crítica - estruturamos a presente pesquisa vislumbrando como paradigma seguir a linha do conhecimento das mulheres, dos *Women's Studies*, de gênero e a concepção da teoria feminista, fortalecendo o vínculo do conhecimento teórico com os interesses práticos e sociais inerentes a esse conhecimento.

Partindo dessa visão concebemos a experiência de mulheres quilombolas no uso de plantas medicinais, adotando, de forma mais concreta, a perspectiva teórica da interseccionalidade. A interseccionalidade, segundo Patrícia Hill Collins e Sirma Bilge (2021, p. 15), “investiga como as relações interseccionais de poder influenciam as relações sociais em sociedades marcadas pela diversidade, bem como as experiências individuais na vida cotidiana”.

A interseccionalidade é um conceito sociológico e também vertente ligada ao pensamento feminista negro e segundo Collins (2017), as referências sobre as histórias da emergência da interseccionalidade costumam clamar que a intelectual feminista afro-americana Kimberlé Crenshaw “cunhou” o termo. Crenshaw (2002, p. 176) destaca que o conceito “busca capturar as consequências estruturais e dinâmicas da interação entre dois ou mais eixos de subordinação”.

No Brasil o conceito foi amplamente utilizado por autoras como Lélia Gonzales e Luiza Bairros, que estudaram a intersecção entre racismo e sexismo e como isso afeta a vida das mulheres negras brasileiras, sendo percussoras do feminismo negro no país. Luiza Bairros (1995) argumenta que o foco da análise interseccional deve estar centrado não nas categorias e sim nas interrelações, em entender que as opressões são interdependentes e se realizam umas nas outras. A discussão não perpassa em determinar quais grupos são mais oprimidos do que outros, pois isso pode resultar na incapacidade de oferecer uma formulação que evidencie como todas e todos são afetados pelas opressões de gênero, classe e raça, que configuram a base das relações sociais e repercutem em outros tipos de opressão. As discriminações e violências são produzidas e reproduzidas em todos os espaços sociais, incluindo as escolas e as famílias.

Da ótica da interseccionalidade defende-se que análise interseccional permite que fatores vistos como supostamente isolados, ou por vezes tratados como oriundo de uma única subordinação, passem a ser vistos como um cruzamento de opressões que, embora sejam distintas, não devem ser analisadas de forma isoladas (Collins, 2017). Nesse sentido, se argumenta que o pensamento dicotômico que remete aos pares de oposição (homem/mulher, branco/negro), impossibilita o pensar de forma interseccional. Por terem diferentes vivências,



as mulheres de um grupo étnico, por exemplo, não possuem a oportunidade de escolher qual experiência é mais importante e qual lhe coloca numa posição social de maior desigualdade para ser combatida primeiro. Além disso, e tão importante quanto, temos que a intersecção entre raça e gênero podem gerar situações de opressão para mulheres negras que não são vividas nem por mulheres brancas, nem por homens negros. A inovação de Crenshaw, segundo Collins (2017) é construir seu argumento a partir da base das experiências das mulheres negras e evidenciar como os múltiplos sistemas de poder afetam suas vidas, não de uma forma priorizada, em vez disso, de forma sinérgica. É com essa perspectiva e com o auxílio da Etnobotânica que nos debruçaremos sobre o uso das plantas medicinais na comunidade quilombola.

ETNOBOTÂNICA E IDENTIDADE DE GÊNERO DE MULHERES QUILOMBOLAS E USO DE PLANTAS MEDICINAIS

A Etnobotânica é a “*ciencia que estudia la relación entre los seres humanos y su ambiente vegetal*” (Alexiades, 2010, p. 17). Destarte, Thiago Gomes e Fábio Bandeira (2012) destacam que os estudos etnobotânicos apresentam uma alta relevância científica, econômica e social, como também para a conservação e manejo da vegetação nas regiões tropicais, especialmente no Brasil – uma vez que o nosso território abriga uma das floras mais ricas do planeta, aliado ao fato de que o país apresenta uma rica diversidade cultural.

Em todo o mundo, diferentes culturas utilizam a natureza para suprir as suas necessidades curativas. Além disso, Ana Ladio (2010, p. 19) destaca que “*Los seres humanos hemos dependido de las plantas desde tiempos ancestrais para satisfacer tanto nuestras necesidades materiales como espirituales*”. No entanto, Ulisses Albuquerque (2014) afirma que ainda não temos uma compreensão total respeito do modo como as diferentes culturas mantêm uma relação entre si e com a natureza que as cercam.

Os saberes populares, incluindo sobre plantas medicinais, segundo Vitor Toledo e Narciso Barreira-Bassols (2009), se baseiam nas experiências que se tem sobre o mundo, seus feitos e significados e sua valorização de acordo com o contexto natural e cultural onde se desdobram. Os saberes populares são passados, ao longo das gerações, através da oralidade e dos ritos, e promovem impactos profundos na saúde física e mental da população.

Concebemos que investigar sobre o uso das plantas medicinais e práticas de cura com plantas medicinais repercute no entendimento da nossa relação com a natureza. Além disso, vale ressaltar que os saberes sobre plantas medicinais



têm sido ameaçados pela influência direta da medicina moderna. A imposição do conhecimento científico nas sociedades e culturas, especialmente ocidentais, desestimula a juventude das comunidades a valorizar os saberes tradicionais, interrompendo assim o processo de transmissão entre as gerações.

No contexto da presente pesquisa sobre o uso das plantas medicinais, partimos assim duma visão epistêmica que segue a linha epistêmica crítico-ideológica do conhecimento das mulheres, feminista, em especial da interseccionalidade e de gênero, de uma ótica da etnobotânica.

Da ótica do conhecimento das mulheres e de gênero é importante referir a Daniele Canteli (2020) que entende que o conhecimento etnobotânico vinculado a reflexões sobre as relações de gênero já foi estudado em muitas comunidades e populações, frequentemente somado a outras características socioculturais. Priscila Rodrigues (2012), por sua vez, reivindica que além da razão utilitária, a lógica simbólica, mítica, religiosa e a identidade social e de gênero, são os elementos que intervêm no processo da construção do conhecimento tradicional. Na mesma linha, Jocelyn Muller, Riyana Boubacar e Iro Dan Guimbo (2015) chamam a atenção para a inclusão da análise de gênero e idade, justificando que estas fornecem informações importantes aos estudos sobre as interações entre seres humanos e natureza. A presente pesquisa está conectada com essas asseverações e visões epistêmicas para aprofundar assim na relevância científica desse conhecimento etnobotânico, adotando de forma explícita uma ótica de gênero, feminista e das mulheres.

As pesquisas em Etnobotânica passaram a incorporar cada vez mais análises de gênero em seus estudos nas últimas duas décadas, compreendemos, contudo, que segue ser relevante incorporar discussões mais aprofundadas sobre o que se está considerando como gênero e como operacionalizar esta categoria. Nesse sentido, a experiência dos movimentos das mulheres camponesas, quilombolas, indígenas possui importantes considerações para um entendimento etnobotânico de gênero em comunidades tradicionais, que tem singular relevância no território brasileiro.

As comunidades quilombolas são territórios étnico-raciais com ocupação coletiva baseada na ancestralidade, no parentesco e em tradições culturais próprias, que expressam resistência a diferentes formas de dominação (Brasil, 2003). E a Bahia é o estado brasileiro com o segundo maior número de comunidades reconhecidas pela Fundação Cultural Palmares (FCP), atualmente sendo 829 (Brasil, 2022). Uma delas é a comunidade denominada “Quilombo de Thiagos” pesquisada, onde vive diversas famílias que possuem entre si laços de consanguinidade, ancestralidade e compartilhamento de conhecimentos. Den-



tre estes saberes podemos destacar aqueles relacionados ao cultivo e uso de plantas medicinais, espécies vegetais que são utilizadas para fins terapêuticos, que se configuram como saberes tradicionais ancestrais e que evidenciam as contribuições das comunidades de ancestralidade afroindígena para a constituição do povo brasileiro.

Importante destacar também que o uso de plantas medicinais incide tanto na prática curativa de doenças e enfermidades, como na nossa relação com a alimentação. Isso porque as plantas medicinais podem aparecer como uma parte importante da alimentação saudável, tanto no sentido da promoção de uma nutrição adequada como para a prevenção de doenças, concebendo-se assim uma visão mais ampla sobre saúde e bem-estar (Rocha et al., 2006; Carneiro et al., 2022).

Agora bem, a questão do uso de plantas medicinais por mulheres está intimamente ligada à mesma concepção da identidade das mulheres, uma experiência histórica coletiva, certamente genealógica, de uma identidade de gênero que oferece quebramentos e visões concretas de diversidade cruzada com elementos que apontam, mais além da condição de pertença de gênero a outros fatores, mas indubitavelmente, tem como referente fundamental a identificação de gênero como mulheres. É esse elemento - da identificação de gênero como mulheres - que explica a invisibilidade, desprezo etc. das mulheres como fenômeno transcultural. Nesse sentido, “[...] quando falamos de identidades de gênero, estamos nos referindo a um aspecto essencial e muito delimitado de nossa identidade que, no entanto, determina o que somos como pessoas” (Radl-Philipp, Medeiros, 2016, p. 126).⁴

Destacamos ainda que o tema da identidade quilombola é algo central para as mulheres destas comunidades, pois é basilar do processo de construção dos mecanismos de luta em defesa do território e por direitos (Dealdina, 2020a). A identidade de gênero está atrelada a identidade quilombola, pois é através dos quilombos que afirmam seus modos de vida e sua experiência como mulheres negras. Segundo Selma Dealdina (2020a, p. 37),

A mulher quilombola tem um papel fundamental na transmissão e na preservação das tradições locais; na manipulação das ervas medicinais, no artesanato, na agricultura, na culinária e nas festas. São as mulheres quilombolas que desempenham um papel fundamental, estabelecendo vínculos de solidariedade e transmitindo experiências.

4 A tradução é nossa.



No que se refere à identidade de mulheres quilombolas destacamos que a ligação de cada mulher quilombola com seu território e sua ancestralidade é um elemento marcante para mulheres de diversas comunidades (Dealdina, 2020a). Além disso, sublinha Mariléa de Almeida (2014) que a ancestralidade funciona como um dispositivo que normatiza a materialidade e as performances corporais das mulheres quilombolas e, por isso, deve ser pensada em termos situados, sem pretensão de generalizações.

É possível identificar também as diferenças, as rupturas, a criação do novo, quando observamos que as mulheres quilombolas das mais diversas comunidades possuem distintas ocupações, como benzedeadas, parteiras, coveiras, líderes comunitárias, representantes associativas, estudantes, integrantes e lideranças de movimentos, entre tantos outros afazeres (Dealdina, 2020b) e que fazem parte da sua identidade de gênero e quilombola. Agora bem, a sua pertença de gênero é o elemento central que possivelmente permite conectar essas experiências com a de mulheres em outros contextos socioculturais rurais e incluso históricos.

ASPECTOS METODOLÓGICOS DA PESQUISA

Como já foi sublinhada anteriormente, a crítica à ciência tem sido um dos pontos centrais dos *Women's Studies*, mas também do pensamento feminista, desde muito tempo (Sardenberg, 2002). Conforme foi explicado nos apartados anteriores, a escolha da metodologia empírica conecta com essa ideia e a linha epistêmica dos *Women's Studies*, e se situa, de forma particular, no paradigma epistêmico da interseccionalidade como uma ferramenta analítica que interrelaciona as categorias de raça, classe, gênero, orientação sexual, nacionalidade, capacidade, etnia, faixa etária – entre outras –. Os elementos citados são entendidos de forma inter-relacionada e moldam-se mutuamente (Collins, Bilge, 2021).

A presente pesquisa figura-se como pesquisa empírica que se caracteriza por dados coletados em campo, no momento em que a ação ou fenômeno a ser estudado está ocorrendo, segundo Burke Johnson e Larry Christensen (2019). O método utilizado, no presente caso, é o qualitativo, pois a pesquisa visa explorar e entender algum fenômeno experimentado por indivíduos em um local específico, objetivo característico deste método (Johnson, Christensen, 2019). Assim, esta pesquisa opera em profundidade em um número limitado de casos significados, motivos, aspirações, crenças, valores e atitudes, etc., correspondendo a um espaço determinado de relações e se enquadra justamente por se



concentrar nos conhecimentos de mulheres quilombolas de uma comunidade específica, fazendo pesquisa de campo, investigar o fenômeno, nesse caso as experiências em função do gênero no uso de plantas medicinais.

Por fim, se inscreve como uma pesquisa etnográfica, um método de pesquisa que busca definir padrões previsíveis de comportamento de grupo, sendo baseada em trabalho de campo, personalizada, multifatorial e dialógica (Angrosino, 2009). A Etnografia tem sido também uma importante ferramenta para denunciar o racismo e etnocentrismo de nossa sociedade.

O lugar territorial de realização da pesquisa foi a comunidade denominada “Quilombo de Thiagos”. Esta comunidade já existe há mais de 100 anos e seu nome é em homenagem à Thiago Silva Lima que juntamente com sua esposa Ermelina Modesto dos Santos fundaram a comunidade.

Para levar a cabo o trabalho de campo, houve que realizar um deslocamento até a localidade onde está situada a comunidade. Para tanto, a pesquisa contou com um período contínuo dentro da comunidade, de 03 a 10 de setembro de 2022, no qual foram feitas entrevistas e observações-participantes, incluindo a participação por parte da pesquisadora (primeira autora) de atividades cotidianas da comunidade de maneira geral, como bingo, reunião de oração, bem como na observação de uso das plantas medicinais.

Os procedimentos envolveram, assim, a observação-participante e entrevistas semiestruturadas com mulheres da comunidade com idade acima de 18 anos, com o suporte de roteiro de entrevistas, caderno de campo e smartphone para gravação de áudio e fotos.⁵

Assim sendo, o roteiro de entrevistas contou com cinco categorias, são elas: 1) perfil e família das mulheres entrevistadas; 2) trabalho e atuação da comunidade; 3) saberes sobre plantas; 4) cuidado e saúde, e; 5) relações e papéis de gênero na comunidade quilombola. No presente capítulo, serão apresentados alguns resultados preliminares da pesquisa que dialogam com o objetivo deste capítulo de discutir experiências em função do gênero no uso de plantas medicinais.

A seleção das pessoas entrevistadas foi realizada por meio da técnica bola de neve, técnica que envolve amostragem não probabilística em que participantes iniciais, indicam participantes que por sua vez indicam outras pessoas até que seja alcançado o ponto de saturação, em que se efetuam as entrevistas com

5 Para a participação na pesquisa foi apresentado um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), sendo solicitada a assinatura das participantes, quando demonstravam desejo em participar da pesquisa.



um número de sujeitos suficiente para permitir certa reincidência das informações, em que se garanta um máximo de abrangência e diversificação para a interpretação dos dados (Baldin, Munhoz, 2011). As entrevistas foram realizadas com 16 mulheres da comunidade e perfazem em torno de 9 horas de gravações de áudios que foram transcritas para posterior análise⁶.

MULHERES E AS PLANTAS MEDICINAIS NA COMUNIDADE “QUILOMBO DE THIAGOS”: APROXIMAÇÕES AOS RESULTADOS DA PESQUISA E DISCUSSÃO

A pesquisa de campo permitiu verificar que as dezesseis mulheres entrevistadas fazem parte de uma mesma e grande família que constitui o Quilombo de Thiagos. O fato - de todas possuírem laços consanguíneos diretos ou por seus cônjuges - é algo bastante marcante. “Aqui todo mundo é parente” é uma fala recorrente nas entrevistas e sintetiza a importância dos laços na comunidade e que permeia todas as suas relações. Além disso, as mulheres falam com orgulho, ao explicitarem detalhadamente suas filiações, como que justificando a coletividade que compõem.

Algumas se identificaram como morenas, pardas, outras como negras e apenas uma mulher entrevistada disse que não se considerava quilombola. A maior parte é casada, tem filhos e todas vivem na comunidade. As entrevistadas foram bastante enfáticas sobre gostar de viver na comunidade. Como explicitado na fala de Rosa, uma das entrevistadas:

Ah, eu não saio daqui por nada. Eu amo aqui porque aqui é o lugar da gente, né?! De onde a gente é, construiu a família. Amo mesmo. (Rosa)

Além dos vínculos, também foi destacada a qualidade de vida do lugar, como na fala de Camélia:

Eu amo morar aqui. É um lugar gostoso, é agradável, o ambiente é bom, as pessoas daqui são boas também [...] E tem tudo aqui. A gente tem uma escola, né? Tem um campo de lazer, né? Tem um barracãozinho para gente dançar um forrózinho e tem tudo [risos]. Tem o transporte aqui, que o que a gente precisar na rua, a gente volta. E aqui é gostoso demais. (Camélia)

6 Gostaríamos de destacar que a tese de doutorado (no qual se insere esta pesquisa) foi submetida ao Comitê de Ética na Pesquisa (CEP) da UESB, tendo sua aprovação segundo parecer do relator, número 5.176.457 de 2021. Utilizamos nomes fictícios na apresentação dos dados.



A comunidade realiza muitas atividades coletivas, como bingo beneficente, roda de samba, grupos de orações nas casas, campanhas de saúde, dentre outras, e as mulheres do quilombo estão sempre à frente, seja a frente das atividades promovidas pela escola (através professora), seja a frente das atividades políticas culturais (através da liderança comunitária), seja a frente das campanhas de saúde (agente comunitária) ou a frente das atividades religiosas. Podemos destacar assim que o cuidado não ocorre apenas nos seus lares, mas também a nível comunitário. Silva (2020) salienta que as mulheres quilombolas exercem em suas comunidades um papel fundamental como pessoas pertencentes ao grupo das mulheres, pois elas transmitem oralmente, de forma predominante, os valores culturais, sociais, educacionais e políticos para a juventude sendo as guardiãs da pluralidade de conhecimentos presentes nos territórios quilombolas. Destarte, colocamos em evidência o comprometimento das mulheres quilombolas com suas comunidades destacando o cuidado do outro como inerente ao cuidado de si.

As mulheres entrevistadas possuem idade entre 29 e 90 anos e foi possível verificar algumas diferenças geracionais: as mulheres que possuem até 50 anos estudaram mais tempo na escola quando comparadas com as mulheres acima dessa faixa etária. Na primeira faixa etária encontramos mulheres que concluíram a educação básica e algumas delas deram continuidade fazendo cursos técnicos, graduação ou pós-graduação. Nesse sentido, uma das entrevistadas relatou a importância do apoio do seu companheiro para continuar os estudos como na fala de Camélia:

E aí agora, cuidando de casa, né? E fazendo uns cursinhos que eu posso fazer. [o esposo] me apoia bastante. É bom que ele me apoia para poder fazer as coisas, né? Que é bom para os dois depois, futuramente. (Camélia)

Em outro trecho quando Camélia fala do trabalho doméstico destaca que o esposo:

Ele sabe fazer tudo. Se for preciso, ele faz tudo, mas [...] ele detesta fazer as coisas, né? Prefere ir lá pra oficina dele do que lavar um prato, mas se precisar, ele faz sim. Ele cuida bem das crianças. É ele que fica aqui com eles quando eu vou estudar. É ele que fica e faz tudo. (Camélia)

As mulheres com idade acima de 60 anos, não tiveram as mesmas oportunidades de estudo e não foram para a escola. Por outro lado, os saberes e usos sobre plantas medicinais tendem a aparecer de forma mais expressiva dentre



as mulheres mais velhas. Estudos evidenciam a tendência de que os conhecimentos se aprofundem ao longo do tempo. Contudo, Muller, Boubacar e Guimbo (2015) destacam que ainda que essa ideia não seja rejeitada, a pesquisa desenvolvida por elas sugere que pode haver momentos de aprendizado acelerado e interrompido, que se correlacionam com eventos e normas sociais e, dessa forma, experiências podem ter um impacto maior no conhecimento botânico de cada pessoa do que 1 ano de envelhecimento poderia prever e que também variam conforme a especificidade cultural de cada comunidade estudada. Assim, como na pesquisa de Muller, Boubacar e Guimbo (2015), a idade por si só não explica todos os padrões do conhecimento etnobotânico no Quilombo de Thiagos. Observamos, por exemplo, um compromisso de resgatar tradições para manter a coesão e identidade da comunidade quilombola. Essencial na luta na reivindicação dos seus direitos.

Hortênsia, uma das entrevistadas, de 61 anos, foi bastante citada como conhecedora das plantas pelas outras entrevistadas. De fato, foi possível constatar que Hortênsia possui um quintal com uma variedade bastante significativa de plantas, em que mais de 40 espécies de plantas medicinais foram identificadas. É importante destacar que muitas dessas espécies são utilizadas na alimentação, como o manjeriço, a hortelã grossa e miúda, o alecrim, dentre outros. Além disso, esta mesma pessoa produz um melado (xarope) com propriedades curativas e o distribui entre seus pares.

Até pra São Paulo já foi desse xarope. Esses dias [vereador da cidade] veio aqui e anotou o tanto de remédio. Eu falei “cê tem lá a laranja da Terra, quando não é a folha, que tem a fruta, a casca da laranja, tudo eu boto para freve” [...] Tira as folhas, coo e aí boto na panela de novo e aí bota as coisas e deixa secar. No fogão de lenha, inté ele vira um melado. (Hortênsia)

Além disso, Hortênsia relata que:

E isso é desde meu pai, porque pai nunca comprou [remédio][...] Da vez que os menino tiveram coqueluche, aquela coqueluche. Quem disse que ele comprava na farmácia?! Eu mesmo nem sabia que mato que ele colocava. Depois de eu já grande que eu, grande não, já velha, que era ele que fazia. Depois que ele... Porque eu via ele tirando uns, “vou fazer um melado aqui”. Aí era ele mesmo que moía a cana nos escoroçador, de mão. (Hortênsia)

Este trecho da entrevista evidencia dois aspectos interessantes: sobre quando começou a fazer o melado e sobre com quem aprendeu. Hortênsia re-



lata que começou a fazer o melado depois com mais idade, depois que seu pai morreu e não fazia mais. O pai de Hortênsia era filho de Ermelina e Thiago e um irmão dele [também já falecido] também foi citado por algumas entrevistadas como um grande conhecedor das plantas medicinais e como rezador.

Outra entrevistada foi Begônia, de 57 anos, que demonstrou muitos conhecimentos e, assim como Hortênsia, também cultivava diversas plantas medicinais no seu quintal. Begônia também foi citada como uma pessoa que realiza rezas na comunidade. Camélia, uma das entrevistadas, revelou que leva seus dois filhos, frequentemente, para serem rezados com Begônia.

Aí a gente coloca para rezar. Menino que tem hora que tá com o ventre caído, tá com quebrante. [...] Ela que reza aqui. [...] Foi o pai do, o sogro dela, que ensinou ela. Já velhinho, já antes de falecer, ela disse que ensinou algumas coisas. Ela aprendeu. (Camélia)

Além do uso das plantas em rituais de cura, como a reza, também foi destacado papel delas na proteção dos lares. Romã se refere à espada de São Jorge (*Sansevieria* spp.) dizendo que:

O povo aqui tem aquela cultura de colocar aquilo ali que é para malhado, de ter ali dentro de casa, pra ajudar e tudo. (Romã)

Em outro momento esta mesma entrevistada relatou que “aqui antigamente era tudo do candomblé, hoje ninguém fala, mas era”. Com essa fala, a entrevistada evidencia a influência de religiões de matriz africana para a comunidade e que podem estar relacionados com os usos das plantas medicinais e práticas de reza. Cabe destacar que quando Begônia foi entrevistada, a mesma não comentou que fazia reza e quando foi perguntada sobre com quem aprendeu sobre plantas medicinais ela respondeu que:

A gente, o pessoal fala que não, mas nós baianos, temos um... como é que fala, meu Deus? Como é que eu vou falar? Um saber, um saber assim... um saber que desde a minha bisavó, que eu conheci minha bisavó, minha avó e elas sempre trabalharam assim... no caso, quando uma criança estava com febre, pegavam esse que eu te falei, que a gente chama de tiôio, né? Que é a folha que eu te falei aqui, que é a maior, né? Chamava... é... dar banho em criança para isso. Pegava outra erva, se dava banho em criança. Isso eu ia vendo e eu aprendi. Embora assim, é... todos dizendo católicas, dizendo... é... minha bisavó mesmo era testemunha de Jeová, né? Mas tinha esse hábito de cultivar as ervas pra dar banho nas crianças quando estivessem doentes. (Begônia)



Além disso, quando foi perguntada sobre o papel das plantas medicinais na sua vida ela respondeu:

A presença dessas plantas na minha vida? Olha, é... saudade né? Que tenho muito da minha bisavó e da minha avó. E também assim, meu bisavô também, ele... ele... embora eu perdi, quando ele faleceu eu tinha 5 anos, mas lembro muita coisa que ele... é também com essas ervas... [...] [Ele] conhecia bem. Conhecia muitas ervas. (Begônia)

Destacamos o fato de que dois homens filhos de Ermelina e Thiago foram citados como conhecedores das plantas medicinais, além do avô de Begônia. Duas entrevistadas citam, também, seus próprios companheiros, ainda vivos, como conhecedores. Uma delas é Acácia e a outra é Romã. Em umas das falas de Acácia, isto aparece bem explícito:

Então, essa parte [risos] que deveria ser minha, é o meu esposo. (Acácia)

E complementa

Ele que gosta, né, de cultivar. Então os caqueiros que tem, as plantas que tem ele fala assim 'você não sabe nem o nome das plantas'. [risos]. Ele tem mais esse cuidado, né?! A gente tem algumas plantas e é ele que cuida. (Acácia)

Ainda que estas mulheres falem que seus esposos detenham mais conhecimentos, isso não pode ser verificado, por fugir do escopo da pesquisa, focada na experiência das mulheres. Ainda assim, consideramos relevante trazer estes relatos para pensar como dentro de suas casas, os papéis de gênero podem ser pensados. O que os resultados da pesquisa parecem indicar é que nestes dois casos um possível fator que influencie é que em ambas as famílias, as mulheres não se dedicam ao trabalho rural, de plantio e cultivo, tais como seus esposos. É que talvez por isso, acreditem que seus esposos têm mais conhecimentos. As duas mulheres em questão relataram fazer uso de plantas medicinais e citaram as espécies mais utilizadas por elas.

Além disso, os homens da comunidade, segundo os relatos das mulheres, apoiam suas companheiras e também assumem parte das demandas domésticas, evidenciando talvez que os papéis de gênero dentro da comunidade não sejam tão rígidos.

Por outro lado, no que se refere à opressão de gênero a fala de Acácia traz que:



Hoje ainda existe o machismo, né?! Do homem achar que ele pode tudo e a mulher não pode nada né?! Então, assim não só, falando da família, mas assim... Na comunidade, a gente percebe que os homens se sentem no direito de... que eles podem fazer e que as mulheres [não]. Eu acho que é uma realidade que deveria, que deve ser mudada. (Acácia)

Por outro lado, foi possível verificar pelas falas que as mulheres encontram apoio de outras mulheres da comunidade para lidar com as dificuldades enfrentadas nas relações de gênero.

No que se refere à transmissão dos conhecimentos sobre plantas medicinais podemos destacar através dos relatos das entrevistadas que a transmissão vertical (entre gerações) foi a mais citada, se referindo às suas mães, avós, como também pai e avôs. No que tange a transmissão horizontal (pessoas de uma mesma geração), Romã relata que:

Todo mundo tem [plantas medicinais] no fundo do quintal, vem aqui em casa não tem, vai na casa do vizinho, quando não tem aqui, tem ali. “Ah, ali em casa tem”, quando não tem aqui, ele tem, que a gente já pega.

Assim, apesar da transmissão vertical ser a principal citada quando as mulheres perguntaram com quem aprenderam, durante as observações e até mesmo durante as entrevistas foi possível verificar que o processo de transmissão horizontal é bastante presente na comunidade, através das trocas entre as famílias.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Na presente pesquisa sobre as experiências singulares pautadas no gênero quanto ao uso de plantas medicinais por mulheres da comunidade “Quilombo de Thiagos”, da qual foi possível trazer aqui uma aproximação empírica de dados parciais, através das entrevistas, como também pelas observações, que a comunidade quilombola é um grupo bastante coeso, que desenvolve diversas atividades coletivas, sociais e culturais.

As atividades coletivas, sociais e culturais no marco da comunidade são fortemente marcadas pela atuação das mulheres. Nesse sentido, tendo em conta que as mulheres negras possuem um histórico de protagonismo a frente das comunidades, inclusive desde o momento em que estas surgiram no território brasileiro, só é possível compreender o protagonismo social e político das mu-



lheres quilombolas quando concebemos sua pertença de classe e étnica. Esse protagonismo também se destaca no uso de plantas medicinais.

Não obstante, é importante destacar que os homens da comunidade quilombola também são apontados por elas como conhecedores. Futuras pesquisas na comunidade quilombola podem se debruçar sobre estes dados, procurando identificar as motivações que explicam as relações dos homens com as plantas medicinais.

Destarte, no que se refere aos papéis de gênero assumidos por estas mulheres, podemos dizer que elas assumem o protagonismo no que tange as atividades da comunidade, mas também são as principais responsáveis pelo cuidado dos seus lares. Este fato, de serem responsáveis dos seus lares, explica seu papel enquanto aos saberes e o uso das plantas medicinais da perspectiva do seu papel e identidade de gênero. O conhecimento e uso das plantas medicinais afeta, sem dúvida, o cuidado pessoal e o cuidado das pessoas, que aqui pertencem ao grupo da família e a comunidade.

Essa ideia é relevante, ante tudo, do ponto de vista da alimentação humana. Do ângulo do conhecimento das mulheres, feminista e de gênero, especialmente da ótica teórica do feminismo da diferença e do feminismo ecologista ou ecofeminista, a questão da alimentação, e nesse sentido o uso das plantas, seu uso medicinal, remete a um tema do cuidado que é essencial para a vida humana, mas até o momento nos diversos contextos socioculturais não está o suficientemente valorado e considerado do ponto de vista social, político, científico, cultural e das políticas públicas, mantendo a ideia da insignificância do conhecimento e do trabalho das mulheres e a invisibilidade do seu protagonismo social. Assim,

se mantiene la idea de que el colectivo femenino no ha realizado aportaciones a la evolución de las sociedades humanas, las tareas del cuidado humano, tradicionalmente con conexión a las identidades femeninas no son valoradas para la organización social humana y significan en estos momentos en prácticamente todos los países una carga adicional exclusiva para las mujeres (Radl-Philipp, 2016, p. 55).

De outra ótica, essa questão também é interessante em relação ao protagonismo social e político das mulheres pesquisadas. Elas são definidas pela sua função no âmbito doméstico no sentido clássico, um fato que pode ter um significado que restringe o valor do seu protagonismo social na comunidade. Em esta linha, algumas falas destacaram também o machismo ainda existente na comunidade apontando a necessidade de mudanças.



No que tange aos processos de transmissão dos conhecimentos sublinhamos que os mais citados são os processos de transmissão vertical (entre gerações), sendo, contudo, que o processo de transmissão horizontal também aparece na medida em que as mulheres de uma mesma geração compartilham entre si os conhecimentos, e algumas vezes a troca acontece inclusive com seus companheiros homens. Concluímos, então, acerca do uso de plantas medicinais por mulheres quilombolas colocando em evidência sua relação com a cura, com a espiritualidade, com a alimentação, com o cuidado, dimensões fortemente impactadas pela ancestralidade afroindígena e pelas relações de gênero da comunidade.

REFERÊNCIAS

- ALBUQUERQUE, Ulysses Paulino (org). **Introdução à Etnobiologia**. 1ed. Recife: NUPEEA, 2014.
- ALEXIADES, Miguel. Apresentação 3. In: ALBUQUERQUE, Ulysses Paulino; LUCENA, Reinaldo Farias Paiva de; CUNHA, Luiz Vital Fernandes Cruz da Cunha (org). **Métodos e Técnicas na Pesquisa Etnobiológica e Etnoecológica**. 1ed. Recife: NUPEEA, 2010.
- ALMEIDA, Mariléa de. A experiência de Mulheres quilombolas: raça e gênero na criação de corpos étnicos. **Anais... XVI Encontro Regional de História da ANPUH-Rio: Saberes e práticas científicas**. Rio de Janeiro, p. 1- 17, 2014.
- ANGROSINO, Michael. **Etnografia e observação participante**. São Paulo: Artmed, 2009.
- BAIROS, Luisa. Nossos feminismos revisitados. **Revista Estudos Feministas**. N. 02, 1995, p. 458-463.
- BALDIN, Nelma; MUNHOZ, Elzira Bagatin. Educação Ambiental comunitária: uma experiência com a técnica de pesquisa snowball (bola de neve). **REMEA - Revista Eletrônica do Mestrado em Educação Ambiental**, 27, 2011.
- BLEIER, Ruth. **Feminist Approachs to Science**. New York:Pergamon Press, 1988.
- BRASIL. **Decreto n. 4887 de 20 de novembro de 2003**. Regulamenta o procedimento para identificação, reconhecimento, delimitação, demarcação e titulação das terras ocupadas por remanescentes das comunidades dos quilombos. Brasília: 2003.
- BRASIL. Fundação Cultural Palmares. **Certificação Quilombola**. Certidões expedidas às Comunidades Remanescentes de Quilombos (CRQs) publicada no Diário Oficial da União (DOU) de 20/08/2022. Disponível em: http://www.palmares.gov.br/?page_id=37551 Acesso em: 26 fev. 2023.
- CANTELLI, Daniele. **Influências do gênero nos conhecimentos tradicionais vinculados à biodiversidade: estudo de caso em comunidades quilombolas de Santa**



Catarina. Dissertação (Mestrado em Biologia de Fungos, Algas e Plantas), Universidade Federal de Santa Catarina, 2020.

CARNEIRO, Danilo Maciel; COSTA, Kemle Semerene; FREITAS, Mara Rubia Ferreira de; SILVA, Josué Antônio. **Essência da saúde:** plantas medicinais e alimentação. Goiânia: Kelps, 2022.

COLLINS, Patricia Hill. Se perdeu na tradução? Feminismo negro, interseccionalidade e política emancipatória. **Parágrafo**, v. 5, n. 1, p. 6-17, 2017.

COLLINS, Patricia Hill; BILGE, Sirma. **Interseccionalidade.** São Paulo: Boitempo, 2021.

COSTA, Fernanda Vieira da; GUIMARÃES, Mariana Fernandes Monteiro; MESSIAS, Maria Cristina Teixeira Braga. Gender differences in traditional knowledge of useful plants in a Brazilian community. **PLoS ONE**, v. 16, n. 7, 2021.

CRENSHAW, Kimberlé. Documento para o encontro de especialistas em aspectos da discriminação racial relativos ao gênero. **Revista Estudos Feministas** [online], vol.10, n.1, p.171-188, 2002.

DEALDINA, Selma dos Santos. Apresentação. In: DEALDINA, Selma dos Santos (org). **Mulheres quilombolas: territórios de existências negras femininas.** São Paulo: Jandaíra, 2020a, p. 13-20.

DEALDINA, Selma dos Santos. Mulheres quilombolas: defendendo o território, combatendo o racismo e despatriarcalizando a política In: DEALDINA, Selma dos Santos (org). **Mulheres quilombolas: territórios de existências negras femininas.** São Paulo: Jandaíra, 2020b, p. 25-44.

FEE, Elizabeth. "Critiques of Modern Science: The Relationship of Feminism to other Radical Epistemologies". In: BLEIER, Ruth. **Feminist Approachs to Science.** New York: Pergamon Press, 1988.

FOX-KELLER, Evelyn. **Reflections on Gender and Science.** New Haven/London: Yale University Press, 1985.

GOMES, Thiago Bezerra; BANDEIRA, Fabio Pedro Souza de Ferreira. Uso e diversidade de plantas medicinais em uma comunidade quilombola no Raso da Catarina, Bahia. **Acta Botanica Brasilica** 26(4): 794-806. 2012.

HABERMAS, Jürgen. **Technik und Wissenschaft als Ideologie.** *Ciencia*. 5. Ed. Frankfurt: Suhrkamp, 1971. Edição em espanhol: Técnica y Ciencia como Ideología. Madrid: Tecnos, 1984.

HABERMAS, Jürgen. **Erkenntnis und Interesse.** 8. Ed. Frankfurt: Suhrkamp, 1975, Edição em espanhol: Conocimiento e Interés. Madrid: Taurus, 1982.

HARDING, Sandra. A instabilidade das categorias analíticas na teoria feminista. **Estudos feministas**, tradução Vera Pereira, p. 7-32, 1993.

JOHNSON, R. Burke; CHRISTENSEN, Larry. **Educational research: Quantitative, qualitative, and mixed approaches.** SAGE Publications, Incorporated, 2019.



LADIO, Ana Haydeé. Apresentação. In: ALBUQUERQUE, Ulysses Paulino; LUCENA, Reinaldo Farias Paiva de; CUNHA, Luiz Vital Fernandes Cruz da Cunha (Org.). **Métodos e Técnicas na Pesquisa Etnobiológica e Etnoecológica**. Recife: NUPEEA, p. 19-20, 2010.

MARCUSE, Herbert. **El Hombre Unidimensional**. Madrid, Planeta Agostini, 1985.

MÜLLER, Jocelyn G.; BOUBACAR, Riyana; GUIMBO, Iro Dan. The “how” and “why” of including gender and age in ethnobotanical research and community-based resource management. **Ambio**, v. 44, n. 1, p. 67-78, 2015.

PFEIFFER, Jeanine M.; BUTZ, Ramona J. Assessing cultural and ecological variation in ethnobiological research: the importance of gender. **Journal of Ethnobiology**, v. 25, n. 2, p. 240-278, 2005.

RADL-PHILIPP, Rita. La nueva definición del rol femenino, In: RADL-PHILIPP, Rita y GARCIA NEGRO, M^a do Carme (ed.) **A Muller e a súa imaxe**. Santiago de Compostela: Eds. Universidad de Santiago, 1993, p. 29-52.

RADL-PHILIPP, Rita. **Sociología Crítica: Perspectivas Actuales**. Madrid: Síntesis, 1996.

RADL-PHILIPP, Rita. Acerca del estatus epistemológico-crítico de las investigaciones de género. In: RADL-PHILIPP, R. (ed.) **Cuestiones Actuales de Sociología del Género**, Madrid: Centro de Investigaciones Sociológicas-CIS, 2001, p. 15-27.

RADL-PHILIPP, RitaA. “Questões epistemológicas sobre gênero: O debate atual”, en: PUBLICATIO UEPG Ciências Humanas, Ciências Sociais Aplicadas, Linguística, Letras e Artes - Humanities Sciences, Applied Social Sciences, Linguistics, Letters and Arts , nº16, (Vol. 1), Ponta Grossa, Brasil, Junho de 2008.

RADL-PHILIPP, Rita. La discusión epistemológica acerca del conocimiento científico moderno. In: MASCARENHAS, José Rubens, MAGALHÃES, Livia Diana; BERTONI, Luci Mara (Org.) **As redes científicas e o desenvolvimento da pesquisa**. Perspectivas multidisciplinares. Vitória da Conquista: Pedro & João, p. 11-22, 2011a.

RADL-PHILIPP, Rita. Feminismo y conocimiento de género: rememorando su historia particular. In: CLAUDINEI LOMBARDI, José; BITTENCOURT Ana ; ROCHA MAGALHÃES, Livia (eds.): **Historia, Memoria e Educação**, Campinas São Paolo: Alínea Editora, p. 175-194, 2011b.

RADL-PHILIPP, Rita María. Feminismo y conocimiento. Implicaciones epistemológicas para los estudios de las mujeres y del género. In: GARCÍA MARÍN, JORGE ; GÓMEZ VÁZQUEZ M^a BEGOÑA (eds.) **Diálogos en la cultura de la paridad. Reflexiones sobre feminismo, socialización y poder**. Santiago de Compostela: Servizo de Publicacións de la Universidade de Santiago de Compostela, p. 17-33, 2012a.

RADL-PHILIPP, Rita. Identidades de género, medios y nuevos medios tecnológicos de la comunicación. In: GARCÍA MARÍN, Jorge (ed.) **Postmodernidade e novas redes sociais**. Santiago de Compostela: Servizo de Publicacións de la Universidade de Santiago de Compostela, págs. 21-34, 2012b.



RADL-PHILIPP, Rita María. Conocimiento de las mujeres y del género y ciencia moderna: una visión epistemológica. In: BERTONI, Luci Mara; MORORÓ, Leila Pio; SANT'ANA, Claudinei de Camargo (Org.). **Desafios Epistemológicos das Ciências na atualidade**. Bauru, SP: Canal 6, 2013.

RADL-PHILIPP, Rita. Políticas públicas de igualdad de género, trabajo y cuidado. La necesidad de una nueva conceptualización. In: RADL-PHILIPP, RITA y ROCHA MAGALHAES, LIVIA DIANA. **Educación, género y dinámicas sociales diversas en el contexto transnacional- Education, Gender and diverse social processes in the transnational context**. Santiago de Compostela: Servizo de Publicacións de la Universidade de Santiago de Compostela, p. 37-64, 2016.

RADL-PHILIPP, Rita Maria; MEDEIROS, Shirlene Santos Mafra. Identidades, género y educación:- memoria educativa y la formación social de la identidad en educadoras en Brasil. **Innovación Educativa**, n. 26, p. 125-142, 2016.

ROCHA, Fátima Niemeyer da; ANDRADE, Bárbara Batista Silveira; MARQUES, Melissa Manna; SANTOS, Renata Freitas dos; BARTHOLO, Maria Elisa Carvalho; COUTO, Eliton Edimilson do. Alimentação saudável, uso de plantas medicinais e controle da ansiedade: sua importância para a qualidade de vida na velhice. **Revista Fluminense de Extensão Universitária**, Jan./Dez.; 06 (1/2): 25-35, 2016.

RODRIGUES, Priscila Freire. Expressões de saberes e vivências: conhecimentos tradicionais e uma percepção de gênero. **EDUCamazônia**, v. 8, n. 1, p. 76-93, 2012.

SARDENBERG, Cecília Maria Bacellar. Da crítica feminista à Ciência a uma Ciência Feminista?. In: COSTA, Alicia Alcantara; SARDENBERG, Cecília Maria Bacellar. (Org.) **Feminismo, Ciência e Tecnologia**. Salvador: Bahianas, 2002.

SCHIENBINGER, Londa. **O feminismo mudou a ciência?** Tradução de Raul Fiker. Bauru, SP: EDUSC, 2001.

SILVA, Givânia Maria da. Mulheres quilombolas: afirmando o território na luta, resistência e insurgência negra feminina. In: DEALDINA, Selma dos Santos (Org.). **Mulheres quilombolas: territórios de existências negras femininas**. São Paulo: Sueli Carneiro, Jandaíra, p. 51-58, 2020.

TOLEDO, Vitor M.; BARRERA-BASSOLS, Narciso. A etnoecologia: uma ciência pós-normal que estuda as sabedorias tradicionais. **Revista Desenvolvimento e Meio Ambiente**, n. 20, p. 31-45, jul./dez. 2009.

TORRES-AVILEZ, Wendy; MEDEIROS, Patrícia Muniz de; ALBUQUERQUE, Ulysses Paulino. Effect of gender on the knowledge of medicinal plants: systematic review and meta-analysis. **Evidence-based complementary and alternative medicine**, v. 2016.





“APRENDI COM A MINHA MÃE, QUE APRENDEU COM A MINHA AVÓ”: A TRANSMISSÃO DE SABERES NA ELABORAÇÃO DO QUEIJO COALHO EM ALAGOAS

José Natan Gonçalves da Silva

INTRODUÇÃO

É por meio dos saberes agroalimentares, em interação com o fazer doméstico, que sertanejas do estado de Alagoas repassam para suas descendentes a arte de elaborar o queijo. Um aprender a ser, viver e existir repassado por gerações de mulheres, conforme sugerido no título deste texto. A retomada dessa abordagem, cujas discussões foram iniciadas na tese de doutorado “Territórios queijeiros: tradição e ressignificação no Sistema Agroalimentar Localizado do leite em Alagoas” (Silva, 2021) é uma oportunidade de evidenciar a relevância do trabalho feminino na reprodução social da família e, paralelamente, desconstruir o discurso patriarcal que subjuga as atividades de elaboração do queijo à condição de “ajuda”. Essa narrativa está dotada de uma interpretação preconcebida e imediatista da realidade, cujos padrões de juízo, difundidos historicamente, assentam-se na divisão social do trabalho com base na perspectiva de gênero (Woortmann; Woortmann, 1997).

Nos domínios do gado do sertão nordestino, o poder econômico em torno da bovinocultura e a execução das atividades criatórias sempre estiveram vinculadas, respectivamente, a duas figuras masculinas: o fazendeiro, latifundiário e absentista, e o vaqueiro, responsável pelo manejo dos bovinos e pela gerência do estabelecimento (Andrade, 2011). Perante essa conjuntura, o trabalho doméstico e as atividades agroalimentares – que inclui a elaboração do queijo coalho –, realizadas pelas mulheres, foram invisibilizadas por estarem à margem da pecuária.

A partir da segunda metade do século XX, o aumento da demanda e a revalorização dos alimentos com qualidade de origem imprimiram no queijo valor de troca, fato que o tornou um importante produto de mercado entre segmentos da agricultura familiar. Nesse cenário, o protagonismo feminino continuou fundamental nas queijarias caseiras, mas, o seu trabalho ainda é recorrentemente referido como tarefa auxiliar (Menezes, 2009). Transcender essa lógica, presume reconhecer a importância econômica e social do trabalho doméstico,



do cuidado familiar, da labuta na roça e das práticas agroalimentares mantidas pelas mulheres.

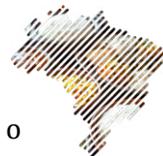
Nas interpretações de Thompson (1993, p.15) sobre a transmissão cultural, constata-se que são as mulheres, mais frequentemente, “as transmissoras de modelos familiares de adaptabilidade”. Tal fato reitera a sua proeminência na manutenção de práticas culinárias e sistemas agroalimentares tradicionais originados da confluência entre saberes e trabalho reproduzidos nos espaços agrícolas familiares, nas cozinhas e nas unidades produtivas caseiras.

A transmissão dos saberes na produção do queijo ocorre de modo intergeracional e perpassam redes de sociabilidade, que interconectam grupos familiares e de vizinhança aproximados pelo compartilhamento de experiências e vivências difundidas no espaço cotidiano. Logo, verifica-se a preservação do modo de fazer artesanal e a perpetuação da tradição queijeira, mesmo diante de ressignificações imprimidas no processo de manipulação do alimento. As modificações resultam da incorporação de novos objetos técnicos, das alterações tecnológicas da agropecuária, dos impactos decorrentes do estímulo à demanda produtiva, dos aprendizados adquiridos no estreitamento das relações endógenas, das parcerias com a rede institucional, das pressões exercidas pelos órgãos de inspeção sanitária e das escolhas alimentares dos consumidores.

As discussões então elencadas têm como objetivo analisar a dinâmica de transmissão dos saberes e o protagonismo das mulheres na elaboração caseira do queijo coalho, antevendo, ainda, para a complementaridade entre novos conteúdos técnicos e práticas tradicionais no tocante à manutenção das atividades queijeiras. A escolha do recorte empírico, o Território da Bacia Leiteira (TBL) em Alagoas, é justificada pela relevância que a bovinocultura leiteira e a produção do queijo assumem na configuração econômica, social, cultural e agroalimentar do território.

A metodologia possui perfil qualitativo e foi construída com base nas pesquisas teórica e de campo. Em um primeiro momento, ocorreram revisões bibliográficas, acerca de abordagens pertinentes com a temática. Posteriormente, as leituras foram confrontadas com as dinâmicas *in loco*, a fim de constatar, refutar e contribuir na reinterpretação dos aportes teóricos acerca dos fatos investigados.

As pesquisas de campo foram realizadas entre os anos de 2019 e 2020. No último ano, o planejamento incluía a realização de atividades a partir do mês de março. Todavia, em função da emergência e do avanço da pandemia da covid-19, estas foram temporariamente suspensas. A retomada dos trabalhos de campo ocorreu entre os meses de setembro e dezembro de 2020, após a publicação



do Decreto Estadual nº. 71.467, de 29 de setembro de 2020, que flexibilizou o funcionamento das atividades essenciais e não essenciais no estado de Alagoas, diante do cenário de redução do número de casos e mortes pela covid-19.

A definição da amostra descortinou-se pelo uso da técnica *snowball* (Vinuto, 2014). De acordo com a autora, nesse procedimento metodológico, o número de entrevistas é limitado à saturação de informações repassadas pelos indivíduos. Assim, a amostra foi concluída à medida que os novos nomes indicados pelas entrevistadas não trouxeram elementos inéditos ao quadro de análise. A construção da amostragem possibilitou a identificação de 50 queijarias. Nessas unidades, a coleta de informações ocorreu por meio de anotações no diário de campo (Lima, 2002), aplicação de entrevistadas semiestruturadas (Gil, 1999) e realização de registros iconográficos (Lopes, 2012). A fim de preservar a identidade das produtoras, os nomes transcritos em narrativas ao longo do texto são fictícios.

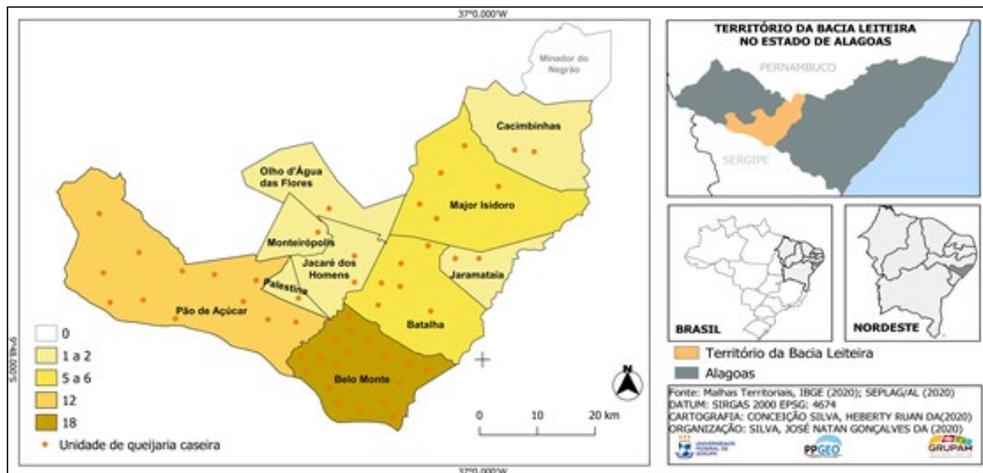
Com o propósito de ampliar as discussões iniciadas nesta introdução, as abordagens seguem estruturadas em dois subcapítulos: no primeiro, evidencia-se o protagonismo das mulheres na transmissão dos saberes em torno da elaboração do queijo coalho e, no segundo, reporta-se para as discussões sobre a arte de fazer esse alimento, bem como, a inter-relação entre as práticas tradicionais e os processos de ressignificação intrínsecos à sua elaboração.

A TRANSMISSÃO DE SABERES E O PROTAGONISMO FEMININO NA ELABORAÇÃO DO QUEIJO COALHO CASEIRO

O TBL está localizado no semiárido alagoano e é formado por 11 municípios (Figura 1). Dentre esses, somente em Minador do Negrão não foram identificadas queijarias caseiras. Entretanto, verificou-se entre seus habitantes a demanda e o consumo do queijo coalho, fato que integra o município ao sistema agroalimentar de produção desse alimento.



Figura 1 – Localização das queijarias caseiras, Território da Bacia Leiteira/AL, 2021



Fonte: Silva, José Natan Gonçalves da. 2021.

A manipulação do queijo é ocorre em estabelecimentos da agricultura familiar. No tocante às atividades agropecuárias, destaca-se a criação de pequenos rebanhos bovinos, cujo manejo resulta na obtenção do leite utilizado na elaboração do queijo. Os dados da tabela 1 retratam o perfil produtivo dessas unidades, que apresentam uma produção agroalimentar queijeira em pequena escala.

Tabela 1 – Unidades de produção do queijo coalho caseiro (valores em média), Território da Bacia Leiteira/AL, 2021

| Municípios | Nº de unid. de produção | Área dos estab. agrop. (ha) | Vol. diário de leite (l) | Produção diária de queijo* (kg) | Rendimento semanal (R\$ 20/kg) |
|------------------------|-------------------------|-----------------------------|--------------------------|---------------------------------|--------------------------------|
| Belo Monte | 18 | 21,24 | 60 | 6,0 | 840 |
| Pão de Açúcar | 12 | 17,81 | 42 | 4,2 | 588 |
| Batalha | 6 | 23,03 | 60 | 6,0 | 840 |
| Major Isidoro | 5 | 27,87 | 73 | 7,3 | 1022 |
| Jaramataia | 2 | 24,24 | 74 | 7,4 | 1036 |
| Jacaré dos Homens | 2 | 31,81 | 43 | 4,3 | 602 |
| Cacimbinhas | 2 | 28,78 | 50 | 5,0 | 700 |
| Monteirópolis | 1 | 18,18 | 57 | 5,7 | 798 |
| Palestina | 1 | 21,21 | 100 | 10 | 1400 |
| Olho d'Água das Flores | 1 | 24,24 | 41 | 4,1 | 574 |
| Total | 50 | 23,84 | 60 | 6,0 | 840 |

Fonte: Silva, José Natan Gonçalves da. 2021.

*Considerar a produção do queijo coalho caseiro nos sete dias da semana.



De acordo com a tabela 1, o valor monetário do quilograma do queijo coalho equivale a R\$ 20,00. Todavia, os rendimentos semanais sofrem abatimentos nos valores em decorrência das despesas na aquisição de insumos utilizados na manutenção do estabelecimento rural e no manejo dos bovinos. Os principais custos resultam da compra de ração animal, especialmente o farelo de soja e a silagem de milho. Os estabelecimentos possuem em média 14 bovinos e seis vacas ordenhadas. Sob essas condições, a unidade produtiva é responsável pelo fornecimento diário de, aproximadamente, 60 litros de leite que são convertidos na elaboração de 6 quilogramas de queijo. Em um estabelecimento rural com esse perfil, os investimentos médios semanais com a compra de ração animal correspondem a R\$ 600, enquanto o rendimento semanal com a comercialização do queijo equivale a R\$ 840. Assim, quando subtraídas as despesas com a compra de suplementos alimentares para os bovinos, adquire-se um rendimento real semanal de R\$ 240, valores que são revertidos na reprodução social da família.

A diminuição com os custos da produção somente é verificada na ocorrência de inverno chuvoso, entre os meses de abril e julho. Com a internada, tem-se água em abundância, reduz-se o estresse calórico dos animais e as pastagens naturais e plantadas tornam-se o principal alimento. As circunstâncias produtivas favoráveis no período chuvoso implicam o aumento da produção do leite e do queijo. Por estarem inseridos em mercados de circuitos curtos influenciados pela lei da oferta e da demanda, a ampliação da disponibilidade do queijo no inverno impacta a redução do preço do quilograma do produto aproximadamente em R\$ 2, quando comparado ao valor médio de mercado na estação seca. Apesar desse cenário, as produtoras consideram que no inverno as relações de produção e troca são mais vantajosas, haja vista a diminuição de exigências no tocante a suplementação alimentar dos bovinos.

De acordo com as produtoras, após as primeiras chuvas, o uso das pastagens na alimentação dos bovinos altera o sabor e o odor do leite e do queijo. Sobre essa observação, elas complementam que algumas espécies de vegetação herbácea, quando agregadas à alimentação dos animais, tornam o leite e o queijo com ligeiro aroma semelhante ao das ervas campestres. Essa mudança, geralmente, passa despercebida pelos consumidores, mas, mantém-se ativa na percepção do paladar e olfato das produtoras. Em consonância com essa discussão, consideram-se pertinentes as abordagens de Oliveira (1977), ao mencionar que as experiências cotidianas e os sentidos são necessários à construção das informações perceptivas.

As mulheres reportam, também, que, nas últimas décadas, a incorporação de tecnologias agropecuárias alteraram as qualidades organolépticas do leite. Essas



mudanças decorrem, sobretudo, de modificações genéticas e nutricionais dos bovinos. No processo de expansão da pecuária no sertão nordestino, predominou a criação extensiva do gado pé-duro (Andrade, 2011). Os bovinos eram resistentes às condições climáticas do semiárido e o seu pastoreio ocorria em campos naturais ligeiramente entremeados à caatinga. Do bioma, os animais também usufruíam de espécies vegetais dos estratos herbáceos e arbustivos na alimentação.

Silva (2021) reporta que essa dinâmica foi dominante no semiárido de Alagoas, até meados do século XX. Posteriormente, incentivos bancários e governamentais estimularam a substituição do gado pé-duro pelas raças nelore e gir, que se destacam no fornecimento de carne. A partir da década de 1960, verificou-se o fortalecimento de atividades artesanais e industriais de produção de derivados de leite, fato que impulsionou a introdução de matrizes de vacas holandesas nos estabelecimentos rurais. A preferência pelo gado holandês, em detrimento, sobretudo, do pé-duro e nelore, reconfigurou a economia pecuarista, transferindo-se da bovinocultura de corte para a leiteira.

As mulheres rememoram que, embora o gado mestiço com a raça holandesa produza um volume maior de leite, as rezes pé-duro forneciam um leite “mais forte”. É considerado “forte”, o produto com elevado teor de gordura. Em uma das narrativas, a produtora Marinalva destaca: “com as vacas de antigamente, bastava sete litros para produzir um quilo de queijo. Era um leite forte, gordo. Já nos dias de hoje, é necessário 10 litros para fazer um queijo de quilo” (Belo Monte/AL, novembro de 2020). Na interpretação das produtoras, a modificação racial dos animais influenciou na alteração da composição nutricional do leite e do queijo.

Nos estabelecimentos rurais que desempenham atividades vinculadas à bovinocultura e à elaboração do queijo, as mudanças nos padrões produtivos são refletidas em experimentos com a tecnologia da inseminação artificial. Esse cenário denota a incorporação de inovações científicas no processo de modificação genética dos bovinos.

A disponibilidade dos serviços de inseminação artificial é realizada por profissionais das ciências veterinárias e agrônômicas provenientes da Secretaria de Estado da Agricultura do Estado de Alagoas (Seagri), Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater/AL), Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar), Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Alagoas (Faeal), Cooperativa de Produção Leiteira de Alagoas (CPLA) e instituições de financiamento. Durante as pesquisas, também foram identificados profissionais em agropecuária, que realizam a prática da inseminação artificial mediante experiências adquiridas em cursos de nível médio técnico e superior no Instituto Federal de Alagoas



(Ifal), localizado nos municípios de Batalha e Santana do Ipanema. A técnica também é incentivada pelo governo do estado, que implantou no ano de 2016 o Programa de Melhoramento Genético dos Bovinos, mediante parceria com o Sebrae/AL e as empresas *In Vitro* Brasil e Nordeste *In Vitro*.

Constatou-se que não apenas as mudanças genéticas requalificaram as características organolépticas do queijo. A ressignificação na composição e no sabor do queijo decorrem, ainda, de modificações na alimentação dos bovinos. Pesquisas referentes ao Brasil colonial, realizadas por Abreu (1963), denotam que no sertão nordestino a ordenha dos bovinos pé-duro (realizada uma vez ao dia) e a produção do queijo ocorriam, geralmente, no inverno chuvoso, tendo em vista o aproveitamento da pastagem na alimentação dos animais. Essas práticas tornavam-se restritas com o advento da estiagem e a consequente escassez de alimentos. Restava-se como alternativa emprenhar o gado na caatinga, para que se alimentasse da vegetação arbustiva e cactácea adaptada à condição de seca.

Diferentemente do gado pé-duro, as vacas mestiças da raça holandesa são menos resistentes às estiagens e à restrição alimentar. Logo, é o incremento nutricional à base de palma forrageira, farelo de soja e silagem de milho que possibilita, durante o verão seco, a sustentação corpórea dos animais e o fornecimento de leite, inclusive, por duas ordenhas diárias. Embora não seja uma narrativa generalizada, dentre as produtoras anciãs predomina o discurso de que, nessas ocasiões, as características organolépticas do queijo são alteradas, haja vista a menor concentração de gordura no leite e as modificações no seu sabor, decorrentes da introdução das referidas suplementações na dieta dos bovinos.

Dentre as atividades inseridas no sistema de produção agroalimentar do queijo coalho, o trabalho das mulheres é dominante. A exceção são as atividades de manejo do gado (pastoreio, alimentação e ordenha), cuja execução é realizada pelos homens do estabelecimento rural.

Apesar de não atuarem rotineiramente na pecuária, as mulheres são exímias avaliadoras da qualidade do leite e das características produtivas dos rebanhos, fato reportado nas discussões anteriores. De acordo com Woortmann e Woortmann (1997), a configuração de espaços, atividades associadas ao trabalho, ofícios e afazeres reivindicados e apropriados pelas mulheres e pelos homens já havia sido identificada em comunidades do semiárido nordestino, conjuntura que antevê a consolidação de relações de gênero ancoradas nas dimensões do cotidiano e do trabalho. Para os autores, nesses espaços dominados pelas atividades criatórias, é designado ao homem o trabalho nos espaços fora da casa (lida com o gado, com a lavoura e manutenção do estabelecimento rural). Em contrapartida, são destinados às mulheres os trabalhos do interior da residência e suas cerca-



nias. Portanto, percebe-se que “o processo de trabalho possui dimensões simbólicas que o fazem construir não apenas espaços agrícolas, mas também, espaços sociais e de gênero” (Woortmann; Woortmann, 1997, p.7). Na dinâmica produtiva agroalimentar do leite e derivados no TBL, o trabalho da mulher sobressai na elaboração artesanal do queijo coalho caseiro, realizada nos espaços de dentro.

A despeito das atividades queijeiras no sertão sergipano, Menezes (2009) reporta que, durante diferentes temporalidades, a elaboração do queijo artesanal restringiu-se ao interior da residência ou ao pequeno cômodo situado no quintal da casa, espaço que, frequentemente, constitui uma extensão da cozinha. Por se limitar aos ambientes de manipulação e cozimento dos alimentos, território não controlado pelo homem, o trabalho nas queijarias historicamente consistiu em uma incumbência das mulheres. Esse cenário reporta para as discussões que Poulain e Proença (2003, p. 252) realizam sobre a dimensão social da cozinha, considerada um espaço formado de “ações técnicas, de operações simbólicas e de rituais”, onde se projetam relações estruturadas e formais, mas que também denotam a repartição de atividades de acordo com o gênero.

De fato, as informações coletadas nas unidades de produção reforçam o domínio das mulheres na elaboração do queijo coalho caseiro: em 86% dos estabelecimentos elas são responsáveis, exclusivamente, pela elaboração do alimento, ao passo que em 14% das unidades de produção, homens e mulheres compartilham as atividades de manipulação do queijo. Também são relevantes os discursos sobre quem lhes ensinaram a fazer o alimento, destacando-se novamente figuras femininas, como as mães, avós e sogras.

A manutenção dos saberes na elaboração do queijo coalho está fundamentada na transmissão intergeracional de uma cultura agroalimentar. Esse processo, inerente à condição existencial da humanidade, é fundamentalmente protagonizado pela família que assume papel imprescindível na transmissão de valores, aspirações sociais e perspectivas de mundo (Thompson, 1993). Tal dinâmica revela a perpetuação de um *modus operandi* imerso na rotina, no cotidiano e no trabalho doméstico das produtoras de queijo.

O fluxo intergeracional de códigos, técnicas e práticas atreladas à elaboração do queijo inicia-se, *a priori*, com a atuação das matriarcas: mães, avós e sogras que herdaram os saberes queijeiros de suas ancestrais e os transmitem para suas descendentes. Essas, por sua vez, repassam por meio da oralidade e da observação os conhecimentos tácitos às suas filhas, noras e netas. Para Claval (2001; 2008), a família e a comunidade local são matrizes fundamentais na difusão da cultura, que constituem parte essencial da vida dos grupos sociais. É por meio de suas projeções e das relações intergeracionais que interiorizam as



práticas, costumes e tradições imprescindíveis na construção da identidade de que necessitam e reivindicam.

O aprendizado na elaboração do queijo, geralmente, começa na fase infanto-juvenil. Durante as pesquisas de campo, foram registrados relatos que condizem com a associação da produção do alimento a memórias da infância: “enquanto minha mãe fazia o queijo, eu brincava de fazer queijo na caixinha de fósforo”, mencionou a produtora Helena (Pão de Açúcar/AL, dezembro 2020). Essa é uma narrativa que se repete entre as entrevistadas em Alagoas e, inclusive, em relação a produtoras identificadas por Menezes (2020) no sertão de Sergipe. Para a autora, o repertório imaginário da elaboração do queijo integrava as brincadeiras das meninas sertanejas durante a infância. Em meio às atividades queijeiras, às tarefas domésticas e os cuidados com as crianças, as mães transmitem para suas filhas os saberes atrelados à elaboração do queijo.

Os laços sociais e de parentesco, que conectam as gerações dessas mulheres e viabilizam a troca de experiências e vivências, confundem-se com as dimensões simbólicas da elaboração do queijo. Logo, o alimento, a família, o trabalho e, fundamentalmente, a terra são categorias que atribuem significado a sua existência. A complementaridade entre essas categorias foi antecipadamente mencionada por Woortmann (1990) como uma particularidade comum às atividades agroalimentares tradicionais. Não há, portanto, como conceber a terra e o alimento, sem pensar no trabalho e na família.

Na transmissão das lógicas simbólicas do trabalho e da arte de fazer o queijo existe a incorporação de técnicas culinárias e agroalimentares porvindouras das matriarcas, mas também, a realização de escolhas e a reinvenção da tradição que foi herdada. Ao remeter sobre a invenção das tradições, Hobsbawm e Ranger (2008) enfatizam que a reprodução ao longo do tempo de um conjunto de técnicas, manifestações e saberes são indicativos da perpetuação de uma tradição, o que neste estudo é traduzido na constituição de uma prática agroalimentar associada à elaboração e ao consumo do queijo coalho. Todavia, os autores ponderam que a incorporação de novos elementos é um processo inerente ao comportamento dinâmico das tradições. Mudanças e releituras dos conteúdos culturais não indicam, necessariamente, que as antigas estruturas simbólicas se tornaram obsoletas.

O saber-fazer do queijo coalho não pode ser apreendido enquanto um conjunto fechado e inflexível de padrões de produção. Analisados também com base na noção de cultura defendida por Claval (2001), considera-se que esse alimento está arraigado a um passado que mergulha no território, fato que não o impede de ser transformado “sob o efeito das iniciativas ou das inovações que florescem



no seu seio” (Claval, 2001, p.63). A tradição, que essencialmente não é imutável, somente persiste ao longo do tempo se estiver aberta à incorporação de elementos que, por sua vez, não destitua a prática ou a atividade de sua singularidade cultural. Portanto, as mudanças não podem ser impostas ou imprimidas sem considerar o arcabouço simbólico que legitima o objeto ou o conteúdo final.

Apesar de modificações na composição nutricional e nos aspectos gustativos do queijo, a elaboração artesanal desse alimento remonta a uma transmissão intergeracional entre sertanejas ao longo do tempo. A manutenção dos saberes, a ressignificação de práticas produtivas e o protagonismo dessas mulheres na atividade serão abordados no subcapítulo seguinte.

A ARTE DE FAZER O QUEIJO: DAS PRÁTICAS TRADICIONAIS ÀS RESSIGNIFICAÇÕES

Na elaboração do queijo coalho caseiro, é perceptível a preservação de técnicas e ferramentas artesanais de produção utilizadas pelas ancestrais das produtoras. Todavia, há também a incorporação de utensílios e equipamentos industrializados (Figura 2), que refletem uma organização doméstica e produtiva formada pela ampliação de objetos técnicos (Baudrillard, 1995), que implicam processos de ressignificação das atividades queijeiras.

Figura 2 – Principais utensílios empregados na produção do queijo coalho caseiro, Território da Bacia Leiteira/AL, 2021

| Utensílios artesanais | | | Utensílios industriais | | |
|--|---|--|--|--|--|
|  Saco de dessoragem |  Pano de enformagem |  Filtro do leite |  Balde de leite |  Saco de nylon |  Tambor de leite |
|  Vara de corte da coalhada |  Pedra de modelagem do queijo |  Tábua base |  Coagulante artificial |  Sal marinho |  Geladeira |
|  Fôrma de madeira |  Bancada ou mesa |  Prensa |  Peneira |  Escorredor de cereais |  Cuba plástica |

Fonte: Silva, José Natan Gonçalves da. 2021.



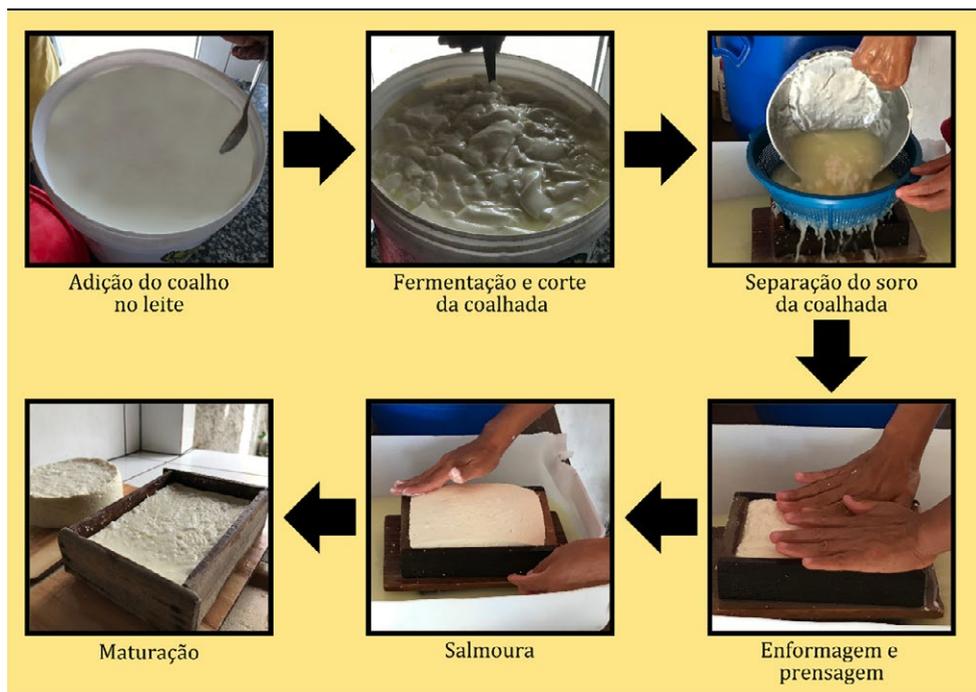
Dentre os instrumentos artesanais, destacam-se aqueles elaborados mediante a transformação da madeira (vara de corte da coalhada, tábua base, prensa, fôrma e mesa de madeira). Essas ferramentas são demandadas em serrarias e marcenarias situadas no território. Os utensílios de tecidos (saco de dessoragem, panos de enformagem e filtro do leite), embora sejam elaborados com um produto da indústria têxtil, resultam de processos artesanais executados pelas produtoras de queijo ou por costureiras locais. Existe ainda a produção de ferramentas de trabalho por meio do uso de objetos naturais, a exemplo de pequenos fragmentos de rocha, que são polidos e aproveitados na modelagem do queijo.

Os objetos que figuram nas atividades queijeiras traduzem uma comunicação e mensagem social intrínseca ao universo cotidiano das produtoras do queijo coalho. As queijarias são uma extensão do estabelecimento rural e domiciliar – cenário semelhante ao observado por Menezes (2009) e Cruz (2012; 2020), respectivamente, nos estados de Sergipe e Rio Grande do Sul. Logo, alguns utensílios produtivos ganharam novas funcionalidades mediante readaptações de objetos de uso doméstico. A peneira, utilizada para coar substâncias líquidas, o escorredor, empregado para lavar cereais, e o saco de *nylon*, de uso direcionado à estocagem de ração e mantimentos, passam a desempenhar a função de dessoragem (separação do soro da coalhada); a caixa plástica, originalmente utilizada na organização de materiais, é direcionada à armazenagem do queijo; e na ausência do freezer, faz-se uso do refrigerador (geladeira) para conservar os derivados de leite. Essa configuração revela que na manipulação do queijo coalho ocorre a incorporação de ferramentas e equipamentos pouco complexos.

O aporte do saber-fazer pelas mulheres que elaboram o queijo nas diferentes etapas da produção: 1) adição do coalho no leite, 2) fermentação e corte da coalhada, 3) separação do soro da coalhada, 4) enformagem, 5) salmoura e 6) maturação denotam o seu domínio feminino nas fases que englobam o processamento do alimento (Figura 3). Para Muchnik (2010), diferente da indústria, cujo empregado é especializado em uma ou poucas etapas da produção, no beneficiamento artesanal, o indivíduo consegue intervir em todo o processo produtivo.



Figura 3 – Etapas de elaboração do queijo coalho caseiro, Belo Monte/AL, 2021



Fonte: Silva, José Natan Gonçalves da. 2021.

Na manipulação do alimento algumas práticas apresentaram ressignificações: o coalho natural, produzido artesanalmente com a vesícula do boi e do mocó (*Kerodon rupestris*), foi substituído pelo coalho industrializado; a maturação associada às condições edafoclimáticas do semiárido e que agrega sabor singular ao alimento, gradativamente é trocada pela técnica da refrigeração em geladeira. A respeito da utilização do coalho natural, as produtoras declaram que a formação da coalhada se dava por meio da adição no leite do soro no qual estava submersa a vesícula de origem animal. Esse processo de fermentação é rememorado como uma prática sem higiene, fato que estimulou o uso do coalho industrializado e comercializado nos estabelecimentos de insumos agropecuários. Nas narrativas dos informantes, é notório que essa concepção foi construída por influência das normas técnicas difundidas pelos órgãos de vigilância sanitária e extensão rural, que não consideram tal procedimento como uma prática adequada.

Cruz (2020) ressalva que essas readaptações nas unidades produtivas familiares decorrem das pressões exercidas pelos órgãos de inspeção sanitária a respeito da adequação na manipulação dos alimentos à luz da legislação. Na ausência de recursos que atendam às exigências legais, as mulheres mantenedo-



ras dessas atividades utilizam-se da criatividade e das experiências adquiridas no trabalho doméstico.

As influências sobre os processos produtivos também advêm de estudos e parcerias realizadas pela Embrapa, Sebrae Alagoas, SEAGRI, Institutos Federais e Instituições de ensino superior. Essa rede institucional interage com as unidades produtivas por meio de dois campos de atuação: enquanto um preconiza a adequação das queijarias às normativas legais, a fim de atingir a chamada qualidade fiscal e ótima¹ do produto, o outro reforça as discussões em torno das qualidades subjetivas² do queijo, que estão intrínsecas no reconhecimento da relação de origem do alimento, na transmissão dos saberes e na manutenção das práticas artesanais.

No tocante ao segundo campo de atuação, o estado de Alagoas sedia em Maceió a unidade Embrapa Territórios e Alimentos, que realiza o mapeamento de Produtos Alimentares Diferenciados (PADs). O projeto desenvolvido em parceria com pesquisadores de Alagoas, Pernambuco e Sergipe visa garantir a inclusão produtiva, ampliar novos nichos de mercado e incentivar a agregação de valor aos bens de consumo mediante a “identificação, catalogação, organização, bem como a elaboração do mapa de produção e consumo, com informações qualificadas e geoespecializadas sobre a origem de alimentos elaborados em diferentes territórios desses estados” (Embrapa, 2020). As ações contemplam os queijos artesanais elaborados no TBL. Considera-se, então, que esses alimentos possuem potencial de inserção em nichos de mercado e circuitos gastronômicos que valorizam o consumo de alimentos artesanais, tradicionais e com relação de origem.

A redefinição dos processos de manipulação do queijo também é influenciada pela ativação e expansão dos nichos de mercado. Para atender o aumento da procura do alimento pelos consumidores e atravessadores, observa-se uma

1 De acordo com Lagrange (1995), a qualidade ótima abrange 1) as dimensões sanitárias, que se preocupam com a não menos importante nocividade à saúde; 2) nutricionais, que deverão atender as satisfações fisiológicas; 3) de facilidade no uso do produto, que dispõe comodidade ao consumidor; e 4) a regulamentar, orientada ao cumprimento das normas legais.

2 Na perspectiva de Champredonde (2016, p.24), “a variável subjetiva da qualidade faz alusão às representações e aos valores que estão associados com o produto específico”. As representações construídas pelas subjetividades humanas estão em constante processo de reelaboração. Todavia, o autor destaca que após a década de 1970 é crescente a veiculação de representações negativas sobre os gêneros industriais e de produção intensiva, diante da nocividade à saúde e à degradação dos recursos naturais. Em contraposição, revalorizam-se os discursos em torno do consumo de alimentos naturais que emergem da agricultura ecológica, bem como, de bens imersos no território e de elaboração artesanal que apresentam vinculações com as tradições familiares.



redução no tempo de maturação, que antes se realizava no período de 5 a 7 dias e, na atualidade, efetua-se entre 24 e 48 horas. Ultrapassado esse processo, o queijo geralmente é conservado na geladeira e está disponível à comercialização. Em função dessas mudanças, consolidam-se segmentos de consumidores que valorizam o queijo “cru”, fresco e branco, em detrimento do maturado e amarelo.

A simbologia em torno de alguns alimentos brancos denota a concepção de pureza, percepção construída em diferentes temporalidades e que, por vezes, desencadeou em interpretações equivocadas sobre o potencial nutritivo dos produtos (Muchnik; Biénebe; Cerdan, 2005). Os autores mencionam que a perspectiva simbólica em torno da cor branca permitiu que alimentos como o arroz, o pão e o açúcar refinado adquirissem uma reputação de qualidade que atualmente é refutada no tocante à composição nutricional. Em detrimento desses produtos, valoriza-se o arroz e o pão integrais e o açúcar mascavo que, também, já tem sido substituído pela rapadura e pelo mel.

Evidencia-se que as discussões levantadas por Muchnik, Biénebe e Cerdan (2005) buscam fundamentar uma crítica ao consumo do queijo coalho no Nordeste com aspectos branco e fresco. Embora se reconheça a sua incorporação na culinária local, o queijo com essas características apresenta possibilidades de contaminação por não perpassar pela maturação. É fato que as qualidades sensoriais são direcionadas a satisfazer os desejos dos consumidores (Prezzoto, 2005), mas esses critérios podem sofrer alterações, caso haja a averiguação de elementos que comprometam a qualidade nutricional dos alimentos.

Em meio a essas modificações, as produtoras, moradores e consumidores idosos rememoram a singularidade do queijo coalho maturado: “Antigamente quando fazia o queijo, deixava de um dia pro outro pra tirar da fôrma. Depois colocava em umas tábuas e deixava o queijo ficar maduro. Mas, hoje o povo não quer assim mais” (Carmelita, Pão de Açúcar/AL, novembro de 2019); “O queijo de hoje é frio como gelo. O de antes era apurado, colocava em umas tábuas. No gosto o queijo maturado é melhor. Parece que era mais saudável, mais melhor” (Maria da Conceição, Belo Monte/AL, dezembro de 2020). Na percepção das produtoras, existe uma analogia que relaciona o queijo maturado ao fato de ser saudável e com sabor específico.

A confiabilidade entre produtoras e consumidores sobre a qualidade do queijo maturado possibilitou a manutenção de técnicas de maturação entre determinadas famílias, sobretudo referente à prática da “cura do queijo”. Nos municípios de Pão de Açúcar e Belo Monte, a preservação dessa forma de produção foi identificada em nove estabelecimentos. Diante do reconhecimento da quali-



dade conferida ao produto, considera-se relevante incentivar e revitalizar essa técnica por meio de estratégias centradas no trabalho de conscientização que reforce os aspectos qualitativos desse alimento. Além disso, deve-se estimular a integração desse produto a nichos de mercado que valorizam seu consumo. Essas ações reduzem o risco do queijo coalho curado transferir-se de uma imersão territorial para uma imersão na memória³.

A elaboração do queijo curado é realizada, predominantemente no povoado Olho d'Água Novo, município de Belo Monte/AL. Para a produtora Valdete “o segredo do queijo curado é não levar para o freezer. Tira da fôrma, coloca em uma caixa e oito dias na salmoura dele mesmo. Eu só como se for assim. O queijo tem outro gosto” (Belo Monte/AL, novembro de 2019). É perceptível no seu processo de produção a manutenção de técnicas e de instrumentos artesanais: elaboração manual, uso de fôrmas de madeira e técnica de apurar o sabor do alimento na salmoura, liberada gradualmente por este. Tal procedimento consiste na salga e conserva do queijo no próprio resíduo (soro) eliminado durante a maturação. O processo de apuração do sal transcorre por uma semana em estruturas de armazenamento denominadas cubas (caixas plásticas ou de cerâmica). A prática dispensa a refrigeração em geladeira, equipamento que, na concepção das produtoras, altera o sabor do queijo. As características singulares do produto conferiram-lhe uma reputação que possibilitou o aumento da demanda por consumidores. Todavia, há necessidade de valorização monetária do alimento, que geralmente possui um preço equiparado ao queijo coalho fresco.

As modificações na produção do queijo curado em relação à elaboração que se dava no passado são reduzidas. As alterações restringem-se ao uso do coalho industrial, caixas plásticas (as cubas) e peneiras também de plástico, utilizadas para separar a coalhada do soro. Na perspectiva de Giddens (1991; 2002), é imprescindível afirmar que mesmo os grupos alicerçados em bases tradicionais rígidas apresentam elementos e parâmetros sociais e culturais passíveis de reformulação e reinvenção.

Essa abordagem pode ser relacionada com as interpretações realizadas por Martins (2012) sobre modernidade. Essa, na perspectiva do autor, é construída por uma transitoriedade da realidade social e cultural, que permite a interação de conteúdos modernos com estruturas dominantes em outras tempo-

3 Champredonde (2016) utiliza a classificação imersão na memória para se referir aos alimentos que, embora situados na memória de membros pertencentes a uma determinada cultura e território, são dificilmente reconstruídos na dimensão da produção e do consumo.



ralidades. Existe uma sintonia entre tempos passados e presente, que configura as dinâmicas produtivas das queijarias e possibilitam a manutenção de aportes tradicionais com elementos e objetos difundidos recentemente. As modificações no modo de fazer o queijo, aparentemente adequadas aos imperativos da especialização produtiva e imprimidas pelo aumento do consumo de utensílios domésticos industrializados, alteram algumas práticas, mas não corrompem os conteúdos culturais sólidos e a valoração identitária atribuída ao queijo.

Flexibilidade e adaptação são condições atreladas à transmissão cultural. Thompson (2003) menciona que esses processos são, inclusive, mais notáveis do que a imitação fidedigna de conteúdos simbólicos. O estabelecimento de relações, seja no campo das vivências cotidianas ou das experiências externas, implica a incorporação de conhecimentos e a ressignificação de elementos técnicos e culturais anteriormente indecifráveis pelo grupo social.

Desse modo, compreende-se que as diferentes gerações de produtoras de queijo são protagonistas hábeis na redefinição de práticas em torno da elaboração desse alimento. Todavia, vale ressaltar que existem adaptações e transformações técnicas associadas a iniciativas externas, conforme reportado no quadro 1.

Quadro 1 – Caracterização dos campos de influência externa sobre a ressignificação do processo de elaboração do queijo coalho, Território da Bacia Leiteira/AL, 2021

| Campos de influência | Atores e instituições | Mecanismos de atuação | Implicações sobre as práticas de elaboração do queijo |
|----------------------------|--|--|--|
| Especialização da pecuária | Seagri, Emater/AL, Embrapa, cooperativas, associações, instituições financeiras e Ifal | Incentivos à modernização e financeirização da agropecuária | Alterações nas características organolépticas (teor de gordura e sabor) |
| Demanda e consumo | Atravessadores, comerciantes e consumidores | Redes de proximidade, sociabilidade e circuitos curtos | Redefinição das qualidades organolépticas (maturação, sabor, textura e cor) |
| Pesquisa científica | Instituições de ensino superior, Ifal, Emater/AL e Embrapa | Intercâmbios de pesquisa, investigações in loco e difusão científica | Revalorização das práticas tradicionais (segmentos que defendem a qualidade artesanal do alimento) e redefinição dos processos produtivos (segmentos que defendem a modificação da base técnica) |
| Legislação sanitária | Serviços Municipais e Estadual de Inspeção | Visitas técnicas e intervenções fiscais | Redefinição dos processos produtivos (adaptação e modificação da base técnica à luz da legislação sanitária) |

Fonte: Silva, José Natan Gonçalves da. 2021.



Baseando-se nas interpretações realizadas por Muchnik (2010), Champredonde (2016) e Cruz (2020), considera-se nesta pesquisa que, apesar dos processos de ressignificação e reorientações produtivas, o queijo coalho caseiro apresenta tipificação artesanal por resultar, predominantemente, de um trabalho dotado de saberes, técnicas e identidade agroalimentar internalizada na cultura desses atores sociais. Trata-se de um patrimônio transmitido pelas redes de sociabilidade, cuja origem vincula-se à ancestralidade das mulheres.

Logo, as atividades queijeiras preservadas no semiárido de Alagoas agregam práticas tradicionais de manipulação atreladas a saberes e preservam um receituário de rituais de produção com reputação reconhecida. O repertório de modos de fazer perpassa a origem da matéria-prima, as representações simbólicas na elaboração, as formas de armazenamento e o consumo, etapas que entrelaçam o tempo passado com o presente.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A manutenção das atividades queijeiras traduz a persistência do protagonismo feminino perante a expansão secular da pecuária que, por sua vez, está alinhada a configuração social do patriarcalismo no sertão nordestino. É fato que a bovinocultura ainda exerce uma incontestável relevância econômica no espaço rural dos sertões, difundida no latifúndio pecuarista, mas também, nas pequenas e médias propriedades agropecuárias. O que diferencia esses estabelecimentos das unidades de produção do queijo é a singularidade da divisão social do trabalho entre homens e mulheres e a autonomia desses atores diante da execução das atividades produtivas.

Nos estabelecimentos que possuem queijarias caseiras, as práticas de manejo do gado, realizadas pelos homens, são fundamentais no encadeamento produtivo do sistema agroalimentar. Todavia, o queijo é o principal produto de mercado e, por esta razão, é o trabalho das mulheres que destoa economicamente como imprescindível na reprodução social da família. É inegável que ainda há muito a avançar, especialmente no que diz respeito a valorização do trabalho feminino nas queijarias, contraditoriamente referido no discurso patriarcal como uma “ajuda” (Menezes, 2020). Mas, é preciso ponderar que, nas unidades familiares que se dedicam exclusivamente à produção e comercialização do leite, a repartição, entre homens e mulheres, dos valores monetários advindos da bovinocultura leiteira é notadamente desigual, concentrando-se nas figuras masculinas que atuam nas atividades da pecuária.



A permanência das atividades queijeiras pressupõem, também, que as tradições culinárias e agroalimentares mantêm sua legitimidade, mesmo diante do avanço da indústria de gêneros alimentícios e da intensificação produtiva da agropecuária, que se unem ao processo de monopolização da alimentação mundial. Alguns fatores justificam essa dinâmica: 1) as tentativas de mundialização das práticas alimentares esbarram, frequentemente, com novos mecanismos de reprodução do próprio capitalismo, que transformam bens *in natura*, experiências agrícolas e comidas tradicionais em mercadorias apropriadas em novos nichos de mercado; 2) está em transcurso um processo de revalorização dos alimentos com qualidade artesanal, de origem, natural e ecológica diante das perdas nutricionais e dos efeitos nocivos à saúde, decorrentes do consumo de produtos da agricultura convencional e dos gêneros industriais ultraprocessados; e 3) as culturas alimentares tradicionais não se tornaram obsoletas, porque são importantes na definição da identidade dos grupos sociais.

A manutenção da tradição queijeira é fortalecida por uma transmissão cultural intergeracional, que integram membros familiares e atores locais nos espaços das experiências cotidianas. Nesse contexto, as mulheres são responsáveis por transmitirem o saber-fazer do queijo coalho às suas descendentes que, em diferentes temporalidades, incorporaram novos elementos produtivos às atividades agroalimentares. Essas ações demonstram a dinamicidade da arte de elaborar o queijo, condição inerente a toda prática cultural.

Reitera-se, entretanto, que não apenas os aprendizados construídos nas relações endógenas implicaram ressignificações na produção do queijo. Determinadas alterações resultaram de influências externas, a saber: incentivos à especialização produtiva da pecuária, escolhas alimentares exercidas pelos consumidores, parcerias com a rede institucional de pesquisa e intervenções dos órgãos de inspeção sanitária. Em todos os casos, há implicações na reinvenção das práticas queijeiras, refletidas na adesão e adaptação de objetos técnicos, redefinição dos processos produtivos e mudanças nas características organolépticas do queijo.

Nos territórios queijeiros, acrescenta-se à conjuntura supracitada, o estreitamento do diálogo que evidencia a revalorização dos alimentos com qualidade artesanal. Existe uma concordância entre as produtoras de que são o saber-fazer e a arte de elaboração do queijo coalho que agregam valores simbólico e comercial a esse alimento. A manutenção das práticas queijeiras denota a perpetuação de uma tradição, mas também, configura uma estratégia econômica frente à valorização do aporte artesanal do queijo.



É essa percepção, somada à ausência de incentivos ao financiamento da modificação da base técnica produtiva, que tornam as queijarias caseiras contrárias ao modelo dominante de modernização das atividades agroalimentares à luz da legislação sanitária. Modificar a forma de elaboração do queijo, aos moldes da indústria convencional, pode resultar na transmutação do alimento artesanal para um produto dotado de artificialidade, fato para que eliminaria, inclusive, a sua essência simbólica. Por esta razão, faz-se necessário fortalecer as discussões políticas, científicas e institucionais que resultem em uma legislação comprometida com a manutenção das atividades artesanais de manipulação dos queijos e que assegurem a sua circulação nas diversas redes de comercialização e consumo do país.

AGRADECIMENTOS

À Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes), órgão viabilizador da pós-graduação no Brasil, e ao Programa de Pós-graduação em Geografia da Universidade Federal de Sergipe (PPGEO/UFS), pela estrutura institucional, acadêmica e científica que possibilitou o desenvolvimento da pesquisa.

REFERÊNCIAS

ABREU, João Capistrano de. **Capítulos de história colonial, 1500-1800 e os caminhos antigos e o povoamento do Brasil**. 5 ed. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 1963.

ALAGOAS. **Decreto nº. 71.467, de 29 de setembro de 2020**: Determina a classificação do estado de Alagoas conforme o Plano de Distanciamento Social Controlado, e dá outras providências. Disponível: <<https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=402130>>. Acesso: 29 set. 2020.

ANDRADE, Manuel Correia de. **A terra e o homem no Nordeste**: contribuição ao estudo da questão agrária no Nordeste. 7. ed. rev. e aumentada. São Paulo: Cortez, 2011.

BAUDRILLARD, Jean. **A sociedade de consumo**. Lisboa: Edições 70, 1995.

CHAMPREDONDE, Marcelo. A Qualidade vinculada à origem: da imersão à tipicidade. *In*: WILKINSON, John; NIEDERLE, Paulo Andre; MASCARENHAS, Gilberto Carlos Cerqueira. **O sabor da origem**: produtos territorializados na nova dinâmica dos mercados alimentares. Porto Alegre/RS: Escritos, 2016. p.21-50.

CLAVAL, Paul. **A geografia cultural**. Tradução de Luiz Fugazzola Pimenta e Margareth de Castro Afeche Pimenta. 2. ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2001.



CLAVAL, Paul. Geografia e dimensão espacial: a importância dos processos na superfície da terra. Traduzido por Lorena Francisco de Souza e revisado por Maria Geralda de Almeida. In: ALMEIDA, Maria Geralda; CHAVEIRO, Eguimar Felício; BRAGA, Helaine da Costa. **Geografia e cultura: a vida dos lugares e os lugares da vida**. Goiânia: Editora Vieira, 2008. p.17-46.

CRUZ, Fabiana Thomé da. **Produtores, consumidores e valorização de produtos tradicionais**: um estudo sobre qualidade de alimentos a partir do caso do Queijo Serrano dos Campos de Cima da Serra – RS. 2012. 292 f. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2012.

CRUZ, Fabiana Thomé da. Agricultura familiar, processamento de alimentos e avanços e retrocessos na regulamentação de alimentos tradicionais e artesanais. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, v.58, n.2, e190965, p.1-21, 2020.

EMBRAPA. **Embrapa Alimentos e Territórios consolida agenda de ações**. Maceió/AL: Embrapa, 2020. Disponível: <<https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/50166895/embrapa-alimentos-e-territorios-consolida-agenda-de-acoes>>. Acesso: 15 mar. 2020.

GIDDENS, Anthony. **As consequências da modernidade**. São Paulo: Editora UNESP, 1991.

GIDDENS, Anthony. **Modernidade e identidade**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editora, 2002.

GIL, Antônio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 5ª ed. São Paulo: Atlas, 1999.

HOBSBAWM, Eric; RANGER, Terence. **A invenção das tradições**. 6 ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2008.

LAGRANGE, L. **La commercialisation des produits agricoles et alimentaires**. Collection agriculture d'aujourd'hui. 2 ed. Paris: Editora Tec & Doc, 1995.

LIMA, Helton Souto. O diário de campo e sua relação com o olhar aprofundado sobre o espaço rural. In: WHITAKER, Dulce Consuelo Andreatta. **A Sociologia Rural**: questões metodológicas emergentes. Presidente Venceslau/SP: Letras à Margem, 2002. p.143-149.

LOPES, Izabel Maria Lobato. **As fotografias na construção das concepções de emigração**: um estudo com alunos do 2º ciclo do Ensino Básico. 2012. 128 f. Dissertação (Mestrado em Ciências da Educação), Área de Especialização em Supervisão Pedagógica na Educação em História e Ciências Sociais, Instituto de Educação da Universidade do Minho, Portugal, 2012.

MARTINS, José de Souza. **A sociabilidade do homem simples**: cotidiano e história na modernidade anômala. 3. ed. São Paulo: Contexto, 2012.



MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. **A força dos laços de proximidade na tradição e inovação no/do Território Sergipano das Fabriquetas de Queijo**. 2009. 359f. Tese (Doutorado em Geografia) – Núcleo de Pós-Graduação em Geografia, Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão/SE, 2009.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. Mulheres sertanejas e o queijo caseiro: comida diária e alimento essencial na reprodução familiar. *In*: MOTA, Dalva Maria da; SILIPRANDI, Emma Cademartori; PACHECO, Maria Emília Lisboa. **Soberania alimentar: biodiversidade, cultura e relações de gênero**. Brasília, DF: Embrapa, 2020. p.131-152.

MUCHNIK, José. ¿Qué elementos definen a un producto como artesanal? *In*: **Conferencia del Proyecto SIAL**. Buenos Aires: INTA, 2010.

MUCHNIK, José; BIÉNEBE, Estelle; CERDAN, Claire. Food identity/food quality: insights from the “coalho” cheese in the Northeast of Brazil. **Anthropology of food**, 4, may. 2005, Online. Disponível: <<https://journals.openedition.org/aof/110>>. Acesso: abr. 2020.

OLIVEIRA, Livia de. **Contribuição dos estudos cognitivos à percepção geográfica**. **Geografia**, Rio Claro, v. 2, n. 3, p. 61-72, abr. 1977.

POULAIN, Jean-Pierre; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. **Revista de Nutrição**, v. 16, n.3, p. 245-256, jul./set., 2003.

PREZZOTO, Leomar Luiz. **Sustentabilidade da agricultura familiar – implicações e perspectivas da legislação sanitária**. Fortaleza: Fundação Konrad Adenauer, Instituto de Assessoria para o desenvolvimento humano, 2005.

SILVA, José Natan Gonçalves da. **Territórios queijeiros: tradição e ressignificação no Sistema Agroalimentar Localizado do leite em Alagoas**. 2021. 271f. Tese (Doutorado em Geografia) – Programa de Pós-graduação em Geografia, Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão/SE, 2021. Disponível: <<https://ri.ufs.br/jspui/handle/riufs/14944>>. Acesso: 14 mai. 2022.

THOMPSON, Paul. A transmissão cultural entre gerações dentro das famílias: uma abordagem centrada em histórias de vida. **Ciências Sociais Hoje**, p. 9-19, 1993.

VINUTO, Juliana. A amostragem em bola de neve na pesquisa qualitativa: um debate em aberto. **Temáticas**, v. 22, n. 44, p. 203-220, ago/dez. 2014.

WOORTMANN, Klaas. **“Com parente não se neguceia”**: o campesinato como ordem moral. Brasília: Editora da Universidade de Brasília/Tempo Brasileiro, 1990.

WOORTMANN, Ellen Fensterseifer. WOORTMANN, Klaas. **O trabalho da terra: a lógica e a simbólica da lavoura camponesa**. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 1997.





MULHER VAZANTEIRA: VIDAS, IMAGENS E SABERES ALIMENTARES EM COMUNIDADES TRADICIONAIS DO MÉDIO SÃO FRANCISCO MINEIRO¹

Amanda Silva Lelis
Daniel Coelho de Oliveira
Andrea Maria Narciso Rocha de Paula

INTRODUÇÃO

Historicamente, as mulheres exercem papel importante na reprodução material e social dos grupos aos quais compõem, fundamentadas por uma ética que prioriza o interesse coletivo: a manutenção da vida na família e em sua comunidade local, com atenção às bases que a sustentam como a saúde, o ambiente, a alimentação.

Tendo como base essas premissas, foram escolhidas como sujeitas para a pesquisa, as mulheres vazanteiras da comunidade tradicional Ilha de Pau de Légua, localizada no município de Manga, e do Quilombo da Lapinha, no município de Matias Cardoso, ambas na região do médio São Francisco, no norte de Minas Gerais. Buscou-se compreender e registrar as narrativas dessas mulheres em relação aos saberes alimentares vinculados às suas práticas materiais e simbólicas ligadas aos seus modos de vida e que auxiliam para o entendimento da história do grupo.

Os saberes relacionados à produção para autoconsumo, ou às transformações históricas no lugar e ambiente natural, os desafios e conflitos durante suas trajetórias individuais, as suas perspectivas em relação ao que representa para si ser mulher vazanteira também estiveram entre os focos de investigação do trabalho. As memórias de chegadas, partidas e permanências de entes queridos e delas mesmas, as formas de trabalho, as tradições alimentares, medicinais, ritualísticas que ajudam a construir a colcha de retalhos de suas histórias pessoais.

1 O presente texto é parte da dissertação intitulada “Mulher Vazanteira: vidas, histórias e imagens em comunidades tradicionais do Médio São Francisco mineiro”, defendida em 30/11/23 sob a orientação do prof. Dr. Daniel Coelho de Oliveira e coorientação da profa. Dra. Andrea Maria Narciso Rocha de Paula.



Escolher as mulheres como protagonistas fundamentou-se na perspectiva de que são sujeitos sociais ativos e políticos que operam na estruturação da história local e na manutenção da vida em suas famílias, comunidades e sociedade. O desenvolvimento de pesquisas científicas que englobam estes grupos tem importância na medida em que se pontuam como formas de documentação das vivências e contribui para apresentar parte de sua cultura, registrando relatos, muitas vezes, restritos ao cotidiano dos povos desses lugares.

O capítulo do livro se encontra estruturado em 4 partes. A primeira apresenta o universo metodológico e os caminhos analíticos e técnicos percorridos na pesquisa, assim como reflexões sobre as possibilidades apresentadas a partir da inserção em campo e da utilização da entrevista e da fotografia como suportes para a análise das realidades locais. As duas partes seguintes, “A Ilha de Pau de Léguas” e “O Quilombo da Lapinha” contextualizam o histórico das comunidades e da região, com uma reflexão sobre práticas alimentares, memória e seu papel na história local. Por último, são apresentadas as territorialidades das mulheres da região, em conjunto com uma síntese de histórias de algumas das participantes.

O UNIVERSO METODOLÓGICO E CAMINHOS ESCOLHIDOS

O foco nas mulheres e suas memórias permite discutir tanto os acontecimentos históricos quanto os costumes e as tradições sob a perspectiva de gênero. Tendo como base relatos singulares, com a sua contextualização com a totalidade social e temporal foi possível analisar criticamente a história do grupo. Os idosos também cumprem importante papel social neste contexto, como relata Bosi (2003), que aponta a transmissão de lembranças e recordações como meio para uma reconstituição da história social.

Os saberes e relatos das mulheres são uma estratégia para resguardar suas redes e sistemas de conhecimento e memória, que transmitem fontes de conhecimentos alimentares tradicionais compartilhados por gerações e definidoras das travessias às quais enredam as famílias e os grupos sociais que compõem.

Foi adotada uma abordagem qualitativa, com a utilização dos métodos de história oral e elementos da pesquisa etnográfica. Para alcançar os objetivos propostos neste trabalho, foram utilizadas as seguintes técnicas: revisão bibliográfica para fundamentação teórica a respeito do contexto histórico e social das comunidades estudadas, assim como para o desenvolvimento analítico por meio das categorias escolhidas; trabalho de campo, com uso de elementos da etnografia; diário de campo, observação participante, somados aos depoimentos de histórias de vidas de mulheres vazanteiras.



Foram entrevistadas 16 mulheres, nas comunidades Ilha de Pau de Léguas e Quilombo da Lapinha, oito em cada uma delas. A seleção do grupo foi feita a partir das inserções em campo, pela técnica Bola de Neve, e a primeira indicação foi de pesquisadores do grupo de pesquisa a qual faço parte, o Núcleo Interdisciplinar de Investigação Socioambiental (NIISA) da Universidade Estadual de Montes Claros (UNIMONTES). Além do NIISA, outros interlocutores que atuam nas comunidades auxiliaram na entrada na comunidade, bem como, na inserção no cotidiano das mulheres participantes.

O CAMPO, A ENTREVISTA E A FOTOGRAFIA

“Que o real não seja representável – mas somente demonstrável – pode ser dito de vários modos (...), afirmou Barthes (1977, p.23). Há tanto que se escapa do real durante o discurso narrativo ou escrito, que se esconde pelas fronteiras impostas pelo enquadramento de uma fotografia, que se molda durante a seleção ou pós-produção de uma foto. E, nessa tentativa de representação do real, duelam ou se equilibram objetividades, subjetividades, enunciação de ideias, projeções, sugestões críticas, opiniões, nunca neutras diante do momento capturado.

As palavras rotulam ou categorizam. Quando damos nome a algo, adotamos e reiteramos sua existência. “Nomear é apropriar, é também reconhecer”, apontou Le Ven (2008, p. 49). Da mesma forma, a fotografia apresenta um recorte, que carregado de significados e significantes, que também expõe o testemunho do fotógrafo. Ao pesquisador é imposto, portanto, ao mesmo tempo, um desafio e uma responsabilidade. Ambos vinculados ao esforço de transparecer, àquele que tem acesso ao estudo, sua impressão particular da realidade investigada, após trabalhada com base em outras fontes, além das imagens, que por sua vez também são carregadas de suas próprias singularidades e subjetividades. Um emaranhado de ideias que se sobrepõem pouco a pouco.

Talvez seja a partir da aproximação e da intimidade - a partir de se colocar perto, disposto e disponível à escuta atenta, à atenção integral ao que expõem as colaboradoras - que se possa alcançar uma apresentação mais próxima da naturalidade e confiança por parte daquilo que escolhem compartilhar. Para além da revisão bibliográfica, das fontes secundárias ou outras formas de se obter informação sobre a realidade pesquisada está a inserção em campo que, na presente pesquisa, propiciou contato sensível, assim como a construção de relações de troca e partilha com as interlocutoras.

A fotografia foi utilizada na pesquisa como instrumento técnico para a leitura desta realidade fragmentada e fragmentária exposta pelas mulheres va-



zanteiras. O que mostrar, como mostrar, e a partir de qual momento o objeto câmera deixa de ser um instrumento à parte da? Ou mesmo, como será que os discursos imagéticos ou narrativos escolhidos pelas mulheres para serem apresentados passam a se configurar de forma aproximada à naturalidade – embora nunca alcancem a natureza do “não se saber observado”?

O registro e sua análise posterior das imagens inseridas com as entrevistas abertas visou contribuir, para a observação e melhor compreensão do espaço, das expressões, atividades, a rotina e outros aspectos da vida das vazanteiras. Fazer pesquisa com ou sobre mulheres, apresenta uma série de desafios. Uma complexidade deste tipo de estudo é estar atento a uma abordagem que não seja homogeneizante e que leve em consideração a diversidade de formas de ser e de se expressar como mulher em distintas localidades e épocas.

O singular e o global devem ser incluídos na observação etnográfica, como aponta Suárez (1997, p. 42): “por um lado, o gênero é uma construção exclusivamente simbólica – local e mutável – e, por outro, de que se trata de um fenômeno recorrente – universal e imutável em algum nível de compreensão”.

A ILHA DE PAU DE LÉGUA E QUILOMBO DA LAPINHA

A comunidade tradicional vazanteira Ilha de Pau de Légua está localizada na margem esquerda da região do médio rio São Francisco, e pertence ao município de Manga, no Norte de Minas Gerais. Estima-se que a comunidade possua em torno de 60 grupos familiares (NIISA, 2018). O município de Manga, a qual a comunidade se insere, foi emancipado em 1923, possui área de 1.949,69 Km² e população estimada em 18.594 pessoas no ano de 2018 (IBGE, 2018).

Desde a década de 1970, a comunidade foi submetida a restrições de uso do território e dos bens naturais, com a chegada de projetos desenvolvimentistas estimulados por programas governamentais (Anaya, 2012). A criação dos parques e da expansão dos grandes projetos de agronegócio levaram os povos tradicionais a uma situação de “encurralamento” pela limitação do uso do território pelos grupos (Anaya, 2012).

Para além da área da ilha, onde estão localizadas as plantações, os roçados e as criações animais dos grupos familiares, e da área do rio, onde são realizadas as atividades de pesca e trajeto entre as famílias, outra localidade que compõe o território vazanteiro das populações da Ilha de Pau de Légua é a cidade de Matias Cardoso. Todas as famílias possuem casa na ilha e no município, que fica na outra margem do rio. Essa informação é exposta no relatório (Niisa, 2018, p.73) e também validada pelos relatos das entrevistadas nesta pesquisa.



1. Nos relatos coletados neste estudo, as famílias referem-se à “ilha” quando falam da comunidade rural. E referem-se à “rua”, quando falam do ambiente urbano, no município. Quando uma das mulheres entrevistadas relata alguma cena na “ilha”, essa denominação para ela abarca a casa, o roçado, as plantações, a área comum das famílias, as ilhas que surgem no rio e o próprio rio. Seus relatos distinguem a ilha como aquilo que não é a cidade. E a rua como aquilo que não é a ilha. Com o pouco retorno do trabalho da ilha, em função das alterações no acesso ao espaço para livre plantação e uso dos recursos naturais, e também em razão dos impactos ambientais na região, a escassez hídrica, redução dos peixes, etc., a zona urbana tem importante papel no abastecimento das famílias com itens alimentícios, além de outros itens.

São, portanto, equilibrados entre a zona rural e a urbana as diferentes atividades da rotina familiar:

2. Na ilha: as famílias possuem uma casa pequena, de um ou dois cômodos, em grande maioria de pau-a-pique, para atividades básicas da rotina doméstica, sem acesso à distribuição pública de energia ou água tratada e saneamento. As famílias mantêm as plantações, roçados e criação de gado. Entre as atividades desenvolvidas pelos grupos familiares estão, assim, as relacionadas à agricultura de vazante, à pesca, à criação animal, os encontros e reuniões das associações de produtores e, atualmente mais esparsos de acordo com os relatos, os encontros de convívio social entre as famílias.
3. Na rua: as famílias possuem uma casa de alvenaria e em sua maioria maior e melhor equipada do que a da ilha, com acesso aos serviços básicos de energia e saneamento. Entre as atividades desenvolvidas pelos grupos familiares estão aquelas relacionadas à socialização do grupo familiar – amigos, vizinhos, parentes -, as relacionadas à prática da fé, atendimento e acompanhamento à saúde e educação – grande parte dos relatos narram a rotina escolar dos filhos e netos como uma condicionante para a permanência na cidade e para a organização e gerência do tempo dedicado ao trabalho na ilha. Essa dinâmica das famílias entre a “ilha” e a “rua” é rotineira e parte do que compõe os seus modos de vida. Portanto, o território utilizado pelo grupo extrapola o ambiente da comunidade onde são realizadas as atividades produtivas e de autossustento de agricultura, pesca e, antes da chegada da área protegida, o extrativismo e caça, alcançando também os municípios de Matias Cardoso



e Manga. Ambos os espaços, a “ilha” e a “rua”, ajudam a constituir suas histórias individuais e coletivas.

Em função das restrições de acesso ao território na ilha, as famílias se deslocam diariamente para os cuidados com o cultivo e criação de animais e retornam para a cidade para passar a noite. Práticas semelhantes também foram observadas no Quilombo da Lapinha.

Localizado no município de Matias Cardoso, o Quilombo da Lapinha foi certificado como comunidade remanescente de quilombo pela Fundação Palmares em 2005. O processo de Reconhecimento e Identificação Territorial está em curso e aguarda a regularização fundiária pelo Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (INCRA). A partir de demanda do Ministério Público Federal, foi realizado o Relatório Antropológico de Caracterização Histórica, Econômica, Ambiental e Sociocultural da comunidade por equipe formada por pesquisadores da UNIMONTES, resultado de Acordo de Cooperação técnica com o INCRA

Assim como a Ilha de Pau de Léguas, a área do Quilombo da Lapinha sofre grande influência do agronegócio para criação de gado e empresas de fruticultura irrigada, que fazem parte do perímetro irrigado da Jaíba. Essa ocorrência também perpassa as narrativas de expropriação territorial, como o processo de regularização fundiária realizado pela Ruralminas para a implantação do projeto Jaíba, caracterizado pelo despejo, por violência e uso de forças militares.

Embora tenha sido reconhecida como remanescente de quilombola, os processos de delimitação territorial e regularização fundiária da comunidade não foram concluídos. O relatório aponta que a coletividade do quilombo é formada por “relações de parentesco, casamento e compadrio” (NIISA, 2013, p.14), totalizando cerca de 380 pessoas em 88 famílias nucleares que residem na comunidade. Os relatos coletados nas incursões de campo demonstram que, assim como para a população da comunidade vazanteira Pau de Léguas, a sede municipal tem importante papel na vida e territorialidade das famílias, sendo espaço de trânsito e, por vezes, também de moradia de membros destes grupos familiares.

MULHERES, FAMÍLIA E ESFERA REPRODUTIVA

As funções do homem ou da mulher nas famílias exprimem as relações de gênero. Diferente do observado por Santos (2016,), Woortmann (1985) comenta que os estudos realizados anteriormente em famílias de trabalhadores



urbanos ou camponeses apontaram que, em ambos os espaços, a mulher tem domínio e prestígio no grupo familiar, como é exposto:

é ela que governa o consumo doméstico e, frequentemente, organiza e dirige formas de produção doméstica e de mercadorias. Mas é ela também que decide quem come o que, quando e em que quantidade e ao fazê-lo privilegia material ou simbolicamente o pai de família (Woortmann, 1985, p.38).

Ainda assim, naquele contexto, a família camponesa é estruturada pela honra vinculada ao trabalho, que é exercido pelo homem. Mesmo quando é a detentora de saber que garante a alimentação e saúde da família, a mulher é constantemente uma “ameaça à honra familiar, encarnada no pai” (Woortmann, 1985, p.38), além de ter suas atividades classificadas como ajuda e não trabalho.

Estudo realizado por Heredia (1979) em Pernambuco também apontou a prevalência masculina em relação à autoridade doméstica. A casa é o lugar feminino e o roçado é o lugar masculino, de onde provém o alimento e onde se localiza também o valor do trabalho. Conforme destaca a autora, “a oposição casa-roçado delimita a área do trabalho e do não-trabalho, assinalando os lugares feminino-masculino relativos a essa divisão” (Heredia, 1979, p.79).

Para os contextos estudados, Woortmann (1985) também demonstra que há clara distinção entre os ambientes de domínio masculino ou feminino, relacionados paralelamente às atividades desempenhadas por homens ou mulheres no âmbito familiar. O autor remete ao significado simbólico da comida, como uma espécie de linguagem a qual utilizamos para nos expressarmos e que, para além das questões nutricionais e de garantia de sobrevivência, falam também “da família, do corpo e das relações sociais” (Woortmann, 1985, p.4).

A mesma relação, observada entre espaço e atividades desempenhadas, pode ser considerada também para a comida. Em Sergipe, por exemplo, Woortmann (1985) relata as “homologias simbólicas”: o roçado é de domínio do homem, no ambiente doméstico é a sala, a comida crua e o mantimento. Enquanto a mulher tem domínio no espaço da casa, da cozinha, que também é o lugar da comida e do cozido. Um paralelo é feito na interpretação homem-cultura e mulher-natureza, remetendo à distinção do entendimento em relação ao doméstico e ao selvagem. Como aborda o autor:

quando de cru, passa a cozido, processo que se realiza na casa, domínio da cultura, mas no espaço desta que corresponde à mulher (natureza), torna-se comida (cultura). Então, o homem-cultura produz o



mantimento-natureza, e a mulher-natureza produz a comida-cultura (Woortmann, 1985, p.9).

O autor demonstra que, no campo do simbólico e ideológico, ao ser preparada a refeição é também construído o gênero feminino. Em outro estudo, Ellen Woortmann faz distinção parecida, apresentando as classificações do espaço natural que são determinantes para a construção de espaços sociais de domínio de cada gênero. Ao analisar comunidades pesqueiras do Nordeste, Woortmann (1991) privilegia a perspectiva feminina, avaliando como o tempo e o espaço são construídos pelas mulheres e como elas mesmas se “(re)constroem” no tempo e pelo espaço (Woortmann, 1991).

Neste cenário, a terra era o espaço de domínio das mulheres, para a realização da agricultura, e o mar era o espaço de domínio dos homens, para a realização da pesca. A classificação, de acordo com a autora, remete à identidade geral da comunidade e ao discurso público adotado. Também nesta pesquisa foi observado que as transformações ecológicas e sociais impactam as mulheres de forma diferenciada. Aquelas que “atingem a terra, afetam diretamente as mulheres. Outras transformações, relativas ao mar, atingem os homens, e seus efeitos se projetam sobre as mulheres” (Woortmann, 1991, p.18).

Experiências como as citadas, e anteriormente relatadas em outras pesquisas, demonstram características comuns nas análises ou comportamentos em diferentes regiões do país. No entanto, não devem ser tomadas como padrão homogeneizante e universal das práticas e representações da construção de gênero em comunidades rurais brasileiras. Muitas coisas podem, também, ter sofrido alterações nos últimos anos. Esses contextos valem, ainda assim, como referências de estudo e demonstram que, em alguma medida, as distinções de gênero nas relações com os recursos naturais e os seus usos existem. Esses processos são constitutivos das relações sociais no âmbito da família ou da comunidade, ao mesmo tempo, em que sofrem influências das mesmas.

MULHERES VAZANTEIRAS E TERRITORIALIDADES

As mulheres que colaboraram com a pesquisa, por meio da narrativa de suas histórias de vida, compartilharam experiências e vivências que se encontram e se diferem em cada relato. A autoatribuição como mulheres de um grupo diferenciado, as mulheres vazanteiras, as caracteriza e também delimita as fronteiras de relacionamento e interação na sociedade.



O ambiente e espaço que permeiam compõem a territorialidade desses grupos e influem sobre suas histórias individuais e coletivas. Nos relatos das mulheres das duas comunidades, Pau de Léguas e Quilombo da Lapinha, o trânsito entre a “ilha” e a “rua” faz parte da rotina para suas vivências cotidianas. A vida da mulher vazanteira não se distingue como rural ou urbana, mas se estrutura na dinâmica entre os diferentes espaços, sejam a ilha, o rio ou a cidade.

Essas mulheres parecem se reconhecer como parte de um mesmo grupo, apesar de possuírem experiências e histórias de vida diferenciadas. Parte das mulheres entrevistadas, aquelas do Quilombo da Lapinha, se reconhecem como quilombolas e vazanteiras, enquanto as mulheres de Pau de Léguas se reconhecem como vazanteiras.

A comunidade possui duas associações comunitárias para organização da produção, busca e participação em projetos e para a comercialização dos produtos. Uma das associações é liderada por uma mulher de presença marcante, personalidade forte e autoridade de fala entre o grupo. Já na outra associação, os grupos de mulheres participam das atividades na ilha, agricultura e pesca, mas os cargos de relevância na associação e a participação nas reuniões é majoritariamente masculina.

As mulheres entrevistadas, portanto, têm ampla participação em diferentes papéis em ambas as comunidades. Ao serem questionadas sobre “o que é ser uma mulher vazanteira” todas as mulheres relacionam o trabalho de agricultura e pesca ao que definem sua identidade e autoatribuição. Mulheres e memória

Ao narrar a lembrança, o idoso acessa a memória, reconstrói a lembrança e atua sobre ela no compartilhamento, como um artesão daquilo que comunica (Bosi, 1994). “Ela não visa transmitir o ‘em si’ do acontecido, ela tece até atingir uma forma boa. Investe sobre o objeto e o transforma” (Bosi, 1994, p.88). A autora relata que a sociedade industrial é nociva para a velhice, principalmente em função da divisão de classes. Ao perder a força de trabalho, o idoso perde também sua funcionalidade. “Quando se vive o primado da mercadoria sobre o homem, a idade engendra desvalorização. A racionalização, que exige cadências cada vez mais rápidas, elimina da indústria os velhos operários” (Bosi, 1994, p.78).

Conforme relata a autora, uma sociedade marcada pela competição, pelo lucro e pela comunicação de massa se comporta de forma a desvalorizar a narração da memória – aquela que exige tempo para a escuta e cuidado na interpretação – e a atuação dos idosos nela mesma. Dona Rosenita Santos, da Ilha de Pau de Léguas, sempre remete à idade como uma fase conflituosa: *“Já tô indo pros 81, mas não quero chegar nos 90 não. Vêi sofre demais, gente de idade sofre*



... muito. Cê sabe, a pessoa é criada na luta, vai lutando praqui pracolá, quando o véi se achar assim parado, morre antes da hora, cai em depressão e pronto”, comentou durante entrevista.

Embora localizada na zona rural, a Ilha de Pau de Léngua não se encontra isolada de práticas urbanas e da contemporaneidade. Compreender os vazanteiros como uma comunidade tradicional não pode ser limitante e levar à interpretação de uma sociedade harmônica, distante do urbano e “parada no tempo”. A rotina na comunidade é diferenciada daquela nos grandes centros industriais, mas é possível que algumas práticas e costumes cotidianos se aproximem daqueles da população urbana. Assim como o papel desempenhado pelas idosas desta comunidade como guardiãs dos saberes tradicionais e multiplicadoras das práticas cotidianas, por meio do compartilhamento de suas experiências e memórias.

HISTÓRIAS E TRAJETÓRIAS: RELATOS, CENAS E IMAGENS DO COTIDIANO

Alguns relatos das entrevistadas estão reunidos abaixo. Em função da pandemia da Covid-19, atividades de campo previstas para serem realizadas no ano de 2020 foram suspensas, para evitar a transmissão do novo coronavírus. Os relatos foram realizados no ano de 2019 e demonstram a transversalidade da alimentação, como fundamental nas relações sociais. E na cozinha que se realizou as entrevistas. São nas atividades ligadas a mandioca e ao milho, bem como, a pesca que se passam os fatos coletivos narrados. As mulheres ao oferecerem uma refeição, ao fazerem o alimento demonstram a importância, do fazer, do preparar, de partilhar refeições e sementes fazem parte do modo de vida vazanteira.

Dona Rosa

Dona Rosa, de 80 anos, compartilhou conosco sobre as histórias de pescaria. De acordo com ela, em Carinhanha, a pesca era realizada com rede de caroá, uma espécie de planta nativa da caatinga, tecida artesanalmente. *“Quando chegamos aqui em Matias, já não tinha mais rede de caroá, era só rede de nylon”.*

Rosa também contou sobre os potes de cerâmica que faziam naquele tempo, sobre as telhas de barro que desenvolviam, demonstrando sobre os braços a técnica para que as telhas seguissem o mesmo padrão. Também comentou sobre o trabalho na lavoura e, durante a fala, lembrou das músicas que cantavam durante o trabalho de produção e começaram a cantar juntas mãe e filha:



Ô Lira, cadê a Mariquinha
Ô Lira, Mariquinha não está
Ô Lira, me roubaram a Mariquinha
Ô Lira, na porteira do curral

Ô Lira, arruda também se muda
Ô Lira, do sertão para o deserto
Ô Lira, de longe também se ama
Ô Lira, quem não pode amar de perto.

A canção também remete ao fluxo de migração e aponta valor simbólico afetivo entre a vazanteira e a atividade executada durante a cantoria. Mãe e filha cantavam com muito entusiasmo, ao mesmo tempo que faziam os gestos demonstrando como era executado o ofício. *“E vai rodano...e vai jogando verso. Era bonito demais! E os rapaz sentado num monte de mandioca. E as raspadeira raspando, tinha vez que dava fogo na mandioca. Cantava fazendo farinha, era bonito demais!”*, contou entre gargalhadas.

Figura 1 – Dona Rosa explica como faziam para moer farinha na época de sua juventude, com instrumento antigo que preserva em casa



Fonte: Lelis, Amanda (2019).



DONA DALVA: “NÓS TEM QUE ADORAR O RIO SÃO FRANCISCO”

Dona Dalva Campos Silva é uma senhora de idade, tem pouca audição, parece ter a saúde já debilitada, nos afirmou ter 68 anos. Também estava na casa um de seus filhos, o Josemar José Roque, de 49 anos, e algumas netas dela que ficaram ao nosso redor ouvindo as conversas. A casa grande tinha na sala um sofá de quatro lugares com uma capa em cor vermelha vibrante por cima, que o tempo todo caía ao chão. Na estante de MDF, os porta-retratos com fotos da família foram postos lado a lado, com alguns santinhos ao redor e uma televisão ligada em volume tão alto que dificultava nossa conversa. Dalva explica que a mulher vazanteira é aquela que segue o movimento do rio para as atividades de lavoura, aproveitando cada fase hídrica para diferentes tipos de plantio. De acordo com ela, no tempo da vazante, aproveitam para plantar abóbora, melancia e batata. *“A gente planta pra aproveitar o moiado, pra puder vingar as coisas pra gente comer, a mandioca pra fazer a farinha, a terra fica boa. Tem época que fica boa, tem outra que fica só o barro né”*, contou.

De acordo com a vazanteira, as atividades domésticas do cuidado com a família, da agricultura e da pesca eram equilibradas durante o dia e a noite. A produção era utilizada para o autoconsumo pela família e também para comercialização no município. Dalva foi indicada por todas as mulheres entrevistadas como fonte informativa de referência sobre a história do lugar, as modificações do ambiente e sobre a pesca. A atividade pesqueira foi executada desde a sua juventude e repassada aos filhos por Rosa e seu marido José Roque. Juntos, o casal é citado pelos vazanteiros de Pau de Léngua como fundadores da comunidade.

Eu era pescadeira, graças a Deus, saía de tarde e voltava era no outro dia de manhã. De dia, de noite. Trabalhava no dia, de noite ia pescar, eu e ele, nós dois. Peixe era o que caísse na rede. Pra cumê e pra comprar outras coisas que precisava. É bom pescar, é bom. É pesado, muito mais pesado que a roça. O dia todo.

Josemar contou que aprendeu o ofício da pesca com os pais e também falou sobre as diferenças entre aquele período e atualmente, que ainda exerce a profissão de pescador. *“Aprendi com a mãe e o pai. Era tanta correnteza, não tinha motor, era no remo mesmo. Joga a tarrafa, se a rede engancha, tem que ir lá no fundo buscar, é pesado. La em casa todo mundo aprendeu. Também aprendemo a tecer com ela”*.

Dalva conta que pescou desde jovem e era dela a responsabilidade de tecer as redes de pesca para a família. Em sua fala, demonstra a compreensão da



técnica para a produção das redes, escolhendo o tamanho das malhas de acordo com o tipo e variedade de peixes. *“Quer ver como é que tece? Descansa a mente, trabalho pra não errar, aqui se errar tem que voltar tudo”.*

Figura 2 – Dona Dalva mostra uma rede que teceu para o filho usar durante a pesca



Fonte: Lelis, Amanda (2019).

Figura 3 – Detalhe do momento em que dona Dalva demonstrava a técnica para tecer a rede de pesca



Fonte: Lelis, Amanda (2019).



Nos relatos de Josemar, a quantidade e as espécies de peixes presentes no São Francisco reduziram muito. Com a pesca à rede, ele explicou que são necessários cuidados para evitar a pesca acidental de indivíduos juvenis, demonstrando a preocupação com a manutenção da biodiversidade local e também a falta de valor no mercado, em função da abundância de peixes na região àquela época.

“Antes, jogava a rede e todo tempo pegava, 14 pra cima [peixes]. A pequena não pescava, não. Se viesse embaraçado na rede, devolvia”, ele explicou. Conforme narrou o pescador, naquele período eram encontrados em abundância peixes como surubim e pirara. E, atualmente, encontra-se em grande quantidade o tucunaré, espécie exótica introduzida na bacia. Ele também comentou sobre a escassez hídrica e o prejuízo da família em função da falta de chuva: *“antigamente era seis meses de chuva, hoje num da um mês de chuva. Perde a roça”*.

Dona Dalva, assim como o filho, relata que as mudanças na paisagem natural são muitas e perceptíveis. Falou sobre a falta de chuva, sobre a grande cheia de 1979 que os levou a mudarem-se para a cidade e sobre a abundância de peixes na época em que era jovem:

Morreu muito surubim, aqueles cari, hoje cê não vê mais aquele cari, tinha muito aqueles preto, nunca mais eu vi. Ninguém pegava os peixe pequeno, pra que? Pra poder morrer? Pegava era os grande. Cê vai lá na beira do rio e hoje não vê uma piaba, naquele tempo andava e via aquele tanto de piaba, agora num acha um. A maior cheia foi de 79, as outras foi pequena. Teve de 49, a de 79 foi aquela cheiona, veio até aqui na rua, quando encheu tudo lá em casa e nos veio pra cá, eles era pequeno mesmo. De uns tempo pra cá, que não veio mais. Chovia muito e agora não ta chovendo quase, a chuva ta curta né. Agora perde a roça, não tem chuva. E não sei porque.

Os relatos de Rosa coincidem com a abordagem de Oliveira (2005) sobre “o tempo da fartura”. A vazanteira rememora as atividades de pesca e lavoura como época de grande abundância e variedade tanto na pesca quanto na lavoura. Quando questionada das razões para a redução das chuvas, Rosa comenta sobre os prejuízos, mas diz que não sabe o porquê da escassez hídrica. O tempo a transporta imediatamente para o passado e ela volta a narrar sobre as vivências na ilha:

A vida não era ruim não, criava galinha, porco, lá mesmo tá criando os porquinho. Agora não tem milho não, só planta no tempo das água, agora tá seco. O rio, naquela época, subia e descia. Antigamente tinha mais peixe, agora não tem mais não.

Durante toda a vida, dona Dalva viveu perto do rio. Nascida em Barreiras, na Bahia, Dalva já viveu também em Santa Maria e Januária. De acordo com



seus relatos, ela também migrou para Matias Cardoso com a família e desceram, como retirantes andando “de pé”, pelas margens do São Francisco.

DONA NILZA: “A ÁGUA VINHA E MOLHAVA A ILHA, DESCIA, CÊ PLANTAVA E NASCIA”

Nilza Severino Silva é pescadora - possui registro com carteira de profissional - e agricultora. É esposa de Natalino da Silva, liderança na comunidade que foi o primeiro presidente da primeira associação de produtores. Nilza contou que possui quatro filhos e mora em Matias Cardoso para acompanhar os netos na escola.

Em campo, o casal estava junto com João, um senhor da comunidade. Atravessamos com a canoa de motor rabeta pelo rio São Francisco. No trajeto, eles foram contando que o rio estava baixo, mostrando os bancos de areia pelo caminho, em algumas áreas precisávamos passar bem vagarosamente para o motor não arrastar na areia. *“Esse é um capim cabeludo, ele tá acabando com o rio. Onde ele sai, seca, junta muita terra”*, explicava Nilza enquanto mostrava o capim na beira do barranco.

Nilza contou que aprendeu a pescar com seu companheiro, o Natalino, que já era pescador quando se casaram. De acordo com ela, se casou muito jovem, aos 16 anos e na mesma época tirou a carteira como pescadora profissional.

Antigamente era muito peixe, hoje acabou os peixes do rio. É pouco peixe, devido esse tanto de areia assoreada no rio! Há muitos tempos atrás fazia era ruma² de peixe na beira da água, agora acabou essa fartura. Hoje acabou.

Nilza relatou sobre as espécies de peixes que ocorrem na região, fala com bastante propriedade e conhecimento:

Se o rio enche bastante, na vazante dá arribada de peixe. Os peixes da lagoa vai pro rio e os do rio entra pra lagoa, tem uns córrego que coloca água da lagoa pro rio, aí é bom. Tem cari, gogó, curimatá, pacomon, surubim, pirá, dourado, piranha, caranha, tem muitos peixes. O surubim tá em extinção pra poder ficar pegando, não pode, que nem o pirá. Essa época é a caranha que é bom, ela é redonda parecendo uma piranha, ela cresce, vai até 10kg, tem duas carreira de dentes, parece uma piranha. Gosta mais de frutas, goiaba, acerola, a gente pega de anzol. Pega na rede também. Eu pesco muito no molinete, pega bastante peixe.

2 termo regionalista que indica “grande quantidade”.



Nilza e Natalino mostraram a casa que tinha sido construída há pouco tempo, contou que o seu filho tirou alguns dias e fez todo o trabalho. A casa é de alvenaria, ainda estava sem reboco, mas é a casa bem organizada, com varanda de cimento, tinham algumas mudinhas em sementeiras aguardando o momento de serem transportadas para a terra.

A área plantada está bem cuidada, com muitas plantas e todas bem verdinhas. Os dois caminharam pelo pomar, falando sobre as espécies que tinham por lá, Natalino foi regar as plantas, enquanto Nilza explicava sobre a plantação:

Ali só é pé de manga que tem ali, tá vendo, oh, tem vários. Isso aqui nós situou tudo na cabeça, panhando água lá em baixo e trazendo na cabeça. Alguma coisa a gente conseguiu ainda molhar elas. Tem jabuticaba, tem corante [urucum], tangerina, laranja, tem onze especialidades de manga, uma diferente da outra, tem pinha, tanja ta novinha. Olha o tamanho dos frutos!

Sobre a divisão dos trabalhos na roça, Natalino informou que não havia diferença ou divisão das funções, os dois trabalham juntos: *“Ninguém divide. Aqui é eu e ela, não tem isso não. Um faz um pouco, o outro faz um pouco. Ah, a gente não pode afastar um do outro não, se eu afastar, eu morro. Não pode!”*

Figura 4 – Nilza e Natalino no pomar do casal, na Ilha de Pau de Légua



Fonte: Lelis, Amanda (2019).



A plantação estava bem cuidada, Natalino contou que tem uma bomba que puxa a água do rio com a energia de uma placa solar. De acordo com ele, essa placa foi obtida por meio de um projeto, outras casas também receberam, mas tiveram as placas recolhidas, pois as famílias não conseguiram administrar e o projeto acabou não tendo continuidade.

Dona Bel: “essa é a nossa terra. esse mesmo barro de dentro de casa   da nossa terra”

A família de dona Isabel Mota é composta majoritariamente por mulheres e, com a exceção do esposo e pai da família, seu José Araújo de Oliveira, e do neto caçula do casal, Allison Felipe de Oliveira Nunes, de dois anos de idade. Quem chega na casa de Dona Bel, passa pela sala antes de entrar na cozinha. Na sala, um sofá, um rack com a TV que fica o tempo todo ligada. Sobre a mesa tinha um grande aparelho de som destes de carro. E a sala d  acesso para os dois quartos da casa. O ponto de encontro de todos os dias na casa de dona Bel, é a cozinha. Na cozinha que todos se juntam para conversar, mesmo quando não   horário de refeic o. Apesar do fogão elétrico, a maior parte das refeic es é feita no fogão   lenha. Um armário de ferro se equilibra por cima de tijolos de barro, a mesa central   circulada pelas cadeiras de plástico verdes, as panelas de alumínio bem ariado brilham nas prateleiras.

Figura 5 – Isabel Souza Mota, do Quilombo da Lapinha



Fonte: Lelis, Amanda (2019).



As filhas de Dona Bel, a Tatiana Mota, grávida e ajudava Bel em tudo. Também estava na casa a filha caçula que tinha chegado um dia antes do município de Jaíba, onde estudava e trabalhava. Fazia um curso técnico à distância e tinha difíceis condições de trabalho. Optou por retornar para perto da família, em função das dificuldades para manter o custo de morar em outra cidade e da mensalidade do curso, além de dificuldades também no trabalho que exercia.

No quintal fica a cisterna da casa, que é preenchida com água da chuva. Dona Bel nos explicou que, neste período de escassez hídrica, a cisterna era preenchida com caminhão pipa com água que elas precisavam comprar ou vinha um caminhão pipa eventualmente enviado pelo exército ou pela prefeitura. Todos os dias que estivemos na comunidade assistimos o movimento de chegada e saída do caminhão em alguma casa para reabastecer a cisterna. No quintal também fica o jirau, onde as mulheres lavam as vasilhas e deixam para secar e também um forno de barro, onde assam bolos e biscoitos. Dona Bel conta muitas histórias sobre a região e as transformações do ambiente natural na última década:

De primeiro dava uma melancia cumprida, ela gosta mais de sol do que de chuva, se da muita chuva elas mela tudim. Quando começa a chover, essa época agora mesmo é que planta. Tem abóbora também, tem vez que dá, mas agora não. Fazia um paiolção tinha que dar pro porco. Agora não, cabou tudo. A maior aqui produção é das vazantes, que a gente plantava e elas dava, não precisava moia. O rio lavava, mas agora o rio não lava mais. Não absorve a vazante. Desde que eu mudei praqui, veio caindo, veio caindo, veio caindo...teve tempo aqui que passou quase um ano sem chover. Da uma chuva aqui, uma acolá, depois a chuva vai embora e os mantimento que planta morre tudo. Até o feijão catador que é mais forte de chuva, teve um ano que não deu. Só molhando com motor do Rio Grande, porque o riozinho aqui secou. Não tinha água. As abóbora não vai pra frente.

Dona Bel falou sobre algumas plantas que utiliza, nos contou sobre o “cola-prato”, uma espécie de cipó, que ela diz que usava a seiva para colar algum utensílio doméstico que quebrasse.



Figura 6 – José e Bel demonstram as sementes, muitas delas crioulas, que guardam para plantio e troca entre a comunidade e amigos de outras regiões



Fonte: Lelis, Amanda (2019)

A comunidade possui um galpão para reservar as sementes. Mas algumas famílias realizam reservas próprias, como o casal, que cumprem o papel de guardiões de muitas sementes crioulas. *“Na casa de semente tem muita coisa, tem gergelim, tem sorgo, tem o milho que antigamente nós plantava, tem feijão, tem abóbora, andú também. Mas eu guardo!”*, de acordo com ela, antes mesmos da Casa de Sementes chegar na comunidade, por meio de um projeto, a família já mantinha a tradição de guardar e trocar sementes com familiares e outros agricultores e agricultoras.

Eu gosto de guardar, aqui tem um milho doce, branquinho, eu saio guardando tudo, eu gosto desses trem. As menina fala que eu tenho que parar com roça e eu falo: só quando eu morrer. Um genro meu trouxe esse quiabo lá de Carandaí, nunca tinha visto. Ainda tenho que plantar. Aqui umas semente de feijão deferente aqui, eu vou plantar. Aqui eu vou plantar é pra render mais, o feijão da vagem grande, o milho preto que aqui não tinha, que eles trouxe e eu plantei, aqui tudo é o milho de seu Geraldo da Porteirinha, aqui é o gergelim branco. É bom pra fazer uma paçoca, é bom demais, só faz torrar ele no fogo e joga no pilão com açúcar e farinha, é uma delícia, uma vitamina que cê precisa ver.



Os costumes de dar e receber voluntariamente, numa ação que contempla liberdade e obrigatoriedade, são tratados nos textos pelos autores Marcel Mauss e Eric Saborin. A dádiva, seus poderes simbólicos, os códigos implícitos nas ações e os valores envolvidos neste costume e sua força nas sociedades antigas e atuais são parte dos assuntos discutidos pelos autores.

Mauss (2003) analisa a dádiva como um costume de caráter voluntário gratuito, mas com uma carga de interesses e obrigações. A dádiva, nas sociedades chamadas pelo autor como “arcaicas ou primitivas”, cumpre um papel econômico, de direito e de moral, estabelecendo um conjunto de regras comportamentais e de ideias que conferem um simbolismo ao ato. Para além de um mecanismo meramente econômico, como um escambo, a dádiva confere ao “presente” oferecido uma carga simbólica e até energética da natureza daquele que o ofereceu. Portanto, retribuir o que foi feito ou entregue é respeitar também a essência espiritual da pessoa que o ofereceu.

Dona Bel conta que não gosta de vender as sementes, que privilegia entregar como presente e após anos receber a notícia sobre a colheita.

Então, assim, sobre a semente, a gente andando, a gente aprende muito com as pessoas, com os companheiro, as companheira lá fora. A gente tem que acreditar, o povo aqui é muito desacreditado, é fraco, acha que não vai dar certo. A gente tem que acreditar primeiro é em Deus, que ele vai mandar o bom tempo pra gente plantar as coisa pra dar. Quando meus filho vem de lá de São Paulo, traz as semente e eu planto. Eu gosto de plantar.

Conforme apontado por Mauss (2003), as coisas oferecidas possuem um valor além do exclusivamente material e a retribuição consolida parte da relação social. Com todo cuidado, dona Bel ensinou os cuidados do plantio, para que o milho crioulo não se torne híbrido a depender das formas, dos cuidados ou do local escolhido para plantar. Abaixo, foto que Márcio Lelis, meu pai me enviou de sua roça, em Bom Despacho (Minas Gerais), com a dádiva oferecida por dona Bel através da doação de sementes que foram para outra região, Bom Despacho, da família de uma das pesquisadoras dessa pesquisa.



Figura 7 – Colheita de milho crioulo realizada pela família da pesquisadora; o plantio foi feito a partir de sementes doadas por dona Bel



Fonte: LELIS, Márcio (2020)

Embora não tenha conseguido multiplicar em grande quantidade, o milho crioulo compartilhado por dona Bel “vingou”, assim como esperamos que aconteça com os saberes e histórias de vida das mulheres vazanteiras, registrados neste estudo. E que, cada uma delas, sejam cultivadas em diferentes espaços, interpretadas nas diferentes leituras e que suas vozes possam ecoar em outras pessoas, especialmente mulheres. Transformando e agregando conhecimentos e emoções durante a travessia do rio-vida.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

As histórias compartilhadas pelas mulheres vazanteiras são expressões dos modos de ser e viver das comunidades tradicionais do médio São Francisco. Mulheres que se reconhecem como quilombolas, vazanteiras, pescadoras e que acionam na alimentação não somente autossustento, mas também como dádiva. O dar, receber e retribuir das sementes crioulas tem sido uma forma de



resistência dos povos tradicionais, que auxilia na sustentabilidade de lavouras e segurança alimentar das famílias. A pesca artesanal, aliada à produção de mandioca e milho são somente algumas das diversas manifestações de identidades coletivas que são acionadas para possibilitar a continuidade em seu território tradicional.

As mudanças no clima e no ambiente vêm interferindo, nas últimas décadas, na agricultura. Já que os ciclos do rio São Francisco, orientavam as escolhas sobre as culturas mais adaptadas a cada local de plantio já não são precisos o bastante para garantir a viabilidade das plantações. Da mesma forma, as dificuldades de acesso ao abastecimento doméstico da água são narradas tanto em Pau de Légua, quanto no Quilombo, ainda que o último possua cisternas para coleta de água da chuva.

A dinamicidade é característica da identidade vazanteira. Os fluxos entre as diferentes áreas do território – o rio, as terras altas, as ilhas e as vazantes – podem ser ampliados também para o movimento das famílias, principalmente o casal do núcleo familiar, entre a cidade e a ilha. Essa característica é narrada de maneira mais intensa pelas mulheres da Ilha de Pau de Légua, que informaram morar em Matias Cardoso e ir diariamente para a ilha desempenhar as atividades de pesca e lavoura. Apenas três entrevistadas informaram não possui casa na cidade.

A mulher vazanteira apresentada neste capítulo é protagonista em suas trajetórias pessoais. O fluxo entre diferentes ambientes no território vazanteiro, a migração pelo leito do rio e o amplo conhecimento sobre o ambiente natural e sua biodiversidade foram apontados em diferentes vivências ao longo das fases da vida das mulheres colaboradoras. Essas características, somadas ao trabalho como agricultora e pescadora são constituintes das mulheres nas comunidades tradicionais Ilha de Pau de Légua e Quilombo da Lapinha. O rio São Francisco, suas águas, animais, plantas, outros seres da natureza e entes míticos e lendários vinculados ao rio são centrais na identidade da mulher vazanteira.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos o apoio do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) e da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais (FAPEMIG).



REFERÊNCIAS

ANAYA, F. C. De **“Encurralados pelos parques” a “Vazanteiros em Movimento”**. Tese (Doutorado em Sociologia) – Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Minas Gerais. Belo Horizonte, 2012.

BARTHES, R. **Aula**: aula inaugural da cadeira de semiologia literária do Colégio de França, pronunciada dia 7 de janeiro de 1977 / Roland Barthes; tradução e posfácio de Leyla Perrone-Moisés – São Paulo: Cultrix, 2013.

BOSI, E.. **Memória e sociedade: lembranças de velhos**. 10. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2003.

HEREDIA, B.M.A. **A morada da vida: trabalho, familiar de pequenos produtores do Nordeste do Brasil**. Editora Paz e Terra. Rio de Janeiro, 1979.

IBGE Cidades, **IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística**, v4.3.19, 2018 Disponível em: <https://bit.ly/30EMDKk>. Acesso em 22 de maio de 2019. <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mg/matias-cardoso/panorama>

LE VEN, M. M. **Afeto e política - metodologia qualitativa**: História Oral de Vida e Sociologia Clínica. Belo Horizonte: Ed. Tela e o Texto, 2008.

MAUSS, M. **Sociologia e Antropologia**, São Paulo: Cosac & Naify, 2003. (Ensaio sobre a Dádiva, p. 185-314)

NIISA. **Relatório de investigação socioambiental da comunidade tradicional vazanteira de Páu de Léguas Manga/Matias Cardoso/MG**. Montes Claros: Universidade Estadual de Montes Claros, 2018.

OLIVEIRA, C. L. **Vazanteiros do Rio São Francisco**. Dissertação (Mestrado em Sociologia) – Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2005.

SANTOS, N. A. A divisão sexual do trabalho na agricultura familiar: entre a invisibilidade e a desvalorização do trabalho (re)produtivo de mulheres trabalhadoras rurais do município de Brejo/BA frente à expansão da monocultura de soja. In: **Revista de Políticas Públicas**. São Luiz: UFMA, 2016.

SUÁREZ, M. A problematização das diferenças de gênero e a antropologia. In: AGUIAR, N. (Org). **Gênero e Ciências Humanas: desafio às ciências desde a perspectiva das mulheres**. Rio de Janeiro: Record: Rosa dos Tempos, 1997. pág. 31-48.

WOORTMANN, E.F. Da complementariedade à dependência: a mulher e o ambiente em comunidades “pesqueiras” do Nordeste. In: **Série Antropologia**. Editora da Universidade de Brasília. Brasília, 1991.

WOORTMANN, K. A comida, a família e a construção do gênero feminino. In: **Série antropologia**, Brasília, n. 50, p. 1-43, 1985.





MULHERES, TERRITÓRIO E CULTURA: A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS NAS COMUNIDADES QUILOMBOLAS KALUNGA DE MONTE ALEGRE DE GOIÁS¹

Jorgeanny de Fátima R. Moreira

INTRODUÇÃO

O artigo proposto refere-se aos resultados preliminares de pesquisa que teve início com as observações realizadas durante as ações do projeto de extensão universitária *Cerrado e Cultura: a economia social e criativa na reprodução socioeconômica de mulheres quilombolas e camponesas*, que é desenvolvido pela equipe do Laboratório de Estudos e Pesquisas das Dinâmicas Territoriais do Instituto de Estudos Socioambientais da Universidade Federal de Goiás (Labor/IESA/UFG) em parceria com pesquisadores da Universidade Federal do Tocantins (UFT) e da Universidade Federal de Sergipe (UFS), com financiamento do Ministério das Mulheres.

A partir das ações de extensão desenvolvidas no Território Kalunga, no Nordeste Goiano, sobreveio o interesse em investigar algumas situações postas pela população local. Entre elas, as questões relacionadas à produção de alimentos no território que está localizado em serras, morros e colinas, e conta com características climáticas e geomorfológicas que causam vulnerabilidades para a agricultura e a criação de gado de corte, mas que são possíveis graças ao conhecimento tradicional e ancestral dos quilombolas.

O público alvo da pesquisa são as mulheres Kalunga, pois o projeto de extensão iniciou-se com ações que privilegiassem a formação e capacitação dos grupos femininos que tem o trabalho historicamente invisibilizado na sociedade brasileira, tanto no espaço urbano como no espaço rural. Campos (2011, p. 20) explica que “do ponto de vista de gênero o processo de exclusão ou de inserção precária da força de trabalho nas atividades econômicas não é homogêneo, é mais intenso para a população feminina”. De fato, confirma-se, ao observar

1 O presente texto refere-se aos resultados preliminares da pesquisa de pós-doutoramento realizado no Programa de Pós Graduação em Geografia da Universidade Federal de Sergipe sob supervisão da Profa. Dra. Sônia de Souza Mendonça Menezes. O interesse pelo tema surgiu a partir das experiências com o projeto de extensão financiado pelo Ministério das Mulheres.



nas comunidades tradicionais, que cabem às mulheres o trabalho reprodutivo que se configura nos cuidados com a família, a criação dos filhos e o trabalho doméstico (Federici, 2021).

Aos homens cabem os espaços produtivos ou públicos, que geram renda, enquanto as mulheres ficam restritas aos espaços domésticos/privados, presas aos trabalhos que não lhes garantem retorno monetário. Além de se dedicarem ao trabalho doméstico, as mulheres do campo também plantam e colhem os alimentos de suas hortas, possuem animais domésticos que comercializam em suas comunidades e/ou consomem em suas casas, e produzem alimentos com frutos extraídos da natureza. Estas atividades garantem a segurança alimentar das comunidades, mas raramente promovem a autonomia financeira destas mulheres.

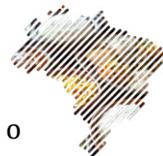
Todas as atividades desenvolvidas pelas mulheres no campo são compreendidas como complemento ou uma extensão da vida doméstica. Almeida (2016, s/p) explica que com “o Kalunga não é diferente. À mulher Kalunga cabe um grande encargo para assegurar a educação dos filhos, dos cuidados domésticos e a alimentação básica diária para a família”, e continuam sendo compreendidas apenas como uma “ajuda”, mas não como provedoras ou autônomas economicamente.

Diante disso, buscamos analisar o processo de luta e resistência feminina no território Kalunga, e como as mulheres contribuem para a segurança alimentar das famílias nas comunidades quilombolas de Monte Alegre de Goiás. Também, pretendemos compreender como as práticas de produção são desenvolvidas antes e após as ações de extensão universitária que foram realizadas.

A primeira etapa da pesquisa consistiu em um levantamento teórico e conceitual acerca dos temas desse estudo, como território, cultura, agroecologia e relações de gênero no espaço rural. A segunda fase baseou-se em pesquisas de campo nas comunidades, em cinco diferentes oportunidades. Em três visitas a campo, acompanhamos as oficinas/ações de extensão, como pesquisadora e formadora, realizadas nas comunidades Tinguizal, Riachão, Saco Grande, Areia e São Pedro. As técnicas para a coleta de dados em campo seguiram o Diagnóstico Rural Participativo (DRP).

De acordo com Verdejo (2006, p. 6) o DRP “é um conjunto de técnicas e ferramentas que permite que as comunidades façam o seu próprio diagnóstico e a partir daí comecem a autogerenciar o seu planejamento e desenvolvimento”. As ferramentas utilizadas foram: Observação Participante, Caminhada Transversal, Análise de Gênero e Entrevista Semiestruturada com Grupo Focal.

Para Borges (2009), a Observação Participante permite a relação estreita com os sujeitos de pesquisa. É importante para uma compreensão mais ampla



dos modos pelos quais determinada sociedade ou grupo pensa e age sobre o seu mundo. Verdejo (2006) argumenta que a Caminhada Transversal é realizada por meio de uma caminhada que percorre o espaço pesquisado e que deve contemplar vários aspectos, tais como: áreas de uso para agricultura, lazer e moradia; características do solo, recursos naturais.

A Análise de Gênero foi utilizada porque representa a parte integral do diagnóstico participativo. Segundo Verdejo (2006, p. 45) “as relações de gênero influem em todos os aspectos de uma comunidade, tanto produtivos como sociais”. Geralmente, a análise de gênero acontece na primeira fase da pesquisa, mas precisa ser acompanhada e revisada em todo o processo de investigação. Nesta etapa foi possível observar a rotina de homens e mulheres, o convívio familiar, o uso do tempo das mulheres na realização de suas atividades e a distribuição das tarefas do lar.

As Entrevistas Semiestruturadas “são aquelas em que as questões são direcionadas e previamente estabelecidas, com determinada articulação interna” (Severino, 2007, p. 124). O Grupo Focal foi empregado com o objetivo de compreender as experiências específicas vivenciadas pelo grupo social (Gil, 1987).

A aplicação das técnicas de pesquisa permitiu a realização de um confronto teórico metodológico que subsidiasse analisar as atividades desenvolvidas pelas mulheres Kalunga como práticas sustentáveis de produção. A partir da capacitação, por meio das oficinas do projeto de extensão, as mulheres fizeram apontamentos importantes, que possibilitaram corresponder às práticas agroecológicas como “alternativas à reprodução do modelo tecnológico do agonegocio” que pode integrar, conforme explica Carvalho (2015, p. 83), “fatores produtivos, biológicos, econômicos, sociais e culturais, que considerem tanto o conhecimento científico quanto os conhecimentos seculares das comunidades tradicionais”.

TERRITÓRIO E CULTURA: AS COMUNIDADES KALUNGA DE MONTE ALEGRE DE GOIÁS

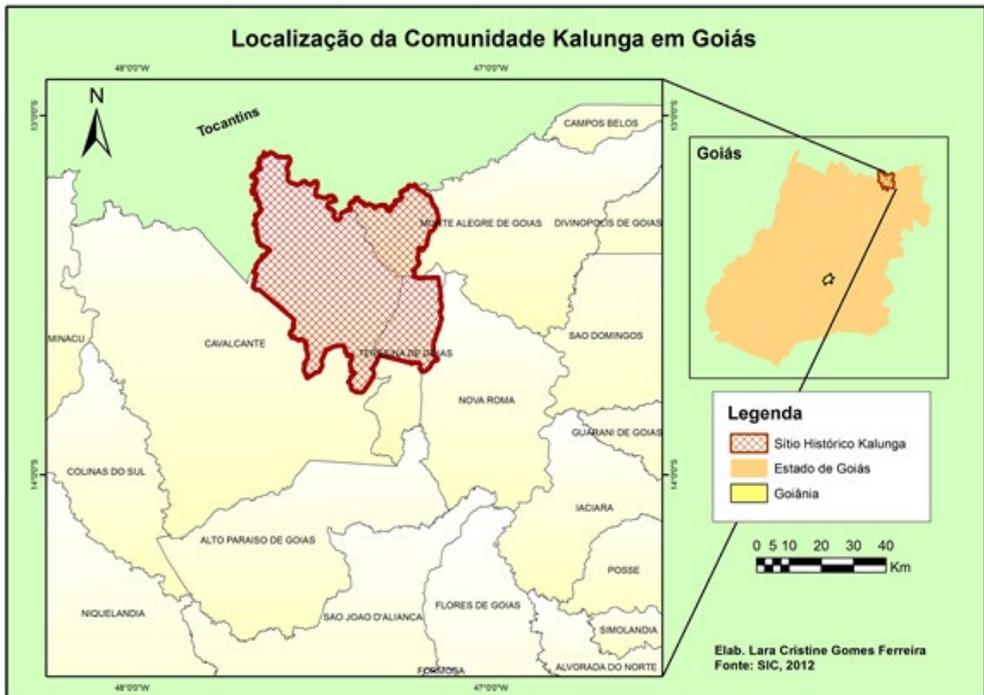
O território Kalunga está localizado no Sítio Histórico do Patrimônio Cultural Kalunga, criado pela Lei nº 11.406 de 21 de janeiro de 1991 e regulamentada pela Lei Complementar nº 19 de 5 de janeiro de 1996 (Figura 1), sendo denominada pela Fundação Cultural Palmares como uma sociedade de afrodescendentes ou de remanescente de quilombolas. O território é constituído por povoados, ou comunidades, situados nos municípios de Monte Alegre de Goiás, Teresina de Goiás e Cavalcante, na microrregião da Chapada dos Veadeiros e nos



municípios de Arraias e Paranã, na microrregião das Serras Gerais, no Estado do Tocantins.

Com a divisão dos Estados de Goiás e Tocantins em 1988, parte do Território Kalunga permaneceu no Sudeste Tocantinense. As comunidades localizadas no território goiano tiveram o seu reconhecimento e tornaram-se Sítio Histórico do Patrimônio Cultural Kalunga, já aquelas localizadas no Tocantins só foram reconhecidas pela Fundação Cultural Palmares em 2005, e em 2010 que o Governo Federal decretou a criação do Território Quilombola Kalunga do Mimoso distribuído nos municípios Arraias e Paranã (Khidir, 2018).

Figura 1 – Território Kalunga



Fonte: Ferreira, 2012.

O foco da investigação foram as comunidades Tinguizal, Riachão, Saco Grande, Areia e São Pedro em Monte Alegre de Goiás, onde ocorreram as oficinas e cursos do projeto *Cerrado e Cultura: a economia social e criativa na reprodução socioeconômica de mulheres quilombolas e camponesas*, e que nos despertou o interesse pela pesquisa. Toda a área do território quilombola Kalunga está situado no Bioma Cerrado. Almeida (2010, p. 38) descreve a região como “particular pela presença de uma natureza cerradeira dominante”,



e continua na mesma página: “as bacias do Rio Paranã e do Rio Almas irrigam essas áreas”.

Maria Geralda de Almeida dedicou mais de vinte anos de sua carreira acadêmica a pesquisar e desenvolver projetos de extensão no território Kalunga, principalmente nas comunidades quilombolas do Nordeste Goiano. Para a autora, o território possui uma “rica toponímia que designa as serras, os rios, os vãos e os agrupamentos de casas, remete-se a uma construção subjetiva, a um símbolo natural ou cultural do lugar em questão” (Almeida, 2010, p. 39).

A relação destas comunidades com a biodiversidade do Cerrado é peculiar, e representa um elemento importante na construção do território. Almeida (2003, p. 71) explica que esta relação é “importante na consolidação do território e na formulação de estratégias de desenvolvimento articulando uma nova relação entre natureza e sociedade em contextos globais da ciência, cultura e economia”. Concordamos com a autora no que diz respeito à biodiversidade como território culturalizado, pois é apropriada pela cultura dos povos tradicionais, que desenvolvem estratégias de sobrevivência utilizando os recursos naturais.

Compreendemos que o território também é “[...] objeto de operações simbólicas e é nele que os atores projetam suas concepções de mundo” (Almeida, 2003, p. 108). Nesta mesma direção, Haesbaert (1997) argumenta que

o território deve ser visto na perspectiva não apenas de um domínio ou controle politicamente estruturado, mas também de uma apropriação que incorpora uma dimensão simbólica, identitária e, porque não dizer, dependendo do grupo ou classe social a que estivermos nos referindo, afetiva (Haesbaert, 1997, p. 41).

Portanto, o território além de uma dimensão em que se situa relações e disputas de poder, produção político-econômica ou controle do Estado, também é um campo de operações simbólicas, culturais e afetivas de uma população, contribuindo, inclusive, para a construção de identidades territoriais (Haesbaert, 2013). Sobre o território, Santos (2002) explica que

é o chão e mais a população, isto é, uma identidade, o fato e o sentimento de pertencer àquilo que nos pertence. O território é a base do trabalho, da residência, das trocas materiais e espirituais e da vida, sobre os quais ele influi (Santos, 2002, p. 96).

Assim sendo, compreendemos que o território Kalunga também está imbuído dos aspectos culturais e simbólicos empregados pelos quilombolas. Cla-



val (2001, p. 63) observa que “a cultura é a soma dos comportamentos, dos saberes, das técnicas, dos conhecimentos e dos valores acumulados pelos indivíduos durante suas vidas e, em uma outra escala, pelo conjunto dos grupos de que fazem parte”. De fato, as características que envolvem a construção do território Kalunga é a soma da cultura e dos saberes ancestrais de trabalho na terra e na transformação dos produtos extraídos do Cerrado em importantes fontes de alimentos e geração de renda para a comunidade (Figura 2).

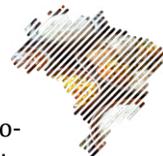
Figura 2 – Caminhada transversal pelas roças, Comunidade Saco Grande, Monte Alegre de Goiás



Foto: Lara Ferreira, jul. 2022.

Por meio da cultura, os quilombolas resistem à opressão histórica e às vulnerabilidades geomorfológicas do Sítio Histórico e Patrimônio Cultural Kalunga. De acordo com o Zoneamento Geoambiental e Agroecológico de Goiás – Região Nordeste (1995), 52,9% dos solos do Nordeste goiano apresentam baixa fertilidade natural e 75,1% deles necessitam de suprimentos de calcário e magnésio. Isso demonstra que o processo de cultivo nos solos da microrregião da Chapada dos Veadeiros apresenta obstáculos naturais e em algumas comunidades, localizadas em áreas de declive mais acentuado, tanto a pecuária como a agricultura são inviáveis.

É neste espaço que as populações quilombolas começaram a se estabelecer ainda no período da mineração em Goiás. Após pesquisas realizadas no território Kalunga, Aguiar (2011) informa que



com base nas condições de altitude (hipsometria), solos (pedologia) e declividade, é possível perceber que mesmo sendo um território com grandes áreas de vegetação muito bem preservadas, e ainda estabelecendo relações quase que de simbiose com o ambiente natural, existe uma predominância de relevos elevados, com alto grau de inclinação, com poucos locais de solos que propiciam melhores condições de produção (Aguiar, 2011, p. 10).

O clima da região também é hostil, e caracterizado pelas estações seca e chuvosa. Entre os meses de abril e setembro, o Nordeste de Goiás apresenta o menor índice pluviométrico, abaixo de 1250 mm (Novais, 2020). No período chuvoso, a população enfrenta problemas com inundações devido a proximidade com os rios Paranã e Bezerra. As comunidades de Monte Alegre de Goiás são as mais afetadas pelos alagamentos, pois situam-se às margens do Rio Paranã. Apesar das vulnerabilidades naturais, a população Kalunga desenvolveu estratégias para retirar do ambiente do Cerrado os recursos necessários para a sobrevivência. Carril (2006) elucida que

o tema quilombo como todo tema ligado à diversidade cultural ou às culturas consideradas tradicionais, [...] convida, e, sobretudo, no campo da geografia, a uma relação específica quanto ao uso diferenciado dos recursos naturais, e, frequentemente, na contramão daquele que a sociedade dominante empreende ao apropriar-se dos mesmos recursos (Carril, 2006, p. 164)

De acordo com a autora as formas de apropriação dos recursos naturais nas comunidades tradicionais resultam da interação com o ambiente que as famílias encontraram na medida em que se refugiaram em áreas de florestas e matas, a montante de cachoeiras ou em serras. A cultura destas populações explica-se pela sua relação com a natureza, e, portanto, com a construção do território baseado em processos de resistência. Para Fernandes (2005),

a contradição, a solidariedade e a conflitividade são relações explicitadas quando compreendemos o território em sua multidimensionalidade. O território como espaço geográfico contém os elementos da natureza e os espaços produzidos pelas relações sociais. É, portanto, uma totalidade restringida pela intencionalidade que o criou. A sua existência assim como a sua destruição será determinada pelas relações sociais que dão movimento ao espaço. Assim, o território é espaço de liberdade e dominação, de expropriação e resistência (Fernandes, 2005, p. 28).



O território Kalunga se constitui pela apropriação e projeção de trabalho, cultura e outras práticas sociais naquele espaço, mas também se faz por meio dos processos de resistência que garantem a sobrevivência destas comunidades frente às hostilidades naturais, políticas e econômicas. Estes espaços são demarcados por luta pela titulação das terras, conflitos contra fazendeiros, garimpeiros e também o Estado. São muitas as narrativas dos quilombolas que demonstram que a construção do território, em que vivem há quase dois séculos, continua baseado em resistência e o receio de uma possível expropriação.

As relações sociais estabelecidas nas comunidades possuem nuances de conflitos, mas também se baseiam em laços de sociabilidade e solidariedade, e por isso, mantém uma existência calcada na resiliência. Muitas ações de luta e resistência partem dos grupos femininos que encontram formas cada vez mais voltadas aos saberes ancestrais para o fortalecimento social e político das comunidades.

Além disso, a figura feminina representa papel social importante para a reprodução da vida e do trabalho no território Kalunga. As mulheres aplicam as suas experiências e saberes na produção de elementos necessários para a qualidade de vida das comunidades, de maneira a resistir às vulnerabilidades naturais impostas ao ambiente, como: enchentes devido à proximidade com Rio Paranã, dificuldades de acesso aos fármacos e hospitais, os poucos recursos financeiros e as escassas políticas públicas voltadas para a saúde naquele território e garantem, por meio da manutenção de seus quintais e manipulação dos frutos do Cerrado, a segurança alimentar e a saúde de suas famílias.

Entretanto, outras formas de resistência são lideradas pelas mulheres em defesa do território tradicional. É possível argumentar sobre a relação entre as mulheres e a proteção do território e da biodiversidade do Cerrado nos quilombos do Nordeste Goiano. Na contemporaneidade, dois nomes femininos são exemplos de luta e resistência contra os avanços das políticas neoliberais naquele território. Iaiá Procópio, em Monte Alegre de Goiás e Dona Dainda, em Cavalcante. Essas duas mulheres estampam a luta contra a entrada do garimpo ilegal, a implementação de uma Pequena Central Hidrelétrica (PCH) e também contra o avanço do agronegócio e do turismo pouco sustentável no Sítio Histórico do Patrimônio Cultural Kalunga.

Iaiá Procópio (Figura 3) também representa a luta pela titulação e reconhecimento do território Kalunga como remanescentes de quilombos em Goiás. É considerada um dos nomes mais importantes para a conquista do direito à água tratada, à energia elétrica e às escolas para sua comunidade, o Riachão. Essa mulher ainda lutou contra a implementação de um Pequena Central Hi-



drelétrica em Monte Alegre de Goiás, que representaria graves problemas ambientais como inundações, assoreamento, contaminação das águas e extinção de espécies da fauna e flora do Cerrado.

Figura 3 – Iaiá Procóbia, à direita, recebendo o título de Doutora Honoris Causa.



Foto: Moreira, 2022.

Pelo seu legado, Iaiá Procóbia foi indicada à receber o Prêmio Nobel da Paz em 2005, e em 2022 recebeu o título de Doutora Honoris Causa pela Universidade Estadual de Goiás. “A honraria é um reconhecimento pela atuação dela na defesa do meio ambiente, luta pelo reconhecimento do território Kalunga e promoção da paz entre os povos” (G1, 2022).

Dona Dainda, (Figura 4) é a matriarca da comunidade Vão de Almas em Cavalcante, Goiás. É considerada pelos moradores como a rainha Kalunga, e responsável por transmitir os saberes-fazeres ancestrais dos quilombolas, por meio do artesanato. Conhecedora das tradições e cultura Kalunga, Dona Dainda também é responsável por transmitir os saberes relacionados às rezas e festas pela história oral.

Em 2019, no IV Encontro de Pesquisadores sobre Comunidades Quilombolas Kalunga (Figura 5), a mesa Diálogos entre Saberes contou com a presença das duas matriarcas. Ao dialogarem com professores e estudantes no Câmpus de Arraias da Universidade Federal do Tocantins, mediadas pela Profa. Dra. Maria Geralda de Almeida, ambas narraram a história de luta e resistência para a construção e reconhecimento do



território Kalunga, bem como a importância da transmissão dos aspectos culturais e tradicionais aos mais jovens.

Figura 4 – Dona Dainda, Vão de Almas, Cavalcante, Goiás.



Fonte: GShow, 2014.

Disponível em: <https://gshow.globo.com/programas/mais-voce/>

Figura 5 – Mesa Diálogo Entre Saberes



Fonte: UFT, 2019. Disponível em:

<https://ww2.uft.edu.br/index.php/ultimas-noticias/26545>

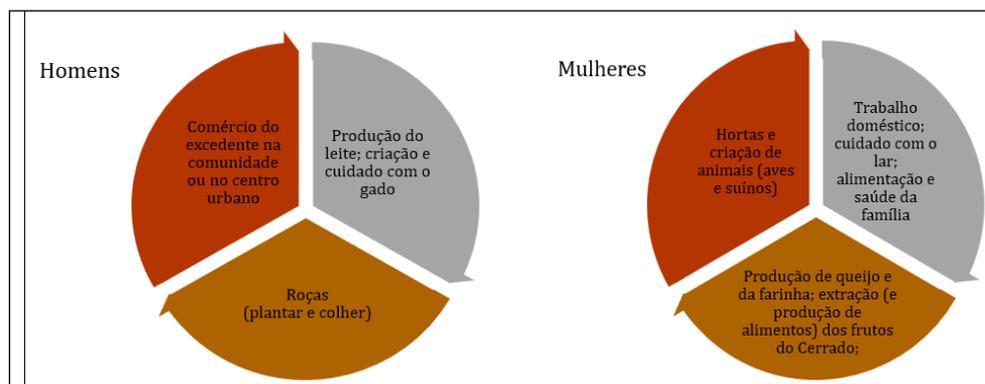


Em forma de diálogo, professores e alunos questionaram sobre o cotidiano dessas mulheres e de suas comunidades. Em suas falas elas descreveram que os Kalunga valorizam o cultivo tradicional de suas terras. A história de luta das mesmas também foi mencionada, principalmente em prol da saúde e segurança alimentar das famílias Kalunga. Além de realizarem atividades como parteiras, raizeiras e benzedeadas, as mulheres do quilombo Kalunga ocupam-se com os quintais, criação de animais domésticos e conhecem a produção de alimentos com os frutos, raízes e plantas do Cerrado, viabilizando, portanto, a segurança alimentar e a saúde a população local.

MULHERES E PRODUÇÃO DE ALIMENTOS NO TERRITÓRIO KALUNGA

Por meio das atividades de extensão, em conjunto com as técnicas de pesquisa empregadas nas comunidades de Monte Alegre de Goiás, observamos que as práticas realizadas pelos Kalunga para o cultivo de suas hortas e a produção de alimentos, configuram-se em importantes métodos para a promoção da conservação da biodiversidade, bem como para assegurar a alimentação no território. Nessas oportunidades, foi possível, por meio da técnica Análise de Gênero do DRP, identificar a rotina de trabalho de homens e mulheres (Figura 6).

Figura 6 – Análise de Gênero, DRP



Fonte: Diário de Campo, Moreira, 2020-2022.

Consideramos que para além do trabalho doméstico, as mulheres Kalunga são detentoras de conhecimentos ancestrais que se configuram em importantes estratégias para a segurança alimentar das famílias quilombolas. Menezes e Almeida (2020, p. 246) apresentam a relação das mulheres e seus quintais com a segurança alimentar nos territórios ao argumentarem que “as mulheres nos



quintais cultivam uma terra que pode ser considerada um nanoterritório, visto que elas são as responsáveis pela comida e a segurança alimentar da família”.

Historicamente, principalmente nos espaços rurais, as mulheres ficam restritas ao espaço doméstico e/ou espaço privado. Carvalho (2015, p. 84) explica que “um dos indicadores da maior desigualdade de gênero na área rural é a dificuldade da mulher em se tornar economicamente ativa”. A rígida divisão sexual do trabalho é um dos fatores que impede a participação das mulheres nos espaços públicos de decisão, principalmente nas situações de trabalho que geram retribuição monetária.

Nas comunidades tradicionais visitadas identificamos a ampla participação das mulheres também na comercialização local dos alimentos produzidos e extraídos do Cerrado como: farinha de mandioca, mel, açafrão, castanha de baru, polpa de mangaba, doces e compotas de cajuzinho do cerrado, cagaita, goiaba, manga, farinha de jatobá, além de verduras e legumes dos quintais. Sobre isso, Menezes e Almeida (2020, p. 238) enfatizam que “nesses espaços (os quintais) a produção destina-se ao consumo familiar, [...] para além do autoconsumo as mulheres, e/ou elas juntamente com outros membros familiares, participam de circuitos curtos e comercializam esses alimentos”.

Ademais, o trabalho produtivo realizado pelas mulheres Kalunga apresenta-se como resistência frente ao modelo agroindustrial que avança para o Norte e Nordeste Goiano, principalmente aquele voltado para a produção de *commodities* como a cana-de-açúcar e a soja. Menezes e Almeida (2020, p. 237) apontam que “evidenciaram-se, nas travessias realizadas durante o Projeto Promob², as transformações perceptíveis no espaço rural com a territorialização e expansão do agronegócio e o uso da terra para as mercadorias (soja, cana-de-açúcar, milho)”. Essas mudanças pautadas na justificativa de aumento da produção de alimentos são mediadas pelo excessivo uso de agrotóxicos e pela mecanização agrícola. No Nordeste Goiano, região onde se localiza o território Kalunga, esta situação não é diferente.

Silva (2015) já alertava para a intensa modificação do território goiano promovida pelo agronegócio que engendrou diferentes especializações e agregou diferentes níveis técnicos entre as regiões, entre elas o Nordeste do Estado de Goiás. O autor explica que a modernização do campo em Goiás territorializou relações capitalistas prioritariamente ao Sul, mas com o avanço da modernização agrícola, e com a consolidação das relações capitalistas de produção, o

2 Programa de Estímulo à mobilidade e ao Aumento da Cooperação Acadêmica da Pós-Graduação em Sergipe.



Nordeste Goiano foi inserido na produção de *commodities* no Cerrado e pela agricultura moderna.

Souza *et. al.* (2019), em estudos realizados nas regiões Norte e Nordeste de Goiás, chamam a atenção para o avanço do agronegócio com atenção especial ao município São João D'Aliança conhecido como a “porta de entrada” do Parque Nacional da Chapada dos Veadeiros. Localizada na bacia hidrográfica do Rio Tocantins e no Nordeste de Goiás, esta região possui solos com pouca aptidão natural para a produção de soja, mas que se faz possível devido ao uso excessivo de fertilizantes químicos, irrigação automatizada e mecanização agrícola.

Na última década, a expansão de áreas do agronegócio atingiu Alto Paraíso, também na microrregião da Chapada dos Veadeiros e, apenas, a 67 quilômetros de Teresina de Goiás, município que abriga parte do território Kalunga. De acordo com dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2020), a produção anual de soja em Alto Paraíso é de 32.500 toneladas. A agricultura e a pecuária continuam sendo as principais atividades econômicas dos municípios da região, e a pressão de ruralistas, amparados pela bancada que representa os agropecuaristas no Congresso Nacional, pode reduzir em até 73% a área de proteção ambiental do Parque Nacional da Chapada dos Veadeiros (AMDA, 2021).

De acordo com Mendonça (2004, p. 28), o avanço dos monocultivos se dá em razão “de incentivos fiscais, disponibilidade de créditos, baixo custo da terra, a topografia plana das chapadas, o clima favorável, a disponibilidade de água, a infraestrutura construída pelo poder público e os diversos programas estatais”. Um dos programas de incentivos viabilizados pelo Estado de Goiás é o Fundo de Infraestrutura do Estado (Fundeinfra) que tem como principal objetivo destinar recursos para obras do setor agropecuário (Goiás, 2022). Em detrimento da valorização do poder público ao monocultivo e à pecuária extensiva, os prejuízos à biodiversidade do Cerrado é perceptível. A monocultura é a **principal causa** das transformações do bioma, porque:

Além de expulsar as formas de cultivo tradicionais (baseadas na diversidade e complementaridade), com as consequências ecológicas que isso traz (erosão, fragilidade dos ecossistemas, poluição da água e do solo, dependência de insumos externos etc), é sobretudo uma forma de pensar, na qual a intervenção do homem sobre a Natureza, visando ao lucro, é o princípio orientador (Siliprandi, 2000, p. 65).

Segundo Almeida (2016), a vegetação do Cerrado que cobria 98% do estado de Goiás, hoje, quatro décadas após a primeira fase de expansão da fronteira



agrícola, e a intensificação do agronegócio neste território, apresenta-se apenas como manchas esparsas de vegetação no Estado de Goiás, parte dela na microrregião da Chapada dos Veadeiros.

Menezes e Almeida (2020, p. 242) sinalizam que “a escolha dos Cerrados está atrelada à geografia do lugar, favorável ao uso de tecnologia e maquinário, sem contar o baixo valor de terras e a facilidade de escoamento da produção, com a inserção das redes técnicas de comunicação e transportes”. No caso das serras, em que estão situadas as comunidades quilombolas de Monte Alegre de Goiás, o uso de tecnologias e maquinários pesados tem-se apresentado inviável. Contudo, o uso de agrotóxicos se faz de maneira exacerbada pelos fazendeiros. Além disso, o avanço da agropecuária com o uso de mecanização acontece de forma acelerada nas planícies e nas chapadas da região. Em entrevistas com o grupo focal (Figura 7) na comunidade Kalunga Saco Grande surgiram outros temas que preocupam a população local, como um projeto para a implementação de uma Pequena Central Hidrelétrica, o garimpo e o turismo pouco sustentáveis.

Figura 7 – Entrevista com Grupo Focal



Foto: Moreira, set. 2021.

Em nossa dissertação de mestrado, estas preocupações já haviam sido mencionadas pelos moradores da comunidade Kalunga do Engenho II no município de Cavalcante (Moreira, 2013). As condutoras de turismo, mulheres quilombolas, alertavam sobre o risco de erosões do solo, a perda de espécies da fauna e da flora do Cerrado. Em outra oportunidade, em 2016, desenvolvendo



atividades relativas à Capacidade de Carga Turística na mesma comunidade, outras trabalhadoras da atividade turística, demonstraram preocupações sobre o processo avançado de erosão nas trilhas próximas ao principal atrativo turístico do local – a cachoeira Santa Bárbara -, destino procurado por turistas vindos principalmente de outros municípios do Estado de Goiás e do Distrito Federal.

Em 2019, na mesa Diálogo entre Saberes no IV Encontro de Pesquisadores sobre Comunidades Quilombolas Kalunga, Iaiá Procópio e Dona Dainda também relataram preocupações semelhantes, bem como as estratégias de resistências que se iniciam com os movimentos das mulheres nas comunidades. Em suas pesquisas com agricultoras do Rio Grande do Sul (RS), Siliprandi (2015, p. 52) observou que as “mulheres tornam-se especialistas em gestão sustentável de recursos ambientais como água e solos, em economias solidárias locais e em práticas democráticas promotoras da paz”.

As técnicas de pesquisa adotadas nas atividades de campo, como a Análise de Gênero e Entrevistas com o Grupo Focal, nos permitiram confrontar as informações de outrora com as preocupações atuais dos moradores do território Kalunga. É importante destacar que estas inquietações partem, principalmente, dos grupos femininos. A nossa principal hipótese é de que as mulheres apresentam atenção maior aos temas sobre agricultura, alimentação e biodiversidade do Cerrado pelo fato de serem as responsáveis pela segurança alimentar das famílias. Não obstante, nas oficinas de hortas agroecológicas (Figuras 8 e 9), a participação feminina foi mais acentuada que os grupos masculinos. Os homens ocupam-se com as roças e com o comércio nas cidades, sendo que o cultivo e o cuidado dos quintais, bem como a extração dos frutos do Cerrado, são da alçada feminina.

Figuras 8 e 9 – Roda de Conversa e Oficina de Hortas Agroecológicas



Foto: Moreira, jul. 2022.

As mulheres quilombolas são detentoras e guardiãs dos saberes tradicionais, pois possuem conhecimentos relacionados às plantas medicinais, produ-



zem alimentos com os frutos do Cerrado, cultivam suas hortas e contribuem nas roças em época de colheita. Foi pelo conhecimento da biodiversidade do Cerrado que driblaram a fome pela escassez de alimentos durante secas ou alagamentos – por eventos naturais do clima e geomorfologia da microrregião da Chapada dos Veadeiros. As mulheres são “administradoras privilegiadas dos recursos, e portadoras de habilidades e conhecimentos especiais” (García, 1999, p. 17).

Portanto, ainda que as características geomorfológicas da microrregião da Chapada dos Veadeiros sejam hostis para a produção agrícola e criação de gado de corte, os quilombolas cultivam a terra e criam animais sem o uso de insumos e técnicas que agredem o solo, as águas e as matas. Ao observar a produção dos Kalunga, por meio das Caminhadas Transversais, e em diálogo nas rodas de conversa e entrevistas semiestruturadas com o Grupo Focal, constatamos que as práticas realizadas nas comunidades assemelham-se com os modelos agroflorestais e agroecológicos. As oficinas junto às comunidades permitiram coadunar os conhecimentos científicos com os saberes populares e ancestrais dos Kalunga.

Antes dos cursos de capacitação, realizados pela equipe do projeto de extensão, as mulheres Kalunga efetuavam as práticas de produção de alimentos com base no conhecimento popular transmitido por meio da tradição oral. Observamos, nas atividades de campo, que ainda que os termos Agroecologia, Produção Agroecológica e Sistemas Agroflorestais sejam pouco conhecidos entre os moradores, eles realizam esse tipo de cultura em suas roças e quintais.

Essas afirmações partem da compreensão sobre alguns dos princípios da agroecologia praticados pelos Kalunga, entre eles: reduzir a dependência de insumos comerciais para melhorar a qualidade do solo; utilizar recursos renováveis e disponíveis no local como esterco, cinzas e resíduos caseiros; enfatizar a reciclagem de nutrientes; criar sistemas adaptados às condições locais; resgatar e conservar os conhecimentos e a cultura locais (Feiden, 2005).

Com as atividades de extensão, outros princípios puderam ser desenvolvidos e agregados ao conhecimento popular da comunidade, entre eles: a inserção de espécies que criam diversidade funcional no sistema – como, por exemplo, mudas de taioba e outras espécies de bananas; manter a diversidade, a continuidade e temporal da produção – como a cobertura do solo para evitar a erosão e a lixiviação; otimizar e elevar os rendimentos, sem ultrapassar a capacidade produtiva do ecossistema original; conservar a diversidade genética local (Feiden, 2005).

Com a incorporação do conhecimento científico ao tradicional, validado com as metodologias de diferentes áreas (Ecologia, Agroecologia, Geografia e Agro-



nomia), os Kalunga puderam estabelecer novas formas de cultivar a terra e agregar outras espécies aos seus hábitos alimentares, entre eles as hortaliças como alface, agrião, couve, rúcula e tomate cereja. Além disso, adaptaram os Sistemas Agroflorestais à aptidão dos solos do território, com espécies mais resistentes às condições climáticas e geomorfológicas como goiaba, acerola, mamão e banana.

Ao considerarmos que a Agroecologia é “o estudo holístico dos agroecossistemas, abrangendo todos os elementos ambientais e humanos. Sua atenção é voltada para a forma, a dinâmica e a função de suas inter-relações, bem como para os processos nos quais estão envolvidas” (Altieri, 2012, p. 106), inclusive a ação humana. Por fim, realizar a adaptação de novas práticas, ao incorporar os conhecimentos técnicos da Agroecologia, possibilitou que as mulheres Kalunga vislumbrassem possibilidades para a comercialização nos circuitos curtos, além de diversificar a produção de alimentos garantindo a segurança alimentar das famílias quilombolas.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

É com base no protagonismo feminino na luta histórica pela autonomia dos territórios quilombolas, por meio dos saberes calcados na ancestralidade, que a pesquisa se norteou. Apoiou-se ainda sob a ótica da inclusão feminina no processo de desenvolvimento local baseado na identidade cultural e nos recursos naturais do território Kalunga, ambiente caracterizado pelas disputas de quilombolas, fazendeiros, poder público e empresas do agronegócio.

A relação dos quilombolas com o território representa aspectos importantes que concernem à sociobiodiversidade, pois se refere à imbricação deles com a diversidade biológica e o manejo destes recursos de forma sustentável. A biodiversidade no território Kalunga se consolida como um território culturalizado, pois é apropriada pela cultura dos povos tradicionais, que por meio da relação com a natureza desenvolvem estratégias de sobrevivência utilizando os recursos naturais.

Atividades aplicadas pela população, como o cuidado com a saúde do solo, a sustentabilidade, a diversidade e a sinergia entre os conhecimentos populares e científicos demonstram uma relação profícua dos quilombolas com as práticas agroecológicas. Identificamos que na produção Kalunga não há o uso de adubação química ou de outras sementes. A prioridade é a adubação orgânica com vegetação da região e cinzas encontradas nas cozinhas das mulheres quilombolas. As sementes crioulas de milho e feijão, por exemplo, são motivo de orgulho para os Kalunga.



As pesquisas realizadas no território Kalunga permitiram o contato com os saberes populares e as produções agroecológicas baseadas na identidade cultural e conhecimentos ancestrais, desvelando os sentidos de resistência e resiliência das mulheres quilombolas. Além disso, nos permitiram a compreensão acerca da produção, da biodiversidade e dos recursos naturais do Cerrado em Goiás.

Todavia, ainda existem desafios que devem ser superados pelas comunidades, entre eles a comercialização dos alimentos produzidos pelas mulheres. Em pesquisas realizadas no espaço rural Carvalho (2015, p. 84) identificou que “as mulheres se destacam na produção de alimentos comercializados pelo PAA³ e pelo PNAE⁴, apontados por muitas agricultoras como políticas de estímulo à iniciação ou ao incremento de suas atividades produtivas”.

Observamos estas questões nas comunidades quilombolas Kalunga. As escolas não adquirem os alimentos das produtoras locais. As cozinhas destes espaços foram visitadas durante as atividades de campo, e as refeições que são servidas às crianças são legumes e frutas vindas dos grandes supermercados do município, além de produtos industrializados como: leite, suco, doces e biscoitos. Enquanto os quilombolas Kalunga, principalmente as mulheres, produzem milho, mandioca, farinha, leite, queijo, doces, bolos e biscoitos que podem ser servidos aos estudantes.

As políticas públicas como PAA e PNAE não tem abarcado as comunidades quilombolas do Nordeste Goiano, que apesar de se fortalecerem como produtores de alimentos saudáveis não tem se efetivado economicamente, restringindo-se às próprias comunidades ou aos grupos familiares do território.

AGRADECIMENTOS

Ao Ministério das Mulheres pela bolsa de incentivo à pesquisa e extensão, por meio do projeto *Cerrado e Cultura: a economia social e criativa na reprodução socioeconômica de mulheres quilombolas e camponesas*.

À Profa. Maria Geralda de Almeida (*in memoriam*) pelo convite e confiança ao indicar o meu nome para participar do projeto nas comunidades quilombolas Kalunga.

3 Programa de Aquisição de Alimentos.

4 Programa Nacional de Alimentação Escolar.



REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AGUIAR, Vinicius Gomes. Sítio Histórico Kalunga (GO): relevo e sua relação com o uso e ocupação das terras. In **XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais: diversidades e (des) igualdades**. Salvador, BA: Universidade Federal da Bahia, 2011, 11p. Disponível em: files.cercomp.ufg.br/weby/up/133/o/vinicius_territorio.pdf. Acesso em 02 de julho de 2022.

ALMEIDA, Maria Geralda de. Comunidades tradicionais quilombolas do Nordeste de Goiás: quintais como expressões territoriais. In: **Confins: Revista Franco-Brasileira de Geografia**. Nº 29, 2016. Disponível em: <http://journals.openedition.org/confins/11392>. Acesso em 02 de julho de 2022.

ALMEIDA, Maria Geralda. Territórios de Quilombolas: pelos vãos e serras dos Kalunga de Goiás – patrimônio e biodiversidade de sujeitos do Cerrado. In **Ateliê Geográfico**. Edição Especial. V. 1, n. 9, fev. 2010. ISSN 1982-1956.

ALMEIDA, Maria Geralda. Cultura ecológica e biodiversidade. **Mercator - Revista de Geografia da UFC**, Fortaleza, ano 2, n. 3, jun./jul. 2003. p.71-82.

ALTIERI, Miguel. **Agroecologia: bases científicas para uma agricultura sustentável**. São Paulo, Rio de Janeiro: Expressão Popular, 2012.

AMDA. **Associação Mineira de Defesa do Ambiente**. Proposta reduz 73% do Parque Nacional da Chapada dos Veadeiros. Disponível em <https://www.amda.org.br>. Acesso em 03 de julho de 2022.

BORGES, Maristela Corrêa. Da Observação Participante à Participação Observante: uma experiência de pesquisa qualitativa. In RAMIRES, Julio César. L; PESSÔA, Vera Lúcia S (Orgs.). **Geografia e Pesquisa Qualitativa: nas trilhas da investigação**. Uberlândia: Assis, 2009.

BRASIL. **Fundação Cultural Palmares**. Certidões expedidas às comunidades remanescentes de quilombolas. Disponível em: <http://www.palmares.gov.br/wp-content/uploads/crqs/lista-das-crqs-certificadas-ate-23-02-2015.pdf>

BRASIL, **Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística**. Cidades e Estados. Alto Paraíso. 2022. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/ro/alto-paraíso.html>.

CAMPOS, Christiane S. Soares. **A face feminina da pobreza em meio à riqueza do agronegócio: trabalho e pobreza das mulheres em territórios do agronegócio no Brasil – o caso de Cruz Alta/RS**. Buenos Aires: CLACSO, 2011.

CARRIL, Lourdes de Fátima B.; Quilombo, Território e Geografia. In: **Agrária**, São Paulo, Nº3, pp. 156-171, 2006. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/agraria/article/view/92/91>. Acesso em 02 de julho de 2022.



CARVALHO, Ludmilla Luciano de. Agricultoras familiares: resistência e construção de alternativas ao agronegócio. In: HORA, Karla; REZENDE, Marcela; MACEDO, Gustavo (Orgs.). **Coletânea sobre estudos rurais e gênero**. Prêmio Margarida Alves 4ª Edição. Brasília : Ministério do Desenvolvimento Agrário, 2015.

CLAVAL, Paul. **A Geografia Cultural**. Florianópolis, SC: Editora da UFSC, 2001.

GARCÍA, Verónica Vazquez. Género, médio ambiente y desarrollo sustentable: reflexiones teóricas y metodológicas. In: ____ (org). **Género, sustentabilidad y cambio social en el México rural**. México: Colegio de Postgraduados em Ciências Agrícolas, 1999.

GOIÁS. **Zoneamento Geoambiental e Agroecológico do Estado de Goiás** – Região Nordeste. Série de estudos e pesquisas em Geociências – número 3. Rio de Janeiro, Brasil: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, 1995.

GOIÁS. **Governo de Goiás**. Fundeinfra terá alíquotas de 0,50%. Disponível em <https://goias.gov.br/fundeinfra-tera-aliquotas-de-050-a-165-para-agropecuarios/>.

GOIÁS. GABINETE CIVIL DA GOVERNADORIA. **Lei complementar n.º 19, de 05 de janeiro de 1996**. Dispõe sobre sítio histórico e patrimônio cultural que especifica. Disponível em: <https://cpisp.org.br/lei-complementar-n-o-19-de-05-de-janeiro-de-1996/>

GOIÁS. GABINETE CIVIL DA GOVERNADORIA. **Lei nº 11.409, de 21 de janeiro de 1991**. Dispõe sobre o Sítio Histórico e Patrimônio Cultural. Disponível em: files.cercomp.ufg.br/weby/up/133/o/lei_11.409-91.pdf

FEIDEN, Alberto. Agroecologia: introdução e conceitos. In: AQUINO, Adriana Maria; ASSIS, Renato Linhares. **Agroecologia: princípios e técnicas para uma agricultura orgânica sustentável**. 2ª Edição. Brasília, DF: Embrapa, 2005. Disponível em: <https://www.agencia.cnptia.embrapa.br/recursos/AgrobCap1ID-Sim092KU5R.pdf>.

FERNANDES, B, M. Movimentos socioterritoriais e movimentos socioespaciais: contribuição teórica para uma leitura geográfica dos movimentos sociais. In: **Revista Nera**. Ano 8, n. 6. Janeiro/Junho de 2005. ISSN 1806-6755.

FEDERICI, Silvia. **O patriarcado do salário**: notas sobre Marx, gênero e feminismo. V.1. São Paulo: Boitempo, 2021.

HAESBAERT, Rogério. O território e a nova des-territorialização do Estado. In DIAS, Leila Christina; FERRARI, Maristela (Orgs.). **Territorialidades Humanas e Redes Sociais**. Florianópolis: Insular, 2.ed. rev., 2013.

GIL, Antônio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. São Paulo: Atlas, 1987.

GOIÁS. **Lei complementar n.º 19, de 05 de janeiro de 1996**. Dispõe sobre sítio histórico e patrimônio cultural que especifica. Diário Oficial de 10 a 20 de janeiro de 1996. Disponível em: Lei complementar n.º 19, de 05 de janeiro de 1996. - Comissão Pró-Índio de São Paulo (cpisp.org.br).

G1. Líder **Kalunga recebe título de Doutora Honoris Causa pela luta por reconhecimento do território quilombola**. 07 de dez. 2022. Disponível em: <https://g1.globo>.



com/go/goias/noticia/2022/12/07/analfabeta-lider-kalunga-recebe-titulo-de-doutora-honoris-causa-pela-luta-por-reconhecimento-do-territorio-quilombola.ghml.

HAESBAERT, Rogério. **Des-territorialização e Identidade**. Niterói, RJ: Editora da UFF, 1997.

KHIDIR, Kaled Sulaiman. **Práticas Socioculturais Quilombolas para o Ensino de Matemática**: mobilizações de saberes entre Comunidade e Escola. Tese (Doutorado) - Programa de Pós-Graduação em Educação em Ciências e Matemáticas, Instituto de Educação Matemática e Científica, Universidade Federal do Pará, Belém, 2018. 190 f.

MENDONÇA, Marcelo. **A urdidura espacial do capital e do trabalho no Cerrado do Sudeste Goiano**. Tese (Doutorado em Geografia). Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, Presidente Prudente, SP, 2004.

MENEZES, Sônia de Souza M.; ALMEIDA, Maria Geralda. A produção de alimentos nos espaços circunscritos da casa e a comercialização nos circuitos curtos. In: MENEZES, Sônia de Souza M. (Org.). **Novos usos do Espaço Rural e suas Resiliências**: Transformações e Ruralidades em Goiás, Minas Gerais e Sergipe. 1. ed. Aracaju, SE: Criação Editora, 2020.

MOREIRA, Jorgeanny de F. R. **Paisagens Culturais do povo Kalunga do Engenho II em Cavalcante, GO**: cotidiano e festas. 2013. 179 f. Dissertação (Mestrado em Geografia). Programa de Pós-Graduação em Geografia, Instituto de Estudos Socioambientais, Universidade Federal de Goiás, Goiânia/GO, 2013.

NOVAIS, Giuliano Tostes. Classificação climática aplicada ao Estado de Goiás e ao Distrito Federal, Brasil. In: **Boletim Goiano de Geografia**, 2020, v. 40: e62297. Disponível em <https://revistas.ufg.br/bgg/article/view/62297>. Acesso em 03 de agosto de 2022.

SANTOS, Milton. **A natureza do espaço**: técnica e tempo, razão e emoção. São Paulo: EdUSP, 2002.

SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do Trabalho Científico**. São Paulo: Cortez, 2007.

SILIPRANDI, Emma. **Mulheres e agroecologia**: transformando o campo, as florestas e as pessoas. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 2015.

SILIPRANDI, Emma. Ecofeminismo: contribuições e limites para a abordagem de políticas ambientais. In **Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável**, Porto Alegre, v. 1, n1, jan./mar. 2000.

SILVA, Fernando Carlos Alves. O Agronegócio e a produção territorial recente em Goiás (2000-2012). In: **Sociedade e Território** – Natal. Vol. 27, N. 3, p. 145 - 163. Jul./Dez. de 2015. Disponível em: <https://periodicos.ufrn.br/sociedadeeterritorio/article/>. Acesso em 05 de julho de 2022.

SOUZA, Rodrigo. G.; Galvão, Izabelle. C. C.; Silva, Luana. M. X.; Souza, Gabriela. V.; Neto, João M. de S. Dinâmica Socioespacial das “cidades do agronegócio” em Goiás – um estudo de caso em São João da Aliança. In: **Geografia, Ensino e Pesquisa**. Santa Maria, v.23,



e27, 2019. Disponível em: <https://periodicos.ufsm.br/geografia/article/view/32617/pdf>. Acesso em 05 de julho de 2022.

VERDEJO, Miguel Expósito. **Diagnóstico Rural Participativo: Guia Prático DRP**. Brasília: MMA, Secretaria de Agricultura Familiar, 2006.



SEÇÃO 2

ABASTECIMENTO, SOBERANIA E (IN)SEGURANÇA ALIMENTAR





ABASTECIMENTO ALIMENTAR NO BRASIL: A TERRITORIALIZAÇÃO DO CAPITAL PRIVADO

Andrea Restrepo Ramirez
Juscelino Eudâmidas Bezerra

INTRODUÇÃO

A produção, a distribuição e o consumo de alimentos ao redor do mundo se transformaram nas últimas quatro décadas. Parte preponderante dessas mudanças está vinculada ao domínio crescente de empresas transnacionais no seu ímpeto de atender a demanda dos consumidores numa relação dialética de mútua determinação. Essa tendência é evidente em todos os estágios da rede de produção: sementes, cultivo, processamento, varejo. Como Dicken (2010) afirma: “Um número relativamente pequeno de empresas transnacionais está determinando qual alimento será produzido, como será produzido, por quem será produzido, como será comercializado e distribuído e ofertado para os consumidores finais”. (Dicken, 2010, p. 396)

Autores como McMichael (2009), Pritchard (2009), Burch e Lawrence (2009), Dicken, (2010), Coe e Wrigley (2018) e Wilkinson (2003) trabalham o conceito de Regime Alimentar na busca da compreensão das relações entre a ordem capitalista mundial e o comércio internacional.

O atual Regime Alimentar (terceiro) caracteriza-se:

- Pela inserção de novas regiões nas cadeias globais de proteína (Brasil e China),
- Pela revolução dos supermercados,
- Pelo surgimento de complexos agroalimentares e de biocombustíveis,
- Pela produção massificada de alimentos,
- Pela ocidentalização das dietas e
- Pela pressão sobre a pequena agricultura como principais fenômenos.

Uma das constatações citadas por Reardon e Berdegué (2002) consiste na presença dos supermercados como os principais atores tomadores de decisão nos sistemas alimentares urbanos, comandados por grandes redes de grandes compradores e não pela grande maioria de pequenos produtores de alimentos. Também, culturalmente, em relação à ocidentalização das dietas, a globalização



de alimentos de alto valor agregado que encontram seu lugar mundo afora entram para concorrer com o processo local de produção de alimentos. Ademais, Coe e Yeung (2015), por meio do conceito de Redes Globais de Produção (RGP), apontam como o circuito do alimento comandado pelo varejo cumpre um papel para além de elo de distribuição, merecendo atenção a fim de que se analise novas lógicas e dinâmicas de compras, logística, poder, localização e estratégias de governança conforme aponta Bezerra (2020).

No Brasil, a globalização e o neoliberalismo permitiram e incentivaram a instalação e a expansão de empresas multinacionais do varejo de alimentos em um movimento de expansão de capital e de investimentos desde os anos 1960, com o Primeiro Plano Nacional de Desenvolvimento IPND, por meio de políticas de isenção e incentivo ao consumo e linhas de financiamento. Segundo Agner (2019), o número de lojas de supermercado passou de 992 em 1966 para 7.832 lojas em 1976.

Desde a década de 1970, à medida em que as empresas multinacionais de varejo se instalavam no Brasil, o número de fusões e aquisições tem sido significativo e, desse modo, pretende-se investigar os efeitos na evolução da participação de pequenos negócios de varejo alimentar na economia. Sposito e Sousa (2022) levantaram um total de 153 fusões e aquisições de redes supermercadistas somente entre os anos de 1989 e 2002, com o Grupo Pão de Açúcar (GPA) liderando 18% delas.

Entre as quatro redes de supermercados que controlam respectivamente o setor em termos de faturamento no Brasil, as três que mais faturam são multinacionais: Carrefour, Assai/Casino, Grupo Pão de Açúcar/Casino. Em quarto lugar, encontra-se uma rede de capital nacional, o Grupo Mateus. (ABRAS, 2023)

Desse modo, percebe-se a presença cada vez mais crescente e marcante dos supermercados enquanto atores do abastecimento alimentar a nível privado das famílias – com maior concentração em cidades grandes e médias. Assim, apresenta-se o debate acerca da crescente atuação do grande varejo alimentar unido ao desmonte de políticas públicas de segurança alimentar na última década. Observa-se como consequência:

- (i) a piora da segurança alimentar e nutricional (SAN) da população urbana, pois induz e reforça o consumo de alimentos ultraprocessados adquiridos em supermercados;
- (ii) o agravamento da concentração econômica no varejo por meio da fusão e aquisição de empresas conduzidas pelos grandes varejistas de capital multinacional, assim como a desaparecimento de pequenos mercados locais e empresas de varejo alimentar nas cidades;



- (iii) o aprofundamento da perda de biodiversidade ao promover *standards*, certificações e padronização da dieta “ocidental” e;
- (iv) a mercantilização do alimento a favor do capital varejista e industrial em detrimento da valorização do alimento como saber local e soberano dos povos e do direito humano à alimentação, com o agravante da persistência da insegurança alimentar no caso brasileiro e da América Latina.

O presente capítulo tem como objetivo analisar a configuração do abastecimento alimentar urbano pela perspectiva da territorialização do capital privado concentrado no ramo do comércio, tanto no varejo como no atacado.

Desse modo será possível obter um quadro do quantitativo de estabelecimentos mediante utilização dos dados sistematizados pela Receita Federal do Brasil. O capítulo será composto por duas seções além da presente introdução e as considerações finais. A primeira seção apresenta o contexto mais geral do abastecimento alimentar no país a partir de uma perspectiva geográfica. A segunda seção apresenta uma análise mais detida sobre o lado privado do abastecimento alimentar mediante o levantamento de dados.

O ABASTECIMENTO ALIMENTAR NO BRASIL: UMA BREVE CARACTERIZAÇÃO HISTÓRICA

A alimentação não é o resultado de uma cadeia de produção agrícola que se transforma da produção ao consumo. Alimentar-se é um sistema de escolhas dos consumidores, nas esferas pública e privada, a partir de aspectos culturais complexos que envolvem tradições, hábito, saúde, capacidade de compra e acesso, religião, regimes nutricionais, imaginários de consumo, gosto.

Aliado ao sistema de escolhas dos consumidores, os estudos sobre sistemas alimentares como ferramenta analítica e operacional que aborda leituras a respeito de produção, processamento, embalagem, distribuição e comercialização dos alimentos e sua logística, trazem a necessidade de fazer análises de aspectos econômicos, sociais, culturais, políticos e ecológicos (Sonnino 2016, Rastoin, 2007, Press, Schneiner, 2020, Grisa et al 2022, Maluf, Burlandy, 2022, Lever, Sonnino 2022).

No particular caso do presente capítulo, trazemos a dimensão da disponibilidade de alimentos como dimensão da segurança alimentar e nutricional (FAO, 2014), no Brasil referida na Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (Losan) - Lei n.º 11.346/2006, que trata da oferta adequada de alimentos (produção, comércio internacional e nacional, abastecimento e distribuição de



alimentos) para atender toda a população de acordo com o nível de consumo adequado.

Nesta dimensão da disponibilidade, tratada aqui como o abastecimento alimentar, as relações mercantis, de logística, ambientais, culturais, sociais e espaciais determinam a regularidade de oferta e o modo da oferta, sua diversidade, a facilidade do acesso aos alimentos e se complementa com a dimensão da acessibilidade (FAO, 2014) que trata dos preços acessíveis e a capacidade de compra mediada pela renda.

O abastecimento alimentar no contexto de urbanização difusa representa um grande desafio ao setor público e privado. Belik e Cunha (2018) realizaram uma importante análise sobre as políticas de abastecimento alimentar no Brasil com o foco nos equipamentos públicos. No referido estudo, os autores apontaram as primeiras iniciativas de construção de grandes mercados nas principais cidades do país na segunda metade do século XIX. Porém, foi somente na década de 1970 que o Estado brasileiro criou efetivamente um sistema integrado de centrais de abastecimento, doravante CEASAS. O objetivo das centrais era articular diversas praças comerciais com padrões de preços e qualidade. Como resultado, o sistema contava com "22 empresas de abastecimento atacadistas (as Ceasas), 47 entrepostos e mercados expedidores e 158 equipamentos varejistas nos principais centros urbanos do país". (Belik, Cunha, 2018,p.64).

Apesar do avanço em termos de disponibilidade de equipamentos públicos voltados para o abastecimento alimentar, a segunda metade do século XX foi marcada pela rápida transição de um Brasil Rural para um Brasil urbano, com o crescimento populacional das principais cidades e por impulsos de modernização comercial. No que se refere à comercialização de alimentos, as iniciativas privadas de varejo de autosserviço começaram a se consolidar como importantes pontos comerciais, no princípio, voltadas para a classe média das áreas centrais das cidades com o surgimento dos primeiros supermercados (Pintaudi, 1981).

Com a crise e a relativa decadência dos equipamentos públicos voltados para o abastecimento, as empresas do capital varejista assumiram a primazia no direcionamento dos rumos do abastecimento alimentar urbano no país, simbolizando a perda da centralidade do Estado. Nas décadas de 1970, com a chegada do grupo francês Carrefour e, principalmente, na década de 1990 com a grande abertura para o capital multinacional em razão do controle da inflação, testemunhou-se uma revolução comercial em marcha.

Na década de 1990, o varejo brasileiro passou por uma transformação significativa. A evolução do setor foi dividida por Serrentino (2015) em quatro



ciclos estruturais. O primeiro ciclo, chamado de Pré-abertura/Real (até 1993), ocorreu em uma economia fechada, com alto grau de informalidade e baixo poder de compra devido à inflação crônica.

Em 1994, marcou-se o início do segundo ciclo, conhecido como Pós-Real (1994-2003). Nesse período, houve a abertura comercial e o lançamento do Plano Real, que controlou a inflação. Essa mudança permitiu o aumento da renda disponível, o fim do imposto inflacionário e a expansão do mercado varejista. Houve estímulos à internacionalização do varejo e desenvolvimento do mercado de crédito.

Nos primeiros anos dos anos 2000, ocorreu o terceiro ciclo, chamado de *boom* de consumo (2004-2012). Esse período foi marcado por um forte aumento do consumo, impulsionado por transformações econômicas e sociais. O setor varejista expandiu-se por meio da abertura de novas lojas, da diversificação de negócios, de fusões e aquisições, da internacionalização e da adoção de tecnologias.

A partir de 2013, começou o quarto e último ciclo, caracterizado pela maturidade e produtividade. O setor enfrentou desafios devido à desaceleração econômica com o crescimento negativo do PIB e a retração do consumo. Diante desse cenário, o varejo precisou investir em produtividade, analisar rigorosamente os investimentos, melhorar a infraestrutura e aprimorar as operações das lojas. Esses ciclos estruturais representam as diferentes fases e desafios enfrentados pelo setor varejista brasileiro ao longo das últimas décadas, refletindo mudanças econômicas, políticas e sociais que influenciaram seu desenvolvimento.

O breve contexto do cenário de abastecimento alimentar no Brasil demonstra a importância de realizarmos um estudo que tenha como propósito perscrutar a estrutura do abastecimento alimentar privado.

O LADO PRIVADO DO ABASTECIMENTO ALIMENTAR

Como proposta de análise para o presente capítulo, optou-se por realizar uma investigação a fim de se chegar o mais próximo possível do quantitativo de estabelecimentos privados cujo foco seja a comercialização de alimentos. Entre as diversas fontes disponíveis, considerando seus potenciais e limitações, utilizou-se a base da Receita Federal do Brasil de 2023¹.

1 Cartão Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) do Portal de Transparência do Governo Federal, em formato aberto, disponível em: <https://dados.gov.br/dados/conjuntos-dados/cadastro-nacional-da-pessoa-juridica---cnpj>. Data da última extração dos dados: 10/06/2023.



O conceito de equipamentos privados de abastecimento alimentar engloba os estabelecimentos mercantis de abastecimento de alimentos identificados pela Receita Federal do Brasil (RFB) a partir da Classificação Nacional de Atividades Econômicas (CNAE), especificamente as divisões 46 (Comércio por atacado) e 47 (Comércio Varejista). Dentro das divisões utilizou-se o critério do filtro por subclasses associadas ao termo “alimentos”.

Foram identificados 804.135 estabelecimentos mercantis com CNPJ ativo classificados em 40 subclasses de CNAE de varejo e atacado alimentar, das quais foram escolhidas as 15 Subclasses de CNAE que melhor representam os equipamentos privados de abastecimento alimentar no país com a função de abastecer o consumidor final, na forma de varejo e atacarejo², contabilizando 759.846 estabelecimentos.

Os diferentes portes de empresas por faturamento são considerados, de acordo com o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte, Lei Complementar Nº 123 de 14 de dezembro de 2006, e, de acordo com a metodologia do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE) como sendo: Microempreendedores individuais (MEI), Microempresa (ME), Empresa de pequeno porte (EPP) e Médias e Grandes empresas (Demais portes) dentre os estabelecimentos mercantis.

Ao analisar os dados dos estabelecimentos mercantis do varejo e atacarejo alimentar (Tabela 1) chama a atenção o grande número de MEIs sob a classificação destas subclasses de CNAE, representando 53% dos CNPJs ativos. Para efeitos da presente análise, os MEI não serão considerados para a contabilização de CNPJs. Ao retirar os MEI, restam 357.352 estabelecimentos de varejo e atacarejo alimentar ativos até junho de 2023.

2 O atacarejo engloba as atividades de um estabelecimento atacadista, juntamente com a possibilidade de venda dos produtos no formato varejista, atendendo consumidores finais, pequenos varejistas ou pequenos empreendedores, muitas vezes informais, que revendem os produtos adquiridos (HSIEN et al., 2012). Nos dados da Receita Federal, os atacarejos de autosserviço adotam em sua grande maioria as subclasses de CNAE 4639-7/01, 4639-7/02 e 4693-1/00.



Tabela 1 – Número de estabelecimentos (matrizes e filiais) com CNPJ ativo por Subclasses CNAE, relacionadas às atividades do varejo e atacarejo alimentar, RFB (2023)

| Subclasse CNAE ³ | Descrição | MEI | ME | EPP | Demais portes ⁴ | Total geral | Total sem MEI |
|-----------------------------|--|---------|---------|--------|----------------------------|-------------|---------------|
| 4712-1/00 | Comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios - minimercados, mercearias e armazéns | 128.237 | 118.146 | 11.733 | 4.521 | 262.637 | 134.400 |
| 4729-6/99 | Comércio varejista de produtos alimentícios em geral ou especializado em produtos alimentícios não especificados anteriormente | 54.217 | 33.107 | 5.182 | 2.144 | 94.650 | 40.433 |
| 4723-7/00 | Comércio varejista de bebidas | 114.205 | 33.018 | 3.088 | 1.237 | 151.548 | 37.343 |
| 4711-3/02 | Comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios – supermercados | 7 | 13.251 | 5.894 | 11.989 | 31.141 | 31.134 |
| 4721-1/02 | Padaria e confeitaria com predominância de revenda | 22.538 | 22.194 | 3.177 | 630 | 48.539 | 26.001 |
| 4722-9/01 | Comércio varejista de carnes - açougues | 15.084 | 20.694 | 2.371 | 1.114 | 39.263 | 24.179 |
| 4724-5/00 | Comércio varejista de hortifrutigranjeiros | 43.871 | 13.880 | 1.408 | 818 | 59.977 | 16.106 |
| 4639-7/01 | Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral | 3 | 6.445 | 2.535 | 3.565 | 12.548 | 12.545 |
| 4721-1/04 | Comércio varejista de doces, balas, bombons e semelhantes | 6.825 | 9.941 | 1.710 | 728 | 19.204 | 12.379 |
| 4729-6/02 | Comércio varejista de mercadorias em lojas de conveniência | 1 | 4.951 | 927 | 612 | 6.491 | 6.490 |
| 4711-3/01 | Comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios – hipermercados | 3 | 4.113 | 176 | 1.500 | 5.792 | 5.789 |

3 15 Subclasses de CNAE representantes do varejo e atacarejo alimentar

4 São considerados em Demais Portes as Médias e Grandes Empresas



| Subclasse CNAE ³ | Descrição | MEI | ME | EPP | Demais portes ⁴ | Total geral | Total sem MEI |
|-----------------------------|--|---------|---------|--------|----------------------------|-------------|---------------|
| 4721-1/03 | Comércio varejista de laticínios e frios | 11.501 | 4.680 | 499 | 225 | 16.905 | 5.404 |
| 4722-9/02 | Peixaria | 6.002 | 3.015 | 321 | 100 | 9.438 | 3.436 |
| 4691-5/00 | Comércio atacadista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios | | 49 | 46 | 684 | 779 | 779 |
| 4639-7/02 | Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral, com atividade de fracionamento e acondicionamento associada | | 479 | 180 | 275 | 934 | 934 |
| TOTAL | | 402.494 | 287.963 | 39.247 | 30.142 | 759.846 | 357.352 |
| % Porte | | 53% | 38% | 5% | 4% | 100% | |

Fonte: Elaboração dos autores com base na RFB (2023).

A esmagadora presença de microempresas de varejo alimentar exemplifica o importante papel desempenhado pelos pequenos negócios no varejo alimentar em minimercados, mercearias, bebidas, açougues e padarias. Já para supermercados, hipermercados e atacados, observa-se uma estrutura de participação menos acentuada da microempresa e maior participação de médias e grandes empresas.

Pode-se observar uma grande participação dos minimercados como modelo mais representativo do varejo alimentar, seguido de estabelecimentos da CNAE 4729-6/99 que vendem produtos naturais e dietéticos, comidas congeladas, café moído, sorvetes ou lojas de *delicatessen*.

Em termos de distribuições geográficas no país observa-se a grande representatividade do varejo alimentar na região Sudeste e Sul, nos estados de São Paulo, Minas Gerais e Paraná respectivamente nas três primeiras colocações no ranking de estados com maior número de estabelecimentos de varejo alimentar (sem considerar MEIs). No lado oposto, três estados da região Norte possuem o menor número de estabelecimentos, a saber: Roraima, Acre e Amapá.

Em termos municipais, as capitais abrigam o maior número de estabelecimentos de varejo e atacarejo alimentar (sem considerar MEIs). São Paulo tem 25.666 estabelecimentos, 3,2 vezes maior do que a segunda cidade colocada, Rio de Janeiro. Em terceiro lugar, está Brasília, seguida por Curitiba, Belo Ho-



rizonte, Salvador e Fortaleza. Todas consistem em capitais com mais de 4.000 estabelecimentos. Constando ainda entre as 20 cidades com maior número de estabelecimentos de varejo e atacarejo alimentar, podem ser listadas também na ordem: Manaus, Goiânia, Porto Alegre, Campinas, Recife, São Luís, Guarulhos, Campo Grande, Teresina, Ribeirão Preto, Uberlândia, Cuiabá e Belém que variam entre 4.000 e 1.500 estabelecimentos de forma decrescente respectivamente. Observam-se 39 municípios, de todas as regiões do país, nos quais consta apenas um único estabelecimento de varejo alimentar.

Um exercício de análise mais pormenorizado por tipo de estabelecimento (Tabela 2) demonstra que os minimercados, mercearias e armazéns formam a maioria dos estabelecimentos de varejos alimentar com 134.400 estabelecimentos sendo 88% caracterizadas como microempresas. O município com maior número de minimercados é São Paulo com mais de 6.000. A segunda colocada, Fortaleza, tem 3 vezes menos minimercados, e os demais municípios em ordem decrescente possuem mais de 1000 estabelecimentos, a saber, Rio de Janeiro, Manaus, Salvador, Brasília, Curitiba e Porto Alegre.

Tabela 2 – Ranking dos 20 municípios com maior número minimercados, mercearias e armazéns, RFB (2023)

| Município | UF | Total de estabelecimentos |
|----------------|----|---------------------------|
| São Paulo | SP | 6096 |
| Fortaleza | CE | 1917 |
| Rio de Janeiro | RJ | 1898 |
| Manaus | AM | 1774 |
| Salvador | BA | 1635 |
| Brasília | DF | 1414 |
| Curitiba | PR | 1295 |
| Porto Alegre | RS | 1173 |
| Teresina | PI | 933 |
| Belo Horizonte | MG | 911 |
| Goiânia | GO | 774 |
| São Luís | MA | 708 |
| Campinas | SP | 598 |
| Recife | PE | 536 |
| Macapá | AP | 514 |

Fonte: Elaboração dos autores com base na RFB (2023)

A força desse tipo de estabelecimento depende-se do próprio padrão da economia, da distribuição de renda e da urbanização no país. São estabelecimentos com até 9 empregados, geralmente oriundos de investimentos de empresas familiares, extremamente capilarizados nas periferias das grandes



idades, em bairros mais populares e que atendem as demandas mais pontuais de abastecimento. São comércios cujo principal trunfo é estarem próximos dos consumidores, das residências, visto que o custo de deslocamento e o tempo despendido são variáveis que impedem o acesso a outros estabelecimentos. O que prevalece são compras fracionadas em geral de produtos de maior circulação e cada vez mais ultraprocessados e de mais fácil acesso, acondicionamento e preparo.

Outro ponto importante a salientar diz respeito às características dos circuitos inferiores da economia nos quais estabelecimentos desse porte podem ser associados. Um exemplo empírico interessante consta na pesquisa realizada por Santos e Cunha (2016) na cidade de Ponta Grossa. Tal pesquisa apontou que dentre as famílias entrevistadas que compravam alimentos nos pequenos comércios locais da cidade, todas compravam “fiado”, na caderneta, com variação no grupo dos que possuíam vínculo empregatício formal e informal. Ou seja, a existência desse tipo de comércio promove relações sociais distintas, com dinâmicas peculiares alicerçadas na economia da confiança e da reciprocidade, redes e sociabilidade mais presentes nas periferias.

Em relação aos supermercados (Tabela 3), modelo cuja participação por porte conta com maior número de empresas médias e grandes, as cidades de São Paulo, Brasília, Goiânia, Rio de Janeiro, Belo Horizonte e Fortaleza são aquelas que mais possuem este tipo de varejo.

Tabela 3 – Ranking dos municípios com maior número de supermercados, RFB (2023)

| Município | UF | Total de estabelecimentos |
|----------------------|----|---------------------------|
| São Paulo | SP | 1193 |
| Brasília | DF | 572 |
| Goiânia | GO | 338 |
| Rio de Janeiro | RJ | 259 |
| Belo Horizonte | MG | 257 |
| Fortaleza | CE | 208 |
| Curitiba | PR | 194 |
| Porto Alegre | RS | 178 |
| Campinas | SP | 142 |
| Aparecida de Goiânia | GO | 141 |
| Cuiabá | MT | 130 |
| Campo Grande | MS | 115 |

Fonte: Elaboração dos autores com base na RFB (2023)



Quando analisamos o atacarejo (Tabela 4), utilizamos como *proxy* nesta análise com base na RFB, para este formato, as subclasses 4639- 7/01 Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral e 4691-5/00 Comércio atacadista de mercadorias em geral com predominância de produtos alimentícios, CNAES que este modelo de varejo com maior frequência está inscrito no Cadastro de Empresas, podemos observar a grande penetração do modelo de atacarejo em cidades para além das capitais no ranking das primeiras 20 cidades.

Tabela 4 – Ranking dos municípios com maior número de atacarejos, RFB (2023)

| Município | UF | Total de estabelecimentos |
|------------------|----|---------------------------|
| São Paulo | SP | 972 |
| Rio de Janeiro | RJ | 471 |
| Brasília | DF | 227 |
| Goiânia | GO | 191 |
| Salvador | BA | 182 |
| Curitiba | PR | 172 |
| Belo Horizonte | MG | 171 |
| Manaus | AM | 157 |
| Porto Alegre | RS | 157 |
| Fortaleza | CE | 143 |
| Contagem | MG | 140 |
| Maceió | AL | 114 |
| Feira de Santana | BA | 112 |
| Recife | PE | 111 |
| Sorocaba | SP | 105 |
| Itajaí | SC | 97 |
| Campinas | SP | 95 |
| Duque de Caxias | RJ | 85 |
| São Luís | MA | 84 |

Fonte: Elaboração dos autores com base na RFB (2023)

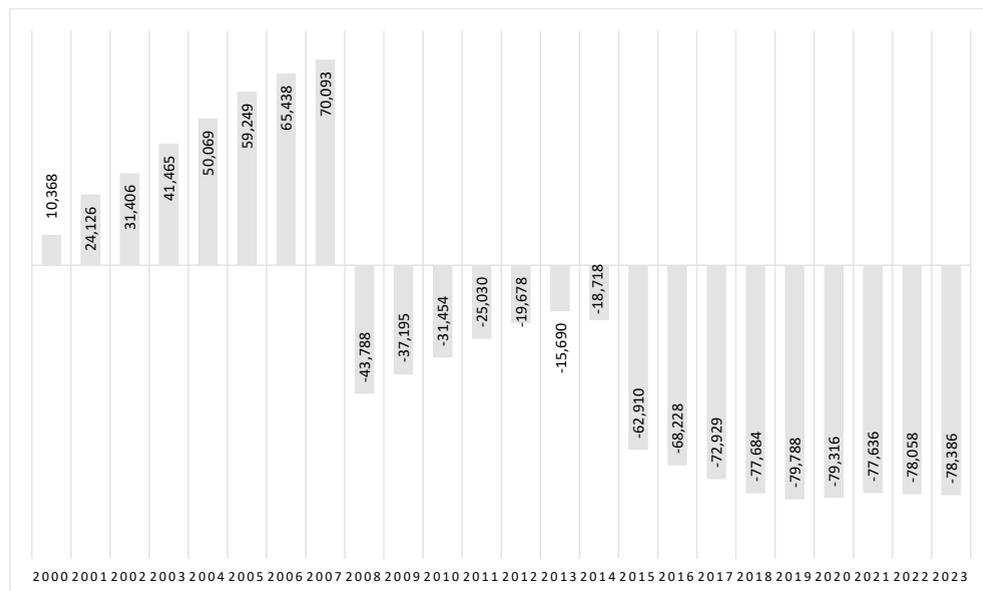
De posse deste primeiro panorama do varejo alimentar, um dos fenômenos que queremos analisar é a relação entre o aumento do fenômeno da supermercado e o aumento dos atacarejo e a diminuição de pequenos negócios de varejo. Neste texto trazemos o caso dos minimercados e dos atacarejos para exemplificar.

De acordo com os dados da RFB é possível identificar o número de estabelecimentos mercantis que abrem e fecham (abertos e baixados) anualmente no



Cadastro de Empresas e que no registro da RFB deixam de constar como estabelecimentos ativos. Entre o ano 2000 e 2023, sem considerar MEIs, foram abertos 286.893 e foram baixados 365.279 minimercados, mercearias e armazéns (Gráfico 1) deixando um saldo negativo entre abertura e fechamento de 78.386 estabelecimentos em 23 anos, ou seja, uma destruição de empreendimentos em que a maioria consistia em pequenos negócios.

Gráfico 1 – Saldo acumulado de minimercados, mercearias e armazéns, exceto MEI, 2000-2023.



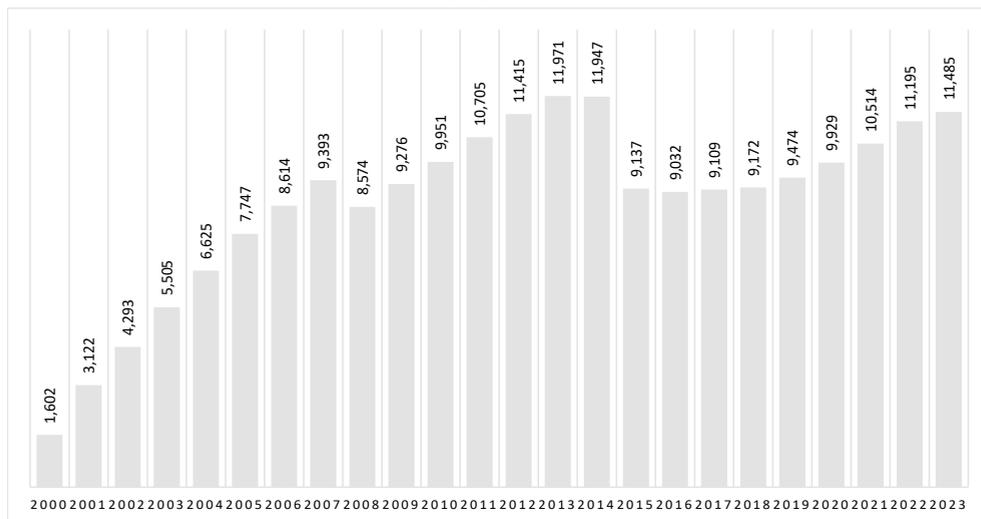
Elaboração dos autores com base em RFB (2023)

Entre os anos 2000 e 2023, foram abertos 26.680 atacarejos e baixados 15.195 (Gráfico 2), contabilizando um saldo positivo entre abertura e fechamento de 11.485 estabelecimentos em 23 anos, cuja maioria é de médias e grandes empresas.

Esta exemplificação do lado privado do abastecimento traz à tona a discussão do abastecimento como dimensão de Segurança Alimentar e nutricional, pois, aliado ao aumento dos supermercados e atacarejos, vem a mudança de hábitos de consumo na hora de comprar alimentos, com maior representatividade nas capitais e cidades médias.



Gráfico 2 – Saldo acumulado de atacarejos, exceto MEI, 2000-2023



Elaboração dos autores com base em RFB (2023)

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A comercialização de alimentos no Brasil é um tema de fundamental importância para se compreender a dinâmica socioeconômica e a segurança alimentar e nutricional no país, sobretudo no contexto de crescente urbanização e aumento da fome. Este estudo, baseado em dados da Receita Federal do Brasil, possibilitou uma visão panorâmica da geografia do abastecimento alimentar privado ao analisar a distribuição de estabelecimentos mercantis, particularmente nos segmentos de varejo e atacado na escala nacional.

Mediante os levantamentos de dados disponibilizados pela Receita Federal do Brasil, verificou-se uma expressiva presença de microempresas de varejo alimentar, com destaque para minimercados, mercearias e armazéns que juntos totalizaram 134.441 estabelecimentos. Esse dado reforça o papel crucial que os pequenos negócios têm na alimentação dos brasileiros. Outro grande destaque foi a confirmação de uma tendência de consolidação de segmentos como os supermercados e atacarejos com maior metragem (área comercial) e mix de produtos. Em especial o segmento do formato atacarejo apresentou saldo positivo na criação de novas lojas, comprovando, portanto, o que podemos verificar na paisagem comercial das cidades brasileiras mediante a explosão desse formato considerado um verdadeiro fenômeno nacional.

Do lado oposto, foi capturado pela análise dos dados o aumento progressivo do fechamento líquido de pequenos negócios como os minimercados. Essa



tendência, além de retratar uma mudança no cenário empresarial do país, sugere uma transformação nos hábitos de consumo da população, ao mesmo tempo em que modifica a estrutura de composição do mercado, sinalizando um caminho aberto para o processo de oligopolização.

Como corolário, vislumbra-se a diminuição da diversidade de opções no abastecimento, resultando na perda de diversidade comercial nos espaços urbanos, na concentração de mercado em grandes players, na possível diminuição da oferta de produtos regionais ou artesanais e, por fim, num redirecionamento dos hábitos alimentares da população.

Outros desdobramentos possíveis que ainda carecem de uma melhor apreciação crítica é a associação entre a elevação dos supermercados e atacarejos e a mudança no consumo de alimentos e seus impactos na nutrição e saúde pública, e portanto, na segurança alimentar e nutricional.

Em suma, o presente estudo contribui para uma compreensão mais detalhada do mercado alimentar brasileiro, atualmente sobre o comando do capital privado. Dado esse que requer uma maior atenção por parte do Estado, destacando a necessidade de abordagens estratégicas e políticas públicas que promovam uma maior diversificação dos canais de distribuição e comercialização de alimentos e que ao mesmo tempo apoiem uma alimentação saudável e acessível para toda a população.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos jurídicos. Lei nº 11.346, de 2006. Diário Oficial da União, Brasília, DF: Poder Executivo, Seção 1, 18 set. 2006. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/l11346.htm. Acesso em: 21 out. 2023.

AGNER, Marcelo Ramalho. **A dinâmica geográfica do setor supermercadista no Distrito Federal**. 2019. 239 f., il. Dissertação (Mestrado em Geografia) —Universidade de Brasília, Brasília, 2019.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SUPERMERCADOS- ABRAS. **Ranking ABRAS 2022**. Revista Super Hiper, edição maio de 2023. Disponível em: <https://superhiper.abras.com.br/pdf/280.pdf>. Acesso em: 21 out. 2023.

BELIK, Walter; CUNHA, Altivo Roberto A. de Almeida. Equipamentos públicos de Abastecimento Alimentar no Brasil: trajetória e desafios. In: CASSARINO, Julian Perez; TRICHES, Rozane Maria; BACCARIN, José Giacomo. (Org.). **Abastecimento alimentar: redes alternativas e mercados institucionais**. 1ed. Laranjeiras do Sul: UFFS, 2018, v. 1, p. 63-81.



BEZERRA, Juscelino. **Geografia, Comércio e Consumo: Os Supermercados Como Tema Geográfico**. Espaço & Geografia, vol.23, n.2, 2020.

BURCH, David., LAWRENCE, Geoffrey. **Towards a Third Food Regime: behind the Transformation**, Agriculture and Human Values, vol 26. P..267-7, 2009. Disponível em: <https://link.springer.com/article/10.1007/s10460-009-9219-4>. Acesso em: 21 out. 2023.

COE, Neil; WRIGLEY, Neil. Towards new economic geographies of retail globalization. In: CLARK, Gordon. et al. (eds.). **The New Oxford Handbook of Economic Geography**. New Edition ed. Oxford. Oxford University Press, p. 427-447, 2018.

COE, Neil; YEUNG, Henry Wai Chung. **Global production networks: theorizing economic development in an interconnected world**. Oxford: Oxford University Press, 2015.

DICKEN, Peter. **Mudança Global: mapeando as novas fronteiras da economia global**. Porto Alegre: Bookman, 2010.

FAO. Organização das Nações Unidas Para Alimentação e a Agricultura. **O estado da Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil: um retrato multidimensional**. Relatório 2014.

GRISA, Cátia et al. (Org.). **Sistemas alimentares e territórios no Brasil** [recurso eletrônico] / organizadores Catia Grisa, Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2022. Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/handle/10183/247725>. Acesso em: 21 out. 2023.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA- IBGE. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008/2009**. Disponível em: <<https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/saude/9050-pesquisa-de-orcamentos-familiares.html?edicao=9051>>. Acesso em: 21 out. 2023.

LEVER, J.; SONNINO, R. **Food system transformation for sustainable city-regions: exploring the potential of circular economies**, Regional Studies, 56:12, 2019-2031 2022. Disponível em: <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/00343404.2021.2021168>

MALUF, Renato.; BURLANDY, L. **Sistemas alimentares, desigualdades e saúde no Brasil: desafios para a transição rumo à sustentabilidade e promoção da alimentação adequada e saudável**. Rio de Janeiro: Fundação Oswaldo Cruz, 2022. Disponível em: https://saudeamanha.fiocruz.br/wp-content/uploads/2022/03/Maluf-RS-Burlandy-L_Sistemas-alimentares-desigualdades-e-sa%C3%BAde-no-Brasil_TD_81_final-1.pdf. Acesso em: 21 out. 2023.

MCMICHAEL, Phillip. **A Food Regime Genealogy**. The Journal of Peasant Studies, 36, P. 139-169, 2009. Disponível em: <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/03066150902820354>. Acesso em: 21 out. 2023.

PINTAUDI, Silvana Maria. **Os supermercados na grande São Paulo – Contribuição ao estudo da transformação do comércio varejista de gêneros alimentícios nas**



grandes metrópoles. São Paulo: USP, 1981, 105p. Dissertação (Mestrado em Geografia) – FFLCH – USP, 1981.

PREISS, Potira .V.; SCHNEIDER, Sérgio. **Sistemas Alimentares no Século XXI. Debates contemporâneos.** Editora da UFRGS, 2020. Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/211399/001115756.pdf>. Acesso em: 21 out. 2023.

PRITCHARD, Bill. Food Regimes. In: KITCHIN, R; THRIFT, N. (eds). **International Encyclopedia of Human Geography.** Amsterdam: Elsevier. 2009.

REARDON, Thomas.; BERDEGUÉ, Julio. **The rapid rise of supermarkets in Latin America: challenges and opportunities for development.** Development Policy Review: vol 20, P.371-388, 2002. Disponível em : https://econpapers.repec.org/article/bladevpol/v_3a20_3ay_3a2002_3ai_3a4_3ap_3a371-388.htm

RASTOIN, Jean-Louis. Les systèmes alimentaires territorialisés: quelle contribution à la sécurité alimentaire? In: RASTOIN, Jean Louis. e FERAILT, André Cristian. **La sécurité alimentaire mondiale.** État des lieux et prospectives. Paris: L'Harmattan. P. 187-216, 2017.

RECEITA FEDERAL DO BRASIL. **Cartão Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ).** Disponível em: <https://dados.gov.br/dados/conjuntos-dados/cadastro-nacional-da-pessoa-juridica---cnpj>. Acesso em 10 jun 2023.

SANTOS, Milton. **O Espaço Dividido: os dois circuitos da economia urbana dos países subdesenvolvidos.** São Paulo: Edusp, 2ª ed. 2004.

SERRENTINO, Alberto. **Varejo e Brasil: reflexões estratégicas.** São Paulo: Varese, 2015.

SERVIÇO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS SEBRAE. **Panorama do Emprego nas MPes** - Módulo Empregado. 2021. Disponível em: <https://datasebrae.com.br/panorama-do-emprego/>. Acesso em: 21 out. 2023.

SONNINO, Roberta. The new geography of food security: exploring the potential of urban food strategies. **Geographical Journal** 182 (2), 2016. pp. 190-200

SPOSITO, Maria Encarnação; SOUSA, Guilherme. Concentração econômica e expansão territorial: lógicas espaciais do ramo supermercadista. In: MIYAZAKI, Vitor. et al. **As lógicas econômicas e espaciais do ramo supermercadista.** Ed. Consequência. 332p, 2022.

WILKINSON, John. **A agricultura familiar ante o novo padrão de competitividade do sistema agroalimentar na América Latina.** Estudos Sociedade e Agricultura. Rio de Janeiro, n. 21, p. 62-87, 2003. Disponível em: <https://revistaesa.com/ojs/index.php/esa/article/view/239> . Acesso em: 21 out. 2023.



AÇÕES DE RESISTÊNCIAS NO CONTEXTO DA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS: DO DEBATE DA SOBERANIA ALIMENTAR ÀS PRÁTICAS DE COMERCIALIZAÇÃO AGROECOLÓGICAS NA BAHIA E EM SÃO PAULO¹

Silmara Oliveira Moreira Bitencourt
Lara Dalperio Buscioli

INTRODUÇÃO

A análise da geografia dos alimentos no contexto territorial perpassa pela compreensão dos papéis desempenhados pelos movimentos socioterritoriais no Brasil, os quais atuam em diferentes escalas para a promoção de um sistema de produção de alimentos de maneira distinta da lógica estabelecida dentro do sistema capitalista, que não os produz.

Essa produção de alimentos tem como base de pauta política a Agroecologia no contexto de mitigação de problemas estruturantes da sociedade, como a insegurança alimentar e nutricional e os problemas ambientais. Alia-se, assim, ao debate sobre a soberania alimentar no Brasil. Compreendemos, portanto, a Agroecologia como uma forma de resistência ao avanço do capitalismo no campo e ao seu modelo de produção baseado no agronegócio e na produção de *commodities*/monoculturas, o que gera impactos negativos no meio ambiente e na sociedade, tais como a insegurança alimentar e nutricional.

Nesse sentido, debatemos neste manuscrito, a partir de uma análise multidimensional e multiescalar, as ações de resistência no contexto da produção e comercialização de alimentos de maneira agroecológica realizadas pela Rede de Mulheres do Sertão do São Francisco, que atua no Território do Sertão do São Francisco, na Bahia², bem como a atuação do Movimento dos Traba-

- 1 O presente texto é parte das discussões realizadas nas teses intituladas: “Produção do espaço agrário e a insegurança alimentar no semiárido latino-americano: uma análise comparada dos movimentos socioterritoriais na Argentina, Brasil e El Salvador” e “A agroecologia enquanto resistência e estratégia de desenvolvimento territorial: paradigmas, territórios e MST no Pontal do Paranapanema (SP)” ambas orientadas pelo Professor Doutor Bernardo Mançano Fernandes e financiadas pela Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP), processos números 2021/01632-7 e 2019/16813-7, respectivamente.
- 2 O Território do Sertão do São Francisco é composto de dez municípios localizados no estado da Bahia, sendo eles Campo Alegre de Lourdes, Canudos, Casa Nova, Curaçá, Juazeiro, Pilão Arcado, Remanso, Seno Sé, Sobradinho, Uauá.

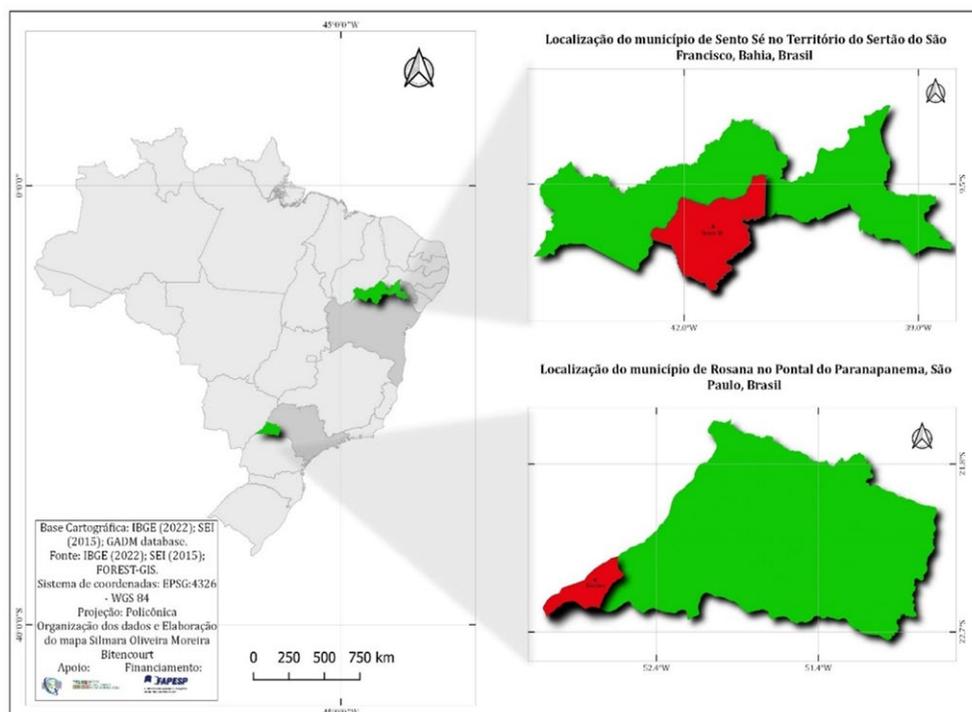


lhadores Rurais Sem Terra (MST) no Pontal do Paranapanema³, em São Paulo.

Para atingirmos os objetivos propostos durante a pesquisa, realizamos os seguintes procedimentos metodológicos: produção de informações pela pesquisa bibliográfica e documental, buscando os principais temas que envolvem o trabalho, a saber, soberania alimentar, segurança alimentar e nutricional e agroecologia, bem como a historicidade de formação da Rede de Mulheres do Sertão de São Francisco e do Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra. Destacamos que tais buscas foram realizadas em livros, teses/dissertações e artigos de periódicos.

Além disso, fizemos trabalhos de campo no estado da Bahia, no Território do Sertão do São Francisco, incluindo o município de Sento Sé e, no estado de São Paulo, na região do Pontal do Paranapanema, contemplando o município de Rosana (Figura 1).

Figura 1 – Localização das áreas de estudo no território brasileiro



Fonte: Bitencourt, 2022

O agrupamento dos municípios em “territórios de identidade” é uma regionalização proposta pelo governo brasileiro em 2007 e adotada pelo estado da Bahia para a definição de políticas públicas a partir da perspectiva de desenvolvimento regional (Seplan, 2007). Utilizamos essa divisão apenas como uma delimitação da abrangência do nosso estudo levando em consideração as similaridades nas diversas características dos municípios que compõem esse território.

3 O Pontal do Paranapanema é composto por 32 municípios de acordo com a Unipontal: Alfredo Marcondes,



Durante a realização dos trabalhos de campo, foram aplicadas entrevistas semiestruturadas e observação participante. As entrevistas foram elaboradas e executadas com base na proposta metodológica de Colognese e Melo (1998), que propõem por meio de um roteiro de pesquisa a aplicação de entrevistas tendo-se a liberdade de adicionar outras perguntas, a partir da fala dos entrevistados. Essas entrevistas foram realizadas com militantes homens e mulheres, dos quais não identificamos os nomes devido aos conflitos existentes naqueles territórios. Dessa maneira, utilizamos pseudônimos de referências da luta camponesa no Brasil para fazer as citações das suas falas.

Na observação participante utilizamos como referência May (2004), que aponta o tempo de pesquisa como primordial para a sua efetivação, tendo-se a possibilidade de atuar em diversas atividades. Assim, realizamos ações em conjunto com os militantes nas perspectivas de comercialização e luta pela permanência nos territórios por meio de contribuições em reuniões e eventos dos movimentos.

Nesse sentido, para melhor compreensão do trabalho, ele foi dividido em quatro partes, nas quais aliamos o debate teórico com os procedimentos metodológicos executados nos trabalhos de campo naquelas regiões, configurando-se, assim, uma *práxis* científica.

A parte 1, intitulada “O alimento como instrumento de domínio: o debate da soberania alimentar, segurança alimentar e nutricional e agroecologia”, busca problematizar as questões da insegurança alimentar e nutricional no Brasil pensando numa outra propositiva de atuação em que a produção de alimentos agroecológicos é a base, bem como o debate da soberania alimentar.

Já na parte 2 – “Os movimentos socioterritoriais no contexto agroalimentar” –, buscamos apresentar o debate conceitual dos movimentos socioterritoriais enquanto sujeitos organizados na luta e resistência para a realização das práticas agroecológicas aliadas aos planos/projetos e políticas do local ao global, configurando-os como movimentos socioterritoriais alimentares.

Em relação à parte 3, denominada “Práticas agroecológicas na Bahia: O protagonismo da Rede de Mulheres do Sertão do São Francisco”; e à parte 4 – “Práticas Agroecológicas no Pontal do Paranapanema em São Paulo: As ações da

Alvares Machado, Anhumas, Caiabu, Caiuá, Emilianópolis, Estrela do Norte, Euclides da Cunha Paulista, Iepê, Indiana, João Ramalho, Marabá Paulista, Martinópolis, Mirante do Paranapanema, Nantes, Narandiba, Piquerobi, Pirapozinho, Presidente Bernardes, Presidente Epitácio, Presidente Prudente, Presidente Venceslau, Rancharia, Regente Feijó, Ribeirão dos Índios, Rosana, Sandovalina, Santo Anastácio, Santo Expedito, Taciba, Tarabá e Teodoro Sampaio.



ARCA e do MST em Rosana” –, apresentamos, além das experiências de comercialização agroecológica destes movimentos, suas historicidades, seus objetivos de luta e frentes de atuação, que nos permitem avançar no debate das questões agroalimentares e da permanência no território.

Por fim, debatemos o processo de unificação analítica dessas duas realidades numa perspectiva multiescalar das ações destes movimentos socioterritoriais, que têm como princípio a agroecologia, além do objetivo de construir territórios soberanos na sua multidimensionalidade, incluindo a soberania alimentar.

O ALIMENTO COMO INSTRUMENTO DE DOMÍNIO: O DEBATE DA SOBERANIA ALIMENTAR, SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL E AGROECOLOGIA

O aumento da fome e da Insegurança Alimentar e Nutricional mundial no século XXI tem sido observado, denunciado e divulgado por diversas pesquisas e estudos através de relatórios como aqueles apresentados pela Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (FAO), que apontavam, entre 2015 e 2020, o incremento de quase 60 milhões de pessoas em situação de insegurança alimentar e nutricional no mundo (FAO, 2020). Na América Latina e Caribe, os dados demonstram que, diante do contexto da pandemia de Covid-19, essa situação se agravou ainda mais, sendo que, em 2021, 56,5 milhões de pessoas se encontravam em situação de fome na região (FAO, 2022).

No Brasil, durante o primeiro ano da pandemia, em 2020, o relatório da pesquisa realizada pela Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (Rede Penssan, 2021) revelou o aumento de famílias em condição de insegurança alimentar e nutricional em domicílios do campo e da cidade e uma diminuição do percentual de domicílios em situação de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). Em 2022, a atualização dos dados (Rede Penssan, 2022) constatou o número de 33,1 milhões de pessoas vivendo em algum nível de insegurança alimentar e nutricional no país. Recentemente, o relatório divulgado pela FAO (2023) com dados de pesquisa realizada entre 2019 e 2021 revelou que 61,3 milhões de brasileiros enfrentaram algum grau de insegurança alimentar e nutricional no período.

Essa realidade coaduna com os apontamentos feitos por Rubio (2015) de que vivemos um contexto de ampla expansão do capital com crises cíclicas que culminam no lucro das grandes corporações, mediante o controle da produção dos alimentos, em detrimento do aumento da fome. Ao mesmo tempo, reafirma



o fato de que a escassez de alimentos não está relacionada a problemas oriundos da dificuldade de produção, mas, sim, à lógica do modo de produção capitalista que transformou o alimento em mercadoria e que se insere atualmente dentro de um regime alimentar corporativo, conforme afirma McMichael (2016).

A abordagem apresentada pelos organismos internacionais como a FAO a respeito do conceito de Segurança Alimentar e Nutricional se insere na perspectiva do direito humano ao acesso (físico, social e econômico) permanente aos alimentos em quantidade suficiente (FAO, 2021). Entretanto, consideramos esse conceito insuficiente para a compreensão da totalidade de relações e as diversas questões que envolvem a produção, circulação e apropriação dos alimentos.

Assim, ancoramo-nos na análise da segurança alimentar e nutricional a partir de sua multidimensionalidade e em consonância com os princípios da Soberania Alimentar, conforme propõe Caldart et al (2013) e a Via Campesina (1996), considerando o alimento como um direito humano inalienável, em relação ao qual todos os povos, desde os seus territórios, devem ser soberanos nas decisões referentes à produção, distribuição e circulação desses alimentos. Nessa perspectiva, a soberania alimentar diz respeito à democratização do acesso à terra, à criação de mercados voltados para a agricultura camponesa, à valorização do trabalho das mulheres e à preconização da agroecologia, respeitando-se as especificidades de cada território e as territorialidades de cada povo.

Valério (2019), ao debater sobre a segurança e a soberania alimentar, defende que “a produção com base em processos agroecológicos compõe *uma* das dimensões que compõem a soberania alimentar, sendo indissociável desta, pois a sua utilização implica na independência (mesmo que relativa) do produtor em relação à indústria” (Valério, 2019, p. 43).

Rabello, Reis e Silva (2015) defendem a importância de entender a agroecologia a partir da soberania alimentar e de considerar outros sujeitos sociais no contexto da transição agroecológica. Na visão dos autores, os camponeses criam estratégias agroecológicas para permanecer no campo, sendo necessário que a estrutura fundiária favoreça também a territorialização desses povos.

Esse debate, além de ter sua gênese na luta popular dos movimentos ligados à Via Campesina, é pautado atualmente no Brasil por diferentes sujeitos organizados na luta e definidos, a partir de uma leitura geográfica multiescalar e multidimensional do território, em movimentos socioterritoriais.



OS MOVIMENTOS SOCIOTERRITORIAIS NO CONTEXTO AGROALIMENTAR

O debate conceitual sobre os movimentos socioterritoriais dentro do campo científico geográfico remete-se à crítica aos estudos sociais sobre a temática que não partiam da análise territorial. Souza (2009) aponta que o desafio inicial era o de superar os estudos, dentro da Geografia, dos trabalhos de cunho sociológico, pois estes não consideravam os movimentos como produtores de espaços e territórios.

Corroborando tais aspectos, Sobreiro Filho (2010) aponta que no campo da sociologia o interesse principal estava na análise do fato social de forma verticalizada, enquanto na Geografia os estudos se baseiam no estudo do Homem como fenômeno social que, aliado ao meio ambiente, produz/cria espaços e territórios.

Fernandes (2005) destaca que, mesmo com as diferenciações no campo das ciências, os movimentos sociais, os movimentos socioterritoriais e os movimentos socioespaciais são os mesmos sujeitos, mas interpretados a partir de diferentes correntes teórico-metodológicas.

Nesse sentido, compreendemos os movimentos socioterritoriais como aqueles sujeitos organizados cujo objetivo de luta e resistência está na conquista do Território como condição material de existência e manutenção das suas territorialidades (Fernandes, 2005; Pedon, 2009).

Pedon (2009) elenca que os movimentos socioterritoriais são expressões dos elementos sociais, ou seja, representam o “ponto alto das carências sociais e a centralidade das lutas por recursos fixados no território e pelo acesso ao território. Esses movimentos mostram que há uma lógica da reprodução da vida que foge à lógica da reprodução das relações dominantes” (p. 206).

Essas relações das classes dominantes, na abordagem dos movimentos socioterritoriais dentro da Geografia Agrária, podem ser analisadas a partir de dois modelos de desenvolvimento que têm a questão do alimento como diferenciações centrais: do campesinato e do agronegócio (Fernandes; Welch, 2008).

O Modelo de Desenvolvimento do Agronegócio tem como perspectiva produtiva a monocultura, com uso excessivo de agrotóxicos e produção em larga escala, na qual se utiliza do trabalho do campesinato em sua cadeia de reprodução e que resulta em desigualdades. Já o Modelo de Desenvolvimento do Campesinato, que tem outra base produtiva – a produção de alimentos –, baseia-se na diversidade, produção em pequena escala e utilização do trabalho familiar (Fernandes; Welch, 2008), em que a agroecologia e a soberania alimentar se colocam como elementos analíticos desse modelo.



Como apontamos anteriormente, a agroecologia é considerada como uma forma de resistência dos movimentos socioterritoriais no questionamento das estruturantes do Modelo de Desenvolvimento do Agronegócio. Esse debate está na centralidade de suas ações, seja na escala local, regional, estadual ou internacional.

Na escala nacional, os movimentos socioterritoriais no contexto agroecológico atuam de diferentes formas evidenciando que o alimento não deve ter a premissa de ser apenas uma mercadoria. Rubio (2015) pontua que esse debate do alimento enquanto mercadoria tem como base as conflitualidades. Aqui aliamos o debate do alimento aos modelos de desenvolvimento. Dentro do sistema capitalista, ele se coloca como um instrumento de dominação, principalmente quanto à questão das desigualdades sociais e ao debate já apresentado da insegurança alimentar e nutricional.

No Brasil, uma das principais formas de ação dos movimentos socioterritoriais, e que coloca em pauta o debate agroalimentar com foco nos alimentos, são as manifestações do campo, que são realizadas em todo o território nacional por diferentes sujeitos, tais como os povos indígenas, quilombolas, camponeses, dentre outros.

As manifestações são realizadas, principalmente, nos espaços urbanos brasileiros onde, normalmente, localizam-se os espaços de decisão política e é proporcionada maior visibilidade. São caracterizadas como atos públicos reivindicatórios na luta pela existência nos territórios e a questão alimentar é considerada um dos elementos primordiais de reivindicação nessas ações.

Segundo os dados do Dataluta (2022), as principais reivindicações e temáticas de atuação nas manifestações realizadas pelos movimentos socioterritoriais no Brasil estão relacionadas ao território. Tais ações envolviam: denúncias contra violações de direitos humanos e impunidades; políticas públicas para o meio ambiente — em relação à água, por exemplo —; direitos humanos e trabalhistas; educação; saúde; questões de infraestruturas nos diferentes territórios; ações em favor da reforma agrária e soberania alimentar; créditos e renegociações de dívidas da população do campo; políticas agrícolas; incentivo à produção camponesa; agroecologia; circuitos curtos de comercialização; ou seja, nas questões que são basilares na produção, comercialização e acesso aos alimentos.

Com isso, neste trabalho, partimos do pressuposto de que estes sujeitos podem ser compreendidos enquanto movimentos socioterritoriais alimentares, pois buscam em suas agendas políticas a soberania alimentar por meio da agroecologia, permeando os sistemas agroalimentares sustentáveis e a comercialização de seus alimentos e produtos tendo como base a luta pelo território.



Segundo Fernandes (2019, p. 203): “O movimento camponês torna-se cada vez mais em um movimento alimentar, que tem como preocupação o cuidado com a natureza, garantia de alimentos de qualidade que promovam a saúde da terra e das pessoas”, reinventando a comida a partir dos conceitos de soberania alimentar e agroecologia.

Assim, nas páginas que se seguem apresentaremos as experiências no contexto agroecológico de dois movimentos socioterritoriais: a Rede de Mulheres do Sertão do São Francisco e o Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra que, apesar de se encontrarem em distintas regiões do país, estão ligados à questão da produção e comercialização de alimentos a partir dos princípios agroecológicos como forma de resistência diante do histórico de conflitos que marcam seus territórios.

PRÁTICAS AGROECOLÓGICAS NA BAHIA: O PROTAGONISMO DA REDE DE MULHERES DO SERTÃO DO SÃO FRANCISCO

A história do Semiárido Brasileiro é marcada pela conflitualidade territorial que se evidenciou ao longo dos séculos na luta pela terra, pela água; nos conflitos com diferentes instituições, com o Estado, com as grandes corporações, face à crescente disputa territorial. A partir dos apontamentos de Andrade (1988) e Dantas (2020) e do conceito de território proposto por Fernandes (2008) e Coca (2014), afirmamos que essa disputa territorial ocorre tanto do ponto de vista do território material, quanto do território imaterial de maneira indissociável. Para Fernandes (2008), “A construção do território material é resultado de uma relação de poder que é sustentada pelo território imaterial como conhecimento, teoria e/ou ideologia” (Fernandes 2008, p.8).

No Sertão do São Francisco, a territorialização do modelo do agronegócio vinculado ao capitalismo agrário, representado por diversos setores como empresas agrícolas, de mineração, energias renováveis (eólica e solar), dentre outras, tem gerado neste início do século XXI diversos conflitos que promovem a expropriação, expulsão e desterritorialização dos diferentes povos que vivem no campo, tais como: camponeses, comunidades tradicionais de fundo de pasto, povos de terreiro, povos indígenas, ribeirinhos, quilombolas, dentre outros.

Em contrapartida, há a atuação de diversos movimentos e instituições que propõem uma mudança no olhar sobre o semiárido, a partir das suas potencialidades e do enfrentamento a este modelo, pautando a perspectiva da convivência com o semiárido e, dentro do seu escopo, o rompimento com o desenvolvimento territorial baseado no beneficiamento das oligarquias agrárias, na velha



política. Para isso, propõe um desenvolvimento que considere as múltiplas dimensões dos territórios, sua diversidade, a capacidade do seu povo de pensar e executar ações com soluções de problemas locais, sem perder a dimensão do todo, ou seja, numa perspectiva multidimensional e multiescalar. Nas palavras de Baptista e Campos, a convivência com o semiárido:

Significa abraçar uma proposta de desenvolvimento que afirma ser o semiárido viável, ser o seu povo inteligente e capaz, ser a natureza do semiárido rica e possível, desde que os seres humanos com ela se relacionem de modo respeitoso e que haja políticas públicas adequadas (Baptista e Campos, 2013, p.64).

Os movimentos e instituições do Território do Sertão do São Francisco atuam na construção da perspectiva da convivência com o semiárido de forma articulada, através de parcerias e agendas de atividades em escala local, municipal e territorial. Neste trabalho, optamos por analisar, especificamente, a atuação da Rede de Mulheres do Sertão do São Francisco, um movimento socioterritorial formado por mulheres do campo e da cidade, dentre elas agricultoras, artesãs e pescadoras, de comunidades tradicionais de fundo de pasto, ribeirinhas e assentadas da reforma agrária, que surgiu no município de Remanso na década de 1980. A princípio se chamava Movimento de Mulheres de Remanso e se iniciou a partir da necessidade do enfrentamento à violência de gênero sofrida pelas mulheres, que naquele momento se materializava, dentre outras violências, no alto índice de assassinato ao mesmo tempo que havia a impunidade dos criminosos.

A primeira ação desse coletivo, de acordo com uma das fundadoras, foi a manifestação que ocorreu na década de 1980 organizada pelas mulheres em parceria com o Centro Dom Luiz Nunes, organização da igreja católica que realizava formações e discutia a questão da violência, principalmente a violência sofrida pelas mulheres. Naquele momento, fizeram uma caminhada pelas ruas da cidade de Remanso até a porta da delegacia com cartazes e manifestações pedindo justiça e punição pelo assassinato de mais uma companheira. O ato finalizou-se com a realização de uma missa na periferia da cidade.

A partir de então, diversas mulheres do município passaram a se reunir e se organizar com o apoio do Centro Dom Luiz Nunes com o intuito de lutar contra as diversas violências e em busca de direitos a que até então muitas não tinham acesso, principalmente aquelas que eram camponesas e/ou pescadoras. Começaram, então, a eleger temas específicos que poderiam ser trabalhados durante esses encontros e que precisavam de maior incidência e cobrança



junto ao poder público. Uma das necessidades detectadas já de imediato foi a falta de documentação das mulheres, conforme aponta “Roseli Nunes⁴” em entrevista: “quando começou esse movimento, as mulheres trabalhadoras rurais, não tinham documentação nenhuma” (Roseli Nunes em entrevista à Bitencourt, 2022).

A partir do momento que o tema da documentação começou a ser superado, outras demandas foram surgindo, ao mesmo tempo que crescia o número de mulheres dos municípios que se interessavam e se organizavam para fazerem parte do até então Movimento de Mulheres de Remanso.

Na década de 1990, integraram mulheres de Sento Sé, Casa Nova, Pilão Arcado e Campo Alegre de Lourdes. Em seguida, outros municípios foram se somando gradativamente. Em 2007, formou-se, então, a Rede de Mulheres do Sertão do São Francisco, com a configuração atual, integrando mulheres dos 10 municípios do território. A estrutura organizativa da Rede de Mulheres do Sertão do São Francisco atualmente compõe-se de uma coordenação territorial formada por três mulheres: uma coordenadora, uma secretária e uma tesoureira; e as coordenações municipais, formadas também com a mesma estrutura. Enquanto movimento, a Rede de Mulheres do Sertão do São Francisco não possui uma associação, entretanto, na escala municipal, há duas associações vinculadas à Rede de Mulheres do Sertão do São Francisco nos municípios de Sobradinho e Remanso.

A cada ano a Rede de Mulheres do Sertão do São Francisco costuma realizar uma assembleia com todas as mulheres que integram o movimento. Nesse momento são debatidos os temas trabalhados no ano anterior e, também, as ações a serem realizadas no ano seguinte. Além dessa atividade, há outras duas reuniões anuais de planejamento e avaliação com as coordenadoras municipais, além de atividades de formação em cada município de acordo com as demandas e planejamentos prévios.

Atualmente, o movimento possui diversas frentes de luta, tendo como eixo principal o combate à violência e o fortalecimento das mulheres para a conquista da autonomia financeira e econômica. Desse eixo surgem temas centrais das suas ações e outros que se inserem de maneira transversal a serem trabalhados nos debates e formações.

São diversas as ações realizadas pela Rede de Mulheres do Sertão do São Francisco. A partir de uma leitura multidimensional, compreendemo-las como basilares no enfrentamento à insegurança alimentar e nutricional e na promo-

4 Pseudônimo utilizado para preservar a identidade da entrevistada



ção da soberania alimentar nas comunidades, porque buscam promover a autonomia das mulheres.

De acordo com Roseli Nunes⁵, o debate sobre a insegurança e segurança alimentar e nutricional sempre foi uma demanda territorial. Uma primeira necessidade apontada foi a luta pelo acesso à água e a tecnologias de armazenamento da água, devido ao fato de ser um território semiárido com concentração das chuvas em alguns meses do ano:

“Quando a gente chegava nas comunidades, era uma água da cor de leite. Quando o pessoal vinha com um copo d’água a gente ficava pensando: será que bebe, será que não bebe? Porque a água que eles tinham para oferecer era aquela. E olhe, ali bebia os animais, as pessoas e os animais bebiam tudo aquilo. Aí, a partir do momento que chegaram as primeiras cisternas, que foi mudando essa questão aqui. A primeira que apareceu foi a cisterna de consumo, né? (Roseli Nunes em entrevista à Bitencourt, 2022).

Com a chegada das tecnologias de convivência com o semiárido, entre elas a implementação de tecnologias de armazenamento de água da chuva para consumo humano, produção de alimentos e dessedentação animal, o acesso à água começou a melhorar nos municípios do Sertão do São Francisco a partir dos anos 2000.

A Rede de Mulheres do Sertão do São Francisco, que já fazia o debate junto às comunidades relacionado à produção e consumo de alimentos saudáveis, pôde, então, iniciar uma outra etapa na sua atuação em parceria com outras instituições como o Instituto Regional da Pequena Agropecuária Apropriada (IRPAA), o Serviço de Assessoria a organizações Populares Rurais (SASOP), sindicatos e associações, no incentivo da produção de alimentos para consumo e venda do excedente em canteiros produtivos. Nas palavras de Roseli Nunes⁶:

“hoje elas, as meninas que a gente trabalha, que o SASOP trabalha, que o IRPAA trabalha, que os sindicatos trabalham, já tem as hortas. O que melhorou muito, foi isso. Elas começaram a trabalhar a questão da horta com a questão de segurança alimentar. A gente ia incentivando: olha, para a gente comer bem e comer com qualidade, a gente precisa cuidar, já que você não acha no mercado” (Roseli Nunes em entrevista à Bitencourt, 2022).

5 Pseudônimo utilizado para preservar a identidade da entrevistada

6 Pseudônimo utilizado para preservar a identidade da entrevistada



Atualmente, a Rede de Mulheres do Sertão do São Francisco conta com alguns instrumentos que auxiliam no incentivo à produção e comercialização de alimentos agroecológicos, um deles é a orientação para o uso da Caderneta Agroecológica utilizada pelas mulheres para sistematizar dados sobre a sua produção: quantidade de alimentos consumidos, doados, vendidos, perdas da produção etc. Segundo relatos, a caderneta agroecológica começou a ser utilizada a partir da chegada da assistência técnica e extensão rural oferecida pelo IRPAA e, também, do trabalho desenvolvido pela Rede de Mulheres do Sertão do São Francisco.

Ao ser perguntada sobre a importância da caderneta, a entrevistada Dandara⁷ disse o seguinte: “Para mim é muito importante, sabe por quê? Porque quando chega o final do ano tem como eu fechar aquela conta e saber quanto eu arrumei naquele ano. E aí, fica melhor pra mim” (Dandara em entrevista à Bitencourt, 2022). A camponesa Maila Sabrina⁸ relatou o seguinte:

“a caderneta é uma ferramenta que veio para empoderar a mulher do campo, porque a mulher trabalha junto com o seu parceiro, só que quem administra o dinheiro é ele. E quando a caderneta agroecológica veio, foi como se ela se empoderasse do que ela produzia porque ela produz, tem aquela produção dela. Ela sabe o que foi vendido, o que ela fez de doação, o que foi feito de troca, o que tem de consumo (Maila Sabrina em entrevista à Bitencourt, 2022)

Notamos nos depoimentos que, além de contribuir para a organização da unidade camponesa, a caderneta agroecológica serve também como instrumento para visibilização do trabalho das mulheres e de fortalecimento para a autonomia financeira.

No processo da produção e comercialização de alimentos, outra experiência importante é o protagonismo assumido pela Rede de Mulheres do Sertão do São Francisco na criação e no fortalecimento de feiras agroecológicas, espaços de comercialização que acontecem semanalmente em alguns municípios do Território.

Apresentamos como demonstrativo a experiência do município de Sento Sé que, com mais de oitenta anos de existência, até o ano de 2019 não possuía uma feira livre onde pudesse ser comercializada a produção local. Com a iniciativa da Rede de Mulheres do Sertão do São Francisco e o apoio de diversos parceiros, ins-

7 Pseudônimo utilizado para preservar a identidade da entrevistada

8 Pseudônimo utilizado para preservar a identidade da entrevistada



tuições da sociedade civil e do Estado, em 2019 foi criada a Feira Agroecológica de Sento Sé. Inicialmente, a proposta era realizar uma feira por mês, mas diante da aceitação do público consumidor, passou a ser realizada a cada 15 dias.

Com a pandemia, em 2020, a feira precisou ser fechada e, nesse momento, iniciou-se um outro processo: a entrega de cestas agroecológicas. A produção era enviada das comunidades rurais para a cidade e um pequeno grupo de pessoas separava e montava as cestas para entregar nas casas dos consumidores. A entrega de cestas foi um instrumento importante no escoamento da produção, na garantia do acesso ao alimento por parte dos consumidores e, portanto, na promoção da segurança alimentar e nutricional durante a pandemia no município de Sento Sé.

Passado o momento de necessidade de distanciamento social, a comissão organizadora da feira, juntamente com a coordenação municipal da Rede de Mulheres do Sertão do São Francisco e as produtoras, decidiu dar continuidade à feira realizando-a semanalmente na sede do município. Há uma diversidade de produtos e alimentos comercializados como: artesanatos, grãos, frutas, verduras, legumes, sementes, mudas, plantas medicinais, ovos de galinha caipira, queijos, dentre outros (Figura 2).

Figura 2 – Pannel Fotográfico – Alimentos comercializados na Feira Agroecológica de Sento Sé, Bahia



Fonte: Acervo da Rede de Mulheres do Sertão do São Francisco; Bitencourt, 2022



Além da comercialização na feira, deu-se continuidade também na entrega das cestas agroecológicas para aqueles consumidores que não podem ir até a feira. Esses consumidores podem reservar os alimentos com antecedência via *WhatsApp*. Outra ação importante que se iniciou no período de pandemia e perdura é a doação de cestas para pessoas em situação de vulnerabilidade social. Semanalmente, cada pessoa disponibiliza de sua produção alimentos que compõem uma cesta disponibilizada para doação.

Atualmente, as mulheres também comercializam sua produção no município de Juazeiro, através do Armazém da Caatinga e da feira agroecológica. Além disso, participam periodicamente de outras feiras e eventos promovidos nos municípios em parceria com outras instituições.

Diante da análise das ações promovidas pela Rede de Mulheres do Sertão do São Francisco, compreendemos que estas se desenvolvem dentro de um propósito de promover a segurança alimentar e nutricional e construir soberania alimentar, através da produção e comercialização de alimentos, criando mercados locais e territoriais voltados para a agricultura camponesa e valorizando o trabalho e promovendo o protagonismo das mulheres, tendo-se em vista os princípios da agroecologia.

Essas ações desenvolvidas no Território do Sertão do São Francisco se articulam de maneira multiescalar com outros movimentos socioterritoriais em distintos territórios que possuem objetivos diferentes, mas que orientam suas ações pelos mesmos princípios e estão organizados na luta pela soberania alimentar, como a experiência que apresentamos em seguida envolvendo a ARCA e o MST no município de Rosana, em São Paulo.

PRÁTICAS AGROECOLÓGICAS NO PONTAL DO PARANAPANEMA EM SÃO PAULO: AS AÇÕES DA ARCA E DO MST EM ROSANA

Quando abordamos as conflitualidades no campo brasileiro, a região do Pontal do Paranapanema, no estado de São Paulo, destaca-se, pois, desde o início do processo de ocupação territorial, em que houve um extermínio dos povos indígenas por meio de aberturas de estradas de ferro, observamos uma realidade de violências e conflitos.

Compreendemos que ocorreu um processo de “limpeza” nessa região mediante a territorialização do Capital na instalação das estradas de ferro, na criação de povoados e municípios, bem como no surgimento das fazendas, legitimando-se, dessa forma, as ações de grilagem de terras e violências contra os diferentes povos (Sobreiro Filho, 2013; Leite, 1998).



Com a territorialização dos latifundiários por meio da grilagem de terras, lutas indígenas e posteriormente dos posseiros e camponeses, instauraram-se os conflitos que deram visibilidade para a atuação do Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra na região.

Esse surgimento do MST enquanto movimento socioterritorial também está ligado com experiências advindas de outras regiões do país, bem como de dentro do próprio estado. Ele não se deu de forma individual, mas teve apoio de outros movimentos, instituições e partidos políticos como a Comissão Pastoral da Terra, Comunidades Eclesiais de Base, Partido dos Trabalhadores, Federação dos Trabalhadores na Agricultura do Estado de São Paulo e Central Única dos Trabalhadores (Fernandes, 1994; Sobreiro Filho, 2013).

Segundo Fernandes (1994) e Sobreiro Filho (2013), a primeira ocupação realizada pelo MST na região do Pontal do Paranapanema foi executada em 1990, no mês de julho, e comportou 700 famílias na fazenda Nova Pontal, que naquele momento histórico pertencia ao Distrito de Teodoro Sampaio, em Rosana, configurando um marco da luta camponesa na região.

Desde então, o MST se tornou o principal movimento na ocupação de terras e nas manifestações do campo na região, consolidando temáticas que perpassam a luta pela terra; a permanência no território por meio de políticas públicas; acesso à educação, à saúde; aos mercados institucionais e camponeses; produção, comercialização e acesso a alimentos saudáveis, livres de agrotóxicos e de base agroecológica.

Em relação às ocupações de terras, compreendemo-las a partir dos apontamentos feitos por Fernandes (2006), que as considera como ações de resistência ao enfrentamento e questionamento da legitimidade territorial e territorialização do Capital, do agronegócio e da agricultura capitalista.

Segundo os dados do Dataluta (2022), o MST realizou, entre 2000 e 2022, 264 ocupações com a participação de 46.698 famílias na região e suas ações focaram em áreas de fazendas questionando a sua legitimidade e função social. As manifestações do campo são complementações dessa luta, e nesta região foram realizadas pelo MST 146 ações, com a participação de 59.875 pessoas (Dataluta, 2022), tendo como principais pautas as questões que envolvem o território, tais como políticas públicas, violações de direitos humanos, políticas agrícolas, entre outras.

No contexto do debate alimentar, nos anos 2000 o MST passou a considerar esse tema como elemento de luta central aliado ao debate da reforma agrária na propositiva de produção de alimentos. Segundo o militante Chico Mendes⁹, esse debate está diretamente relacionado com a consciência política dos sujeitos:

9 Pseudônimo utilizado para preservar a identidade do entrevistado



Eu não vejo uma possibilidade de você encontrar alimento saudável de fato fora da organização do MST, porque isso a gente trabalha não é de hoje, são coisas que foram sendo feitas com o tempo e tal. Primeiro que não existe incoerência para o alimento saudável, dentro do pensamento de alimentação saudável, orgânicos e tal. Porque quando você tem um ciclo viciosos dentro da sociedade e tal de resolver os problemas do dia para noite, de achar que só determinado produto vai conseguir salvar você daquele momento, e dessa questão do alimento saudável dentro da consciência adquirida do andar da carruagem, vocês percebem que existem outras alternativas. E que você pode não resolver aquele problema naquele exato momento, mas é uma insistência, uma questão de consciência, de buscar outras experiências, trocar e resolver com o tempo. Pode ter até uma perca naquele primeiro momento, mas você percebe que vale a pena acabar uma saída para isso aí, rápido não vai funcionar. (Chico Mendes em entrevista à Buscioli, 2022).

A narrativa de Chico Mendes¹⁰ corrobora os estudos de Caetano De' Carli (2013), quando este aponta que o MST passou a atuar no discurso político da agroecologia como forma de resistência e nas práticas agroecológicas realizadas dentro dos assentamentos de reforma agrária no Brasil. O autor aponta que essa atuação está diretamente relacionada com as reflexões da permanência nos territórios conquistados, em que ela é considerada um projeto social de formação no espaço rural, sendo entendida como uma forma de trabalho e vida. Ou seja, ocorre a necessidade de estabelecer uma relação de forma justa com a natureza e os meios de trabalho, fazendo distinção do modelo de desenvolvimento do agronegócio, produzindo alimentos saudáveis, como praticado na região do Pontal do Paranapanema.

Nessa região, o contexto histórico de consolidação das práticas agroecológicas são as execuções de dois projetos de plantação de alimentos como o “Macaúba” e o “Café Sombreado”, que permitiram iniciar os processos e debates dentro do MST, nos assentamentos rurais, com foco na atividade produtiva e em aliança com o meio ambiente, ocorrendo, assim, ganhos econômicos com a produção obtida dentro dos Sistemas Agroflorestais (SAFS).

Desde então, o MST tem atuado na conscientização e efetivação dos projetos agroecológicos locais e regionais, permitindo a circulação e escoamento dessa produção em diferentes mercados, sejam camponeses ou institucionais, sempre perpassando o debate da superação da insegurança alimentar e nutricional e a propositiva da soberania alimentar.

10 Pseudônimo utilizado para preservar a identidade do entrevistado



Segundo Rabello (2014), as práticas agroecológicas dentro dos assentamentos ligados ao MST no Pontal do Paranapanema refletem-se na possibilidade de melhoria na qualidade de vida e trabalho desses sujeitos, tornando-os protagonistas produtivos e elevando a região como tal, visto que os principais alimentos são baseados em raízes como mandioca e hortaliças, além de leite.

Assim, os camponeses vão criando condições para a sua reprodução e realização de práticas agroecológicas na região, como é o caso das associações. Nos estudos realizados por Leal (2015), é possível compreender que as formas de organização do campesinato baseadas nas associações são importantes para a análise da questão agrária no Brasil e na região do Pontal do Paranapanema.

As formas organizativas do campesinato, que têm como base distintas atividades como produção e comercialização, permitem o avanço da reforma agrária e a territorialização e permanência desses sujeitos nos territórios, tendo-se o fortalecimento como elemento chave nessas conjunturas.

Como exemplo analítico, apresentamos as cestas de Rosana enquanto projeto agroecológico em que as 18 famílias camponesas pertencentes à Associação Regional de Cooperação Agrícola (ARCA) comercializam sua produção nas perspectivas de geração de renda, consumo de alimentos saudáveis e contribuição para a soberania alimentar. Em entrevista, Tiago Santos¹¹ afirmou:

Então, a Associação Regional de Cooperação Agrícola surgiu em março de 2011, por que ela surgiu? Pelo PAA, a maioria das entidades foram criadas no governo Lula pelos programas e pelo acesso de forma coletiva e de forma para acessar as políticas públicas nesse período do Governo Lula, era a exigência e é correta, você fazer com que as pessoas possam acessar de forma coletiva, no sentido de incentivar a cooperação entre as pessoas, planejamento entre as entidades, a comercialização e o aumento da renda familiar dentro do assentamento, o PAA é uma forma de complementação da renda da família. Você coloca também a mulher no centro, porque quem comanda esses programas dentro do assentamento são as mulheres e a juventude ... A ARCA e as demais entidades surgem com esse propósito, e também contribuem de forma mais direta com as famílias que precisam de apoio para iniciar (Tiago Santos em entrevista à Buscioli, 2023).

Com a disrupção das políticas públicas vinculadas ao Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) a partir do Governo de Jair Messias Bolsonaro, a ARCA

11 Pseudônimo utilizado para preservar a identidade do entrevistado



passou a atuar nas questões vinculadas às feiras e projetos de cestas agroecológicas como sua principal atividade de comercialização aliada à produção de alimentos.

Em nossos trabalhos de campo identificamos cinco ramos de atuação dos camponeses vinculados à ARCA para a comercialização: 1) venda direta dentro do lote para os assentados e suas famílias; para o laticínio devido à produção de leite; para a feccularia a partir da produção de mandioca; para o mercado institucional via PAA e Programa Nacional da Alimentação Escolar (PNAE); para as Cestas Agroecológicas e na Feira Agroecológica realizada na Universidade Estadual Paulista (UNESP), sendo esta última aquela em que nos aprofundaremos.

O projeto das cestas agroecológicas é realizado na UNESP, *campus* de Rosana, mas estabelecido no Distrito de Primavera, no mesmo município. Tem como historicidade as ações iniciadas no *campus* de Presidente Prudente em conjunto com o MST, que a partir de um projeto com a universidade iniciou o processo de comercialização agroecológica aberto à comunidade acadêmica e à sociedade em geral.

Com essa realidade já concretizada, foi criado no final de 2018 e consolidado em 2019 o Projeto das Cestas Agroecológicas na Unesp de Rosana, ocorrendo simultaneamente a feira e a entrega das cestas. Os produtos podem ser reservados com antecedência no grupo de *WhatsApp* intitulado “Cestas Agroecológicas”, que possui 197 consumidores.

Tendo como princípio a agroecologia, os associados produzem de forma diversa e em pequena escala. A produção baseia-se nas hortaliças, frutas, verduras e legumes (Figura 3). Podemos exemplificar os alimentos: abacate, abóbora, acelga, alfaces, almeirão, banana, berinjela, beterraba, bolacha, cheiro-verde, chicória, cocada, coentro, colorau, couve, farinha de mandioca, frango/galinha, jiló, laranja, leite, limão, mamão, mandioca, manga espada, maracujá, maxixe, mel, melado orgânico, ovos caipira, pão, pepino, pimenta de cheiro, pimentão, polpa de acerola, polpa de maracujá, queijo, quiabo, rabanete, repolho, requeijão, rúcula, salsinha, tomatinho cereja e vagem, bem como café, açúcar mascavo orgânico, camisas, bonés e agendas/livros, que não são produzidos pelos camponeses da ARCA.



Figura 3 – Painel Fotográfico – Produção agroecológica ARCA



Fonte: Buscioli, 2022

No caso das cestas agroecológicas (Figura 4), são comercializadas a preço único de R\$ 30 reais e como características geralmente apresentam quatro hortaliças, duas frutas e os alimentos chamados pelos camponeses de “pesados”, como batata doce, mandioca, abóbora, limão, beterraba.

Figura 4 – Cesta Agroecológica em Rosana (SP)



Fonte: Buscioli, 2022

A contribuição das cestas agroecológicas remete-se à questão da geração de renda para o campesinato, o que permite a criação de infraestruturas dentro do seu lote ou o pagamento das contas de manutenção, energia elétrica, gastos com a saúde, bem como na questão de qualidade de vida e alimentar desses camponeses vinculados à ARCA, ou seja, na construção de espaços que abrem caminhos para a soberania alimentar.



O militante Claudionor Bezerra¹² aponta que o Projeto das Cestas Agroecológicas é importante no contexto da renda familiar, pois ele recebe quinzenalmente aproximadamente 200 reais pela entrega da sua produção. Ele já entregou quiabo, cebola, almeirão, mamão, alface, entre outros alimentos, o que considera uma importante estratégia para sua permanência na terra.

Para o militante Mateus Cristiano¹³, as maiores dificuldades nas questões relativas à permanência na terra, ou seja, no seu lote, estão vinculadas ao preço da energia elétrica e à saúde dos residentes, e o projeto das cestas agroecológicas vem contribuindo para suprir parte dessas demandas, permitindo a melhoria na qualidade de vida. Para ele, é um orgulho produzir o alimento que ele e sua família consomem e comercializam no Projeto.

Para Josimar Moraes¹⁴, a ARCA tem um papel muito importante na contribuição para a organização do campesinato na produção agroecológica, bem como para o processo de comercialização, que para ele significa o retorno de dinheiro e subsídios ao seu lote: “A associação... contribui muito nesse aspecto aí pra gente conseguir entregar e ter um retorno” (Josimar Moraes em entrevista a Buscioli e Romão, 2022).

No que tange ao processo de comercialização, Fernando Ferreira¹⁵ relatou que entrega os seus produtos no projeto das cestas agroecológicas, o que permite uma agregação da renda na sua família, pois ele é aposentado.

Em relação às questões quantitativas da comercialização das cestas agroecológicas em Rosana, evidenciamos sua importância no contexto da Pandemia de Covid-19, em 2020, principalmente como meio de comercialização e consumo de alimentos com qualidade alimentar e nutricional, buscando mitigar a insegurança alimentar e nutricional da população municipal. Além disso, houve um aumento significativo das comercializações das cestas, sendo comercializadas 294 cestas em 2020, o que corresponde a 196 a mais em relação a 2019. Ressaltamos que, em 2019, a comercialização era exclusiva para a comunidade acadêmica, sendo aberta a toda a sociedade em 2020, durante a Pandemia.

Nos anos seguintes, entre 2021 e 2022, houve uma queda significativa, devido a diversos fatores que interferiram na diminuição do número de cestas para comercialização. Citamos três principais: as suspensões de atividades presenciais no *campus* de Rosana; a decisão dos coordenadores do projeto em diminuir as entregas diante do aumento de casos de Covid-19; a perda

12 Pseudônimo utilizado para preservar a identidade do entrevistado

13 Pseudônimo utilizado para preservar a identidade do entrevistado

14 Pseudônimo utilizado para preservar a identidade do entrevistado

15 Pseudônimo utilizado para preservar a identidade do entrevistado



da capacidade de compra da população brasileira diante da crise econômica; e o acirramento das disputas eleitorais de 2022 com consequente desqualificação e ampliação de notícias falsas sobre o MST, o que consideramos um importante impacto na análise, no âmbito de um município de pequeno porte e de forte influência/apoio ao candidato contrário ao Movimento, Jair Messias Bolsonaro.

As cestas agroecológicas organizadas por meio da ARCA contribuíram para o enfrentamento à insegurança alimentar e nutricional, para os debates e práticas em torno da soberania alimentar e com a promoção do acesso ao alimento através da venda e da doação de cestas no período de Pandemia. A continuidade dessas ações são estruturantes na qualificação do processo de transição para a produção agroecológica, pois promove e consolida essa prática de luta pela vida e reforma agrária popular do MST; fomenta a renda dos assentados na venda direta dos seus produtos; e promove o acesso a alimentos saudáveis livres de agrotóxicos à comunidade local permitindo às pessoas conhecerem a origem dos alimentos que estão consumindo.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Neste trabalho analisamos as ações da Rede de Mulheres do Sertão do São Francisco e do MST relacionadas à produção e comercialização de alimentos a partir de princípios agroecológicos. Esses movimentos socioterritoriais atuam em diferentes regiões do Brasil e encaram contextos de conflitos devido ao enfrentamento que fazem ao modelo de desenvolvimento do agronegócio.

Ancoramo-nos nos debates teóricos da Ciência Geográfica para afirmar que, para o Modelo de Desenvolvimento do Agronegócio, o “alimento” é considerado como uma mercadoria integrante ao mercado capitalista, em que sua produção ocorre através do sistema de monoculturas com base na exploração do trabalho, gerando desigualdades sociais como a fome e a insegurança alimentar e nutricional. Já para o Modelo de Desenvolvimento do Campesinato, o alimento é a vida, é a produção para sua subsistência e manutenção das suas territorialidades, não devendo gerar impactos negativos à sociedade e ao meio ambiente, e o excedente é comercializado.

Essa diferenciação é importante para compreender os significados dos alimentos que vão gerar formas de ações materiais de lutas e as conflitualidades entre os diferentes sujeitos: Estado, Capital e Movimentos Socioterritoriais, o que evidencia a necessidade do debate dessa temática para o aprofundamento sobre o tema da soberania alimentar.



Os movimentos socioterritoriais apresentados partem de duas realidades territoriais e escalares distintas, mas que se unem a partir dos princípios da produção agroecológica e do processo de questionamento das estruturas do modelo de desenvolvimento do agronegócio. A Rede de Mulheres do Sertão do São Francisco e o Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra de Rosana possuem ações semelhantes no que diz respeito à produção e comercialização de alimentos como as feiras e as cestas agroecológicas.

No Sertão de São Francisco (BA) e no Pontal do Paranapanema (SP), observamos a atuação de empresas de capital nacional e internacional do agronegócio. No primeiro estado, temos a junção de várias atividades, dentre elas a mineração, as energias renováveis (eólica/solar) e as empresas agrícolas; e no segundo, a monocultura da cana-de-açúcar, que representa uma grande ameaça à reprodução da vida dos povos ali territorializados. Nesse sentido, o território dos camponeses, pescadores, ribeirinhos e diversos povos tradicionais são enxergados como um território de especulação, extração de riqueza, exploração e expropriação.

Assim, os movimentos socioterritoriais, ou seja, aqueles que compreendem o território enquanto condição essencial da sua existência, encontram-se em luta constante e têm atuado de maneira incisiva para a construção de uma outra proposição de sociedade. No caso do Semiárido, que é onde se localiza o Território do Sertão do São Francisco, a atuação ocorre pela construção da “convivência com o semiárido” ao mesmo tempo que é realizado o trabalho de desconstrução no imaginário social. Na proposta de desenvolvimento “do combate à seca”, no Pontal do Paranapanema, a luta perpassa pelo processo de desconstrução da imagem de que os territórios de reforma agrária não são produtivos, ou seja, não conseguem produzir de forma agroecológica.

Nesse contexto, a luta desses movimentos é por produzir alimentos agroecológicos na busca pela soberania alimentar, baseando-se nos elementos da luta pela terra, dos saberes tradicionais, da subsistência, de organização da produção e do território, do trabalho familiar, da transição agroecológica e da solidariedade como elemento político e principalmente da comercialização.

Uma das principais ações que apresentamos foi a comercialização da produção agroecológica realizada por meio das feiras e da entrega de cestas agroecológicas, que permitem, a partir dos elementos de sociabilidade, romper com alguns marcos estabelecidos dentro do mercado capitalista – como distanciamento entre produtores e consumidores – e com o processo exploratório no sistema produtivo.

No contexto da comercialização dos alimentos e produtos agroecológicos, a diversidade produtiva foi evidente, pois, tanto em Sento Sé (BA), quanto em



Rosana (SP), as feiras agroecológicas e entregas de cestas realizadas compunham uma diversidade de alimentos: frutas, hortaliças, verduras, legumes, raízes, grãos, artesanatos, queijos, ovos, aves caipiras, entre outros.

A partir dos processos de organização desses sujeitos, evidenciamos a força política de suas atuações, desde a perspectiva do debate/formação às práticas efetivas de produção e comercialização. Compreendemos que, numa análise multiescalar e multidimensional, as ações realizadas de forma conjunta, como aquelas realizadas em rede e em parceria com outros movimentos/instituições, permitem avançar nesta propositiva da soberania alimentar que perpassa os elementos do local-global quando pensamos na luta em comum dos sujeitos do campo para um outro projeto de sociedade.

Por fim, pontuamos o protagonismo das mulheres no contexto da produção e comercialização de alimentos, principalmente no que foi observado na Rede de Mulheres do Sertão do São Francisco, o que abre outras possibilidades de análise e evidencia a importância do debate de gênero enquanto um dos princípios da agroecologia e um dos pilares para pensar a construção da soberania alimentar.

REFERÊNCIAS

- ANDRADE, M. C. **O Nordeste e a Questão Regional**. São Paulo: Editora Ática, 1988.
- BAPTISTA, N. Q.; CAMPOS, C. H. de. A convivência com o Semiárido e suas potencialidades. In: CONTI, Irio. Luiz.; SCHROEDER, Edini. Oscar. **Convivência com o Semiárido Brasileiro: autonomia e protagonismo social**. Brasília: Editora IABS, p. 63-70, 2013.
- CAETANO DE', C. O discurso político da agroecologia no MST: O caso do Assentamento 17 de Abril em Eldorado dos Carajás, Pará. **Revista Crítica de Ciências Sociais**, n. 100, p. 105-130, 2013.
- CALDART, R. S.; PEREIRA, I. B.; ALENTEJANO, P.; FRIGOTTO, G. **Dicionário da Educação do Campo**. São Paulo: Expressão Popular, 2013.
- COCA, E. L. de F. Uma revisão sobre o conceito/categoria de território. In: **Revista de Geografia** (UFPE), 31(3), 2014.
- COLOGNESE, S. A.; MELO, J. L. B. A Técnica da Entrevista na Pesquisa Social. Porto Alegre: **Cadernos de Sociologia**, 1998. V. 9, p. 143-159.
- DANTAS, J. C. A falsa vilã: ideologias e ação estatal no semiárido brasileiro. **Revista NERA**, 23 (51) 157-179. 2020. Disponível em: <https://revista.fct.unesp.br>.
- DATALUTA - Banco de Dados das Lutas por Espaços e Territórios, 2022.



FAO, FIDA, OMS, PMA y UNICEF. **Versión resumida de El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2023**. Urbanización, transformación de los sistemas agroalimentarios y dietas saludables a lo largo del continuo rural-urbano. Roma, FAO, 2023.

FAO, FIDA, OMS, PMA y UNICEF. **Versión resumida de El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2022**. Adaptación de las políticas alimentarias y agrícolas para hacer las dietas saludables más asequibles. Roma, FAO, 2023.

FAO, IFAD, UNICEF, WFP and WHO. 2021. **The State of Food Security and Nutrition in the World 2021**. Transforming food systems for food security, improved nutrition and affordable healthy diets for all. Rome, FAO.

FAO, IFAD, UNICEF, WFP and WHO. **The State of Food Security and Nutrition in the World 2020**. Transforming food systems for affordable healthy diets. Roma, FAO. 2020.

FERNANDES, B. M. **Espacialização e territorialização da luta pela terra**: A formação do MST – Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra no Estado de São Paulo. 218 f. Dissertação (Mestrado em Geografia) - USP, São Paulo, 1994.

FERNADES, B. M. **Uma outra visão do agronegócio**: Um nome para “modernizar” o sistema de latifúndio. *Jornal UNESP. Suplemento*. Ano XX – nº 211. Maio/2006.

FERNADES, B. M.; WELCH, Cliff Andrew. Campesinato e agronegócio da laranja nos EUA e Brasil. In: FERNANDES, B. M. **Campesinato e agronegócio na América Latina**: a questão agrária atual. São Paulo: Expressão Popular, 2008.

FERNANDES, B. M. Entrando nos territórios do território. In: PAULINO, E. T.; FABRINI, J. E. **Campesinato e territórios em disputa**. São Paulo: Expressão Popular. p. 273-302, 2008.

FERNANDES, B. M. Regimes alimentares, impérios alimentares, soberanias alimentares e movimentos alimentares. **Revista RelaER**, v. 4, n. 7, p. 188-209, 2019.

LEAL, S. C. T. O Programa De Aquisição De Alimentos (PAA) No Pontal Do Paranapanema. **Revista NERA**, (26), 2015, p. 147-164.

LEITE, J. F. **A ocupação do Pontal do Paranapanema**. São Paulo, Hucitec/Fundação Unesp, 1998.

MCMICHAEL, P. **Regimes alimentares e questões agrárias**. 1. ed. São Paulo; Porto Alegre: Editora Unesp; Editora da UFRGS, 2016.

MAY, T. **Pesquisa social**: questões, métodos e processos. Porto Alegre: ArtMed, 2004.

PEDON, N. R. **Movimentos Socioterritoriais**: Uma Contribuição Conceitual à Pesquisa Geográfica. 240 f. Tese (Doutorado em Geografia) - UNESP. Presidente Prudente, 2009.

RABELLO, D. **Campesinato e agrohidronegócio canavieiro no Pontal do Paranapanema**: os desafios para a transição agroecológica. 105 f. Monografia (Bacharel em Geografia) – UNESP, Presidente Prudente, 2014.



RABELLO, D.; REIS, A. T.; SILVA L. S. Discutindo questão agrária no Pontal do Paranapanema (SP): elementos para pensar agroecologia, reforma agrária e conflitos territoriais. Cadernos de Agroecologia – **Anais do XI Congresso Brasileiro de Agroecologia**, São Cristóvão, Sergipe - v. 15, no 2, 2020.

REDE BRASILEIRA DE PESQUISA EM SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR (REDE PENSSAN). **VIGISAN**: Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil. Rio de Janeiro: Rede Penssan, 2021.

REDE BRASILEIRA DE PESQUISA EM SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR (REDE PENSSAN). **VIGISAN**: Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil. Rio de Janeiro: Rede Penssan, 2021. Disponível em: <<http://olheparaafome.com.br/>>.

RUBIO, B. **El dominio del hambre: crisis de hegemonía y alimentos**. México: Universidad Autónoma Chapingo/Universidad de Zacatecas: Juan Pablos Editor, 2015, 2 ed. p. 279.

SECRETARIA DE PLANEJAMENTO DO ESTADO DA BAHIA - SEPLAN. **Plano Plurianual 2004-2007**: Bahia: desenvolvimento humano e competitividade. Salvador.

SOBREIRO FILHO, J. Contribuição Para a Construção do Conceito de Movimentos Socioterritoriais e Análise das Dissensões e Formação do “MST da Base” no Pontal do Paranapanema. **Revista Geo em Questão**, 2015.

SOBREIRO FILHO, J. **O movimento em pedaços e os pedaços em movimento**: da ocupação do Pontal do Paranapanema à dissensão nos movimentos socioterritoriais camponeses. 547 f. Dissertação (Mestrado em Geografia) - UNESP, Presidente Prudente, 2013.

SOUZA, E. de J. **DATALUTA – Banco de Dados da Luta pela Terra**: Atualização do Cadastro dos Movimentos Socioterritoriais Para o Ano de 2007. Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico, 2009.

VIA CAMPESINA. **The right to produce and access to land**. Rome: Via Campesina, 1996.





AMBIENTES ALIMENTARES EM NOSSA SENHORA DE LOURDES/SE: AVANÇO DO MONOCULTIVO E DESCONFIGURAÇÃO DA CULTURA ALIMENTAR¹

Jeferson Marques da Silva
Sônia de Souza Mendonça Menezes

INTRODUÇÃO

Este artigo tem como objetivo refletir sobre as transformações ocorridas ao longo dos anos na dinâmica produtiva da agricultura no município de Nossa Senhora de Lourdes/SE e suas implicações na produção, comercialização e consumo de alimentos. O modelo de produção agrícola vigente, caracterizado pela exploração da natureza e do homem, pela crescente concentração de terra e pela prática do monocultivo, aliado ao sistema alimentar corporativo, fragiliza a oferta de alimentos, impactando de forma negativa nos ambientes alimentares e contribui para insegurança alimentar e nutricional.

Em diferentes escalas espaciais, o agronegócio tem pautado sua expansão fundamentada no uso de sementes híbridas e transgênicas, exacerbada utilização de agrotóxicos e das máquinas. Isso tem provocado acentuado impactos ambientais, impulsionado a homogeneização de sistemas produtivos com o avanço das *commodities*. Dessa forma, fica evidente que a agricultura se aproxima mais do laboratório e da indústria à medida que se distancia da natureza (Contreras; Gracia, 2011, p. 394). Tal fato tem contribuído “para o enfraquecimento da autonomia produtiva, da soberania alimentar e o aumento da dependência da alimentação imposta pelas empresas fornecedoras de alimentos industrializados” (Menezes; Silva; Silva, 2019). Desse modo, igualmente tem colaborado para a padronização e uniformização dos produtos, gostos e comportamentos alimentares.

Para Kasinski, “o ambiente alimentar é a somatória dos diferentes espaços onde um indivíduo poderá nutrir-se ou ser influenciado enquanto executa esta atividade” (2020, p. 17). Partindo dessa conceituação, entende-se que esse am-

1 O presente texto é parte da Dissertação de Mestrado intitulada: “O avanço do agronegócio em Nossa Senhora de Lourdes/SE: dissipação dos cultivos tradicionais e desfiguração da cultura alimentar”, defendida em 24/02/2023, no Programa de Pós-Graduação em Geografia – PP- GEO/UFS sob a orientação da Prof^a. Dr^a. Sônia de Souza Mendonça Menezes. Disponível em: <https://ri.ufs.br/jspui/handle/riufs/18681>



biente diz respeito aos espaços onde os alimentos podem ser adquiridos e/ou consumidos. Diante da relevância desses atos e dos seus impactos na saúde humana, amplia-se o interesse em compreender a dinâmica dos ambientes e sua influência nos hábitos alimentares. Em virtude da atual configuração dos sistemas alimentares, onde se constata o aumento no consumo dos ultraprocessados, verifica-se a conformação de “desertos alimentares” – locais com restrições de acesso e de disponibilidade de alimentos saudáveis – ou de “pântanos alimentares” – locais que possuem alta disponibilidade de alimentos ultraprocessados, de baixa qualidade nutricional. Nessa conjuntura, o modelo de produção agrícola vigente tem papel central, visto que, à medida que prioriza a produção de *commodities* em detrimento de alimentos, amplia a dependência alimentar nos territórios.

Para realizar as reflexões propostas, além dessa introdução e das considerações finais, o texto está dividido em duas seções. A primeira, intitulada: “A expansão do monocultivo do milho e suas implicações na produção de alimentos”, traz alguns elementos constituintes da configuração territorial do recorte empírico da pesquisa, uma breve discussão sobre as metamorfoses da agricultura e suas implicações no cultivo dos alimentos.

Na segunda seção do artigo “Ambientes alimentares: de onde vêm os alimentos consumidos pela população”, são apresentados os ambientes alimentares identificados no município pesquisado. Nesse segundo momento, a partir dos tipos de estabelecimentos identificados, é possível evidenciar que há predominância de estabelecimentos mistos, no entanto, a comercialização e o consumo dos alimentos ultraprocessados, que fazem parte das cadeias longas de distribuição e de alimentos exógenos ao território municipal, prevalecem.

A EXPANSÃO DO MONOCULTIVO DO MILHO E SUAS IMPLICAÇÕES NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

O município de Nossa Senhora de Lourdes está localizado no Norte do Estado de Sergipe, integra o território do Alto Sertão Sergipano e ocupa uma área de 83,767 km² (IBGE). A sede do município dista da capital sergipana cerca de 152 km. Sua população, segundo dados do IBGE no ano de 2022, corresponde a 6.268 habitantes. Embora esteja inserido no território do Alto Sertão Sergipano, esse município apresenta características edafoclimáticas típicas do clima de exceção e que o diferem de alguns municípios do citado território, a temperatura média anual de 26°C. A pluviosidade média é de 800 mm, com distribuição irregular e ocorrência de chuvas, acontece entre os meses de março a agosto. A caatinga é a formação vegetal predominante, entretanto, segundo dados do



Atlas BR disponibilizado pelo Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento – PNUD, o município apresenta elevados índices de desmatamento da vegetação natural (Tabela 1).

Tabela 1 - Nossa Senhora de Lourdes/SE - Cobertura vegetal natural, 2013 - 2017

| Territorialidades | % de cobertura vegetal natural MapBiomas | | | | |
|-----------------------|--|-------|-------|-------|-------|
| | 2013 | 2014 | 2015 | 2016 | 2017 |
| Brasil | 67,56 | 67,32 | 67,11 | 67,05 | 66,93 |
| Sergipe | 13,69 | 13,71 | 14,10 | 14,68 | 15,66 |
| Nossa Sra. de Lourdes | 0,77 | 0,66 | 0,52 | 0,76 | 0,77 |

Fonte: PNUD, 2013 - 2017. Adaptado pelo autor em 2021.

O desmatamento da cobertura vegetal original avança no município, resultando em ínfimo percentual, inferior a 1%. A devastação da cobertura vegetal está associada ao uso da terra para produção de pastagens e cultivos agrícolas, como será discutido posteriormente.

Com relação ao PIB do município (Tabela 2), verifica-se crescimento relevante entre os intervalos pesquisados. Comparando os valores obtidos entre o primeiro e o último ano analisados, constata-se que o PIB de 2018 teve crescimento superior a 60% quando comparado ao PIB de 2012. As contribuições de cada variável para a composição total do PIB de 2018 do município de Nossa Senhora de Lourdes se deram da seguinte forma: Administração, defesa, educação e saúde públicas e seguridade social – 50,19%; Serviços – 29,70%; Agropecuária – 9,07%; Impostos – 6,06% e Indústria – 4,95%.

Tabela 2 - Nossa Senhora de Lourdes/SE - Produto Interno Bruto (PIB) (x 1000), 2012 - 2018

| Variável | Ano | | | |
|--|-----------|-----------|-----------|-----------|
| | 2012 | 2014 | 2016 | 2018 |
| Administração, defesa, educação e saúde públicas e seguridade social | 22.510,00 | 27.801,74 | 29.290,79 | 30.617,01 |
| Agropecuária | 4.485,00 | 8.732,12 | 9.499,44 | 5.537,76 |
| Impostos | 1.523,00 | 2.188,93 | 3.318,54 | 3.696,42 |
| Indústria | 2.365,00 | 2.283,580 | 2.994,62 | 3.024,60 |
| Serviços | 8.590,00 | 11.192,64 | 15.690,35 | 18.117,73 |
| PIB total | 39.474,00 | 52.199,01 | 60.793,73 | 60.993,51 |

Fonte: IBGE, 2020.

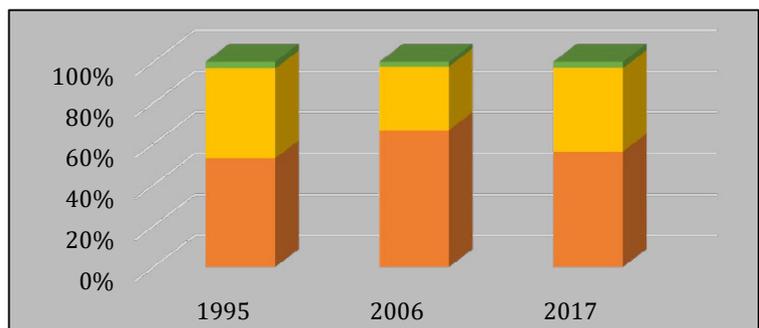
2 Para composição da porcentagem de cada variável, foram utilizados os números até a segunda casa decimal depois da vírgula, constituindo, assim, valores aproximados.



O exercício estatístico demonstra que, assim como em outros municípios de Sergipe e do Brasil, no recorte espacial pesquisado, a variável “Administração, defesa, educação e saúde públicas e seguridade social” apresentou maior contribuição para a formação do PIB no período analisado. Embora seja propagada a riqueza vinculada ao avanço do agronegócio do milho nesse território, o crescimento no setor da agropecuária é inferior ao crescimento do setor terciário. A despeito do discurso argumentativo com o objetivo de camuflar os seus efeitos socioambientais nefastos, Bezerra (2009), adverte sobre o uso das três linhas discursivas utilizadas para ressaltar os ideais do agronegócio e sua concretude nos ideários político, econômico e cultural: o agronegócio como carro-chefe da economia brasileira, o agronegócio como vetor da modernidade e o agronegócio como progresso no campo. Essas preleções são evidenciadas no recorte territorial, embora os grandes estabelecimentos rurais não sejam predominantes.

A estrutura fundiária do município de Nossa Senhora de Lourdes é formada, principalmente, por estabelecimentos com menos de 10 hectares, predominando, assim, minifúndios e pequenas propriedades. Os Gráficos 1 e 2 a seguir permitiram constatar que o número de propriedades com menos de 10 ha, em 1995/1996, representava 53,01% do total de estabelecimentos. Em 2006, o percentual alcançou 66,66%, com um aumento de 13,65, porém, em 2017, observa-se redução no percentual, totalizando 56,24%. Os estabelecimentos com 100 ou mais hectares apresentam leve redução, de 3,28% em 1995/1996, para 2,22% em 2006 e 3,12%, em 2017. Quanto aos estabelecimentos de 10 a menos de 100 ha, nesses exercícios censitários, os percentuais foram de 43,72%, 31,10% e 40,61%, respectivamente.

Gráfico 1 - Nossa Senhora de Lourdes/SE - Número dos estabelecimentos agropecuários, 1995/1996, 2006 e 2017

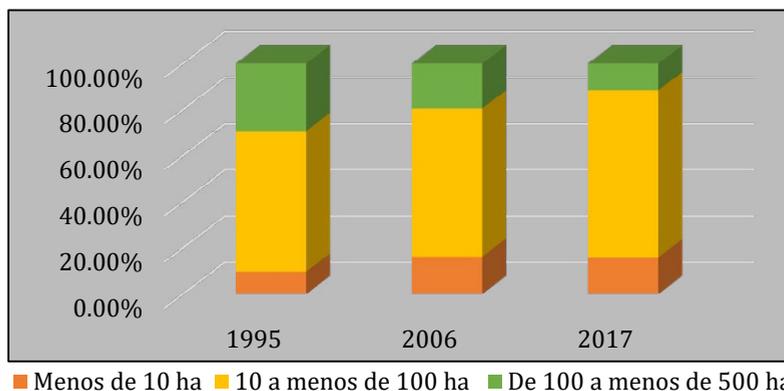


■ Menos de 10 ha ■ 10 a menos de 100 ha ■ De 100 a menos de 500 ha

Fonte: Censo Agropecuário, 1995-1996, 2006 e 2017.



Gráfico 2 - Nossa Senhora de Lourdes/SE - Área dos estabelecimentos agropecuários, 1995/1996, 2006 e 2017



Fonte: Censo Agropecuário, 1995-1996, 2006 e 2017.

De acordo com as informações censitárias, observa-se a ampliação das áreas dos estabelecimentos nos seguintes grupos de área: menos de 10 ha (de 9,77% em 1995/1996 para 15% em 2017) e 10 ha a menos 100 ha (de 60,96% em 1995/1996 para 72,51% em 2017). Os dados ratificam a fragmentação dos estabelecimentos rurais com o predomínio de minifúndios e pequenas propriedades no município. As alterações vinculadas ao uso da terra reverberam na produção e oferta de alimentos no município.

Os dados do censo agropecuário (1995-1996) apontam que, concernente ao uso da terra, no município havia a prevalência da policultura, com o cultivo do arroz, feijão, mandioca e milho. No entanto, os exercícios censitários posteriores evidenciam uma drástica redução na variedade e na quantidade de alimentos, enquanto isso, acentua o crescimento da produção do milho.

O cultivo do arroz que outrora expressava relevância econômica, social e cultural para a população do município, em decorrência das transformações macropolíticas como a construção das hidrelétricas no rio São Francisco, provocou a alteração no uso da terra. A partir dos anos 1990, o arroz esvanece. Além do arroz, constata-se a redução drástica no plantio do feijão e da mandioca em 2006, alimentos fundamentais na dieta dos moradores. Em contraposição, avança o cultivo do milho (forrageiro e em grão) com oscilação positiva na produção alicerçada nos moldes do agronegócio.

Essa configuração que aponta a redução dos cultivos destinados à alimentação e a elevação da produção de *commodities* vem contribuindo para a insegurança alimentar e nutricional. Isso se deve ao fato de que o alimento, para o capitalismo, passa a ser considerado uma mercadoria. Como ressalta Silva (2015, p. 7-8): “O discurso de desenvolvimento e modernização pelos governantes e instituições



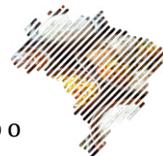
internacionais emerge para superar o ‘velho’ e ‘arcaico’ com implantação de tecnologias configurando o agronegócio em detrimento do camponês”.

O avanço do cultivo do milho está relacionado ao paradigma difundido pela aliança do Estado, Academia e Mídia, como asseverou Guilherme Delgado (2012). O Estado apoia e arregimenta a correlação de força, juntamente com o capital monopolista internacional vinculado à indústria de insumos, sementes e agrotóxicos. No caso específico do milho, o objetivo é legitimar a territorialização por meio de políticas e financiamentos direcionados para o cultivo de mercadorias. Além disso, o arrojo desse modelo é normalizado também pelo aparato midiático que sustenta o agro com os discursos de aumento de produção e riqueza, em detrimento das análises vinculadas à destruição do meio ambiente, supressão da cultura alimentar e a dependência dos pacotes tecnológicos pelos agricultores. Sobre o papel do Estado, Menezes; Silva; Silva (2019) asseveram: “[...]. A elaboração de Planos Estaduais para o fomento da agricultura, seminários, visitas técnicas de campo, experiências laboratoriais, distribuição de mudas e sementes, somaram-se para que a dinâmica da produção de alimentos fosse alterada, adquirindo novas configurações espaciais, em Sergipe”.

Ao analisar os financiamentos para os cultivos agrícolas em instituições bancárias nesse município em 2017, constata-se que oitenta e cinco estabelecimentos lograram êxito, dos quais setenta e quatro estavam vinculados à agricultura familiar com recursos provenientes do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF) e onze da agricultura não familiar direcionados ao PRONAMP, no entanto, todos os projetos estavam atrelados ao plantio do milho.

Nos últimos anos, o PRONAF tem passado por alterações em sua configuração, dando a ele um “caráter produtivista” (Grisa; Wesz Junior; Buchweitz, 2014). Essas transformações pautam-se na padronização tecnológica da agricultura familiar assim como o agronegócio, diferenciando-se apenas na escala de produção. Contudo, essa lógica, na análise desses autores, “tende a intensificar a produção comercial e aumentar a escala para cumprir seus ‘compromissos’ com o banco” (2014, p. 335). Essa configuração foi observada nos dados apresentados do município em tela, o que evidencia a vinculação do seu setor produtivo agrícola ao agronegócio.

O milho não está direcionado ao consumo local, é comercializado junto aos atravessadores, que vendem o grão para empresas alimentícias do Nordeste, como São Braz e Coringa, bem como para proprietários de granjas do estado de Pernambuco, com os valores regulados pela bolsa de valores. Esses dados que corroboram com os apresentados por Grisa, Wesz Junior e Buchweitz (2014), conforme a seguinte citação:



Ao analisar especificadamente o crédito de custeio agrícola para todo o País, observa-se que os principais produtos de lavoura financiados no período de 1999 a 2012 foram milho, soja, café e fumo. O milho e a soja, que se consolidaram nas duas primeiras posições, respondem desde 2001 por mais de 50% dos recursos aplicados pelo Pronaf no custeio de lavouras (em 2002 e 2003, os dois produtos alcançaram mais de 60%) (Grisa; Wesz Junior; Buchweitz, 2014, p. 335).

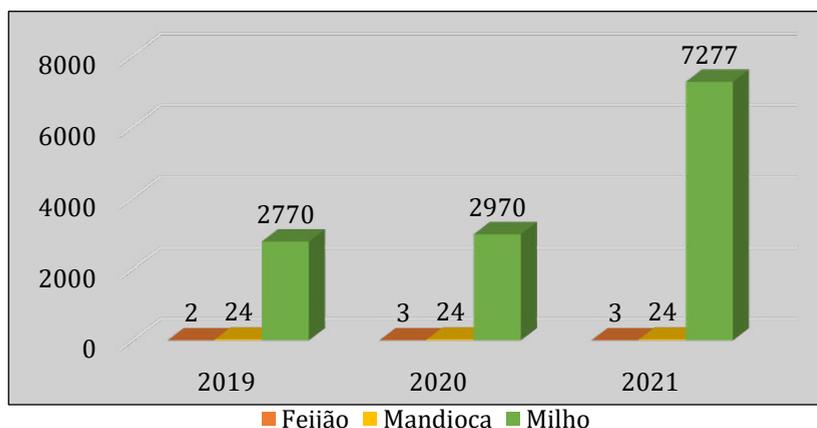
Esses autores destacam que no Pronaf, mesmo se tratando de uma política de crédito para a agricultura familiar, há uma concentração dos recursos nas mãos dos agricultores mais capitalizados. Ao abordar o produtivismo territorializado do programa, eles destacam os principais cultivos de cada região que absorvem os recursos aplicados e ressaltam que, “ao analisar-se o comportamento dos produtos de lavouras financiados pelo Pronaf em três períodos distintos (1999-2003; 2004-2008; 2009-2012), observam-se certas mudanças importantes no perfil produtivo de alguns estados” (Grisa; Wesz Junior; Buchweitz, 2014, p. 340). Em Sergipe, o feijão perdeu a importância em números de contratos e recursos e, em contrapartida, o milho tornou-se o principal cultivo financiado pelo crédito custeio agrícola nesse programa. Essa tendência, além de alterar o que se produz, influencia o que se comercializa e consome nos territórios.

O gráfico 3 sintetiza os dados do triênio (2019-2021) quanto à quantidade produzida – toneladas de feijão, mandioca e milho. A área destinada ao monocultivo do milho foi superior a 95% do total das terras reservadas à produção agrícola, restando, portanto, para o plantio da mandioca e do feijão, uma área inferior a 1,5% do total.

Ao traçar um paralelo entre a área cultivada e a quantidade de toneladas produzidas em cada ano, verifica-se que a porcentagem da área oscila entre 98% e 99% do total. No entanto, a quantidade desse milho cultivado elevou-se de quase 3 mil toneladas para 7,2 mil toneladas, praticamente sem que houvesse um aumento da área cultivada. Essa ampliação está associada ao que foi observado por um produtor do grão, “*A cada ano a gente busca uma semente melhor, que tenha uma caixa produtiva alta. Sem falar nos outros insumos que investimos*” (Agricultor 4, Sede municipal, nov./2022). Tal fato contradiz com a agricultura praticada outrora, quando os saberes construídos por gerações eram suficientes para cultivar esse grão em quantidade que atendesse à demanda para o consumo familiar e outra parte para a comercialização nos circuitos curtos. Atualmente, o incentivo do Estado e a propaganda da mídia, suscitam a busca do aumento de produtividade e de lucro, o uso de insumos externos ao estabelecimento rural.



Gráfico 3 - Nossa Sra. de Lourdes/SE - Quantidade de produtos cultivados (toneladas - t), 2019, 2020 e 2021



Fonte: Sistema IBGE de Recuperação Automática – SIDRA.

Essas expressões acerca desse modelo produtivo vêm se consolidando no território estudado com a territorialização do milho e resultam em implicações econômicas, sociais e culturais nos territórios. Tal modelo, associado aos “sistemas alimentares vigentes, mais focados na quantidade que na qualidade dos alimentos” (Caisan, 2018, p. 5), os quais não conseguem proporcionar uma alimentação adequada e saudável. Por conseguinte, ecoa também no desabastecimento local e reflete na indisponibilidade e acesso aos alimentos saudáveis e, conseqüentemente, nos ambientes alimentares do território.

AMBIENTES ALIMENTARES: DE ONDE VÊM OS ALIMENTOS CONSUMIDOS PELA POPULAÇÃO?

A alimentação é fundamental para a manutenção da vida, portanto, faz-se necessário ampliar os debates acerca da temática, pois “sua ausência ou a carência das condições adequadas de segurança alimentar tendem a tornar-se em um vetor de sofrimento físico, material e emocional, assim como em fator de ruptura” (Preiss; Schneider; Coelho-de-Souza, 2020, p. 9). Por seu caráter multifatorial, os debates acerca da alimentação, segundo Bueno, partem de diferentes dimensões.

[...] que vão desde a ingestão de nutrientes, importantes para a manutenção da saúde e do bem-estar, até a compreensão do alimento como um todo; a forma como são produzidos, disponibilizados, preparados, combinados e consumidos e o modo de comer que revela aspectos amplos das práticas alimentares (Bueno, 2020, p. 15).



Recentemente, autores de diferentes áreas do conhecimento como Karsinski (2020), Honório (2020) e Bueno (2020) têm desenvolvido alguns estudos sobre a alimentação com base na análise dos ambientes alimentares. Karsinski se propôs a investigar a existência de desertos alimentares na cidade de São Paulo; Honório, em sua pesquisa, descreveu o ambiente alimentar comunitário em Belo Horizonte/MG e identificou desertos e pântanos alimentares nessa metrópole. Diferentemente das pesquisas anteriores, realizadas em duas grandes cidades brasileiras, Bueno analisou as interfaces entre disponibilidade de alimentos e escolhas alimentares, na perspectiva de ambientes alimentares no município de Palmeira das Missões, localizado na região norte do Rio Grande do Sul, município voltado à produção agrícola.

O ambiente alimentar, juntamente com as cadeias de fornecimento de alimentos e o comportamento do consumidor, compõem os sistemas alimentares (SA). Na perspectiva de Burigo e Porto (2021), o sistema alimentar é

[...] compreendido como o conjunto de elementos (ambiente, pessoas, insumos, processos, infraestrutura, instituições e organizações da sociedade civil, dentre outras) e atividades que se interrelacionam na produção, processamento, distribuição, preparação e consumo de alimentos, o que inclui as características e os resultados dos sistemas socioeconômicos e ambientais dessas atividades (2021, p. 4414).

Os SA se constituem na inter-relação entre os elementos e as atividades em todas as etapas do alimento, da produção ao consumo. A complexidade desses sistemas, segundo os autores supracitados, vai depender da distância entre produtores e consumidores e do número de intermediários, no caso dos circuitos longos. Vale ressaltar que os SA são compostos por circuitos alimentares diversos e superpostos, que abrangem desde o modelo de circuito curto até o circuito longo e podem ser sustentáveis – ao promover a segurança alimentar e nutricional. Todavia, o domínio dos ultraprocessados e daqueles produzidos a longas distâncias, nos quais não é identificada a qualidade, provocam a insegurança alimentar e nutricional.

Esse processo que promove o rompimento entre os alimentos e o seu universo social de produção, engendrado pelo fenômeno da globalização, Ramos, Krone e Menasche (2021) enfatizam que foi a partir do século XX que essas alterações, fomentadoras das mudanças nos hábitos alimentares e da industrialização da comida, se intensificaram. Para esses autores, há um processo de desnaturalização e dessocialização dos alimentos na medida que são deslocados “do seu ambiente natural e do universo social onde eram tradicionalmente produzidos, comercializados e consumidos, para um ambiente fabril, não familiar e dis-



tante dos olhos do consumidor” (Ramos; Krone; Menasche, 2021, p. 193). Esse distanciamento reforça a ideia do alimento mercadoria e a desconfiguração dos ambientes alimentares. Nesse sentido, faz-se necessário promover análises e discussões sobre os efeitos dessas metamorfoses nos ambientes alimentares.

Swinburn, Egger e Raza (1999) se debruçam sobre a temática e aludem que o ambiente alimentar pode ser discutido a partir da dimensão micro e macro. Os autores afirmam que os indivíduos interagem com os múltiplos ambientes, incluindo os espaços que agrupam indivíduos, tais como: escolas, locais de trabalho, lares e bairros e conformam os microambientes. Enquanto isso, os macroambientes não estão passíveis de controle dos indivíduos, relacionados à política macroeconômica, política agrícola, comércio internacional de alimentos e distribuição global dos alimentos. Os autores ainda pontuam que esse mesmo ambiente é dividido em: físico, refere-se ao que está disponível em uma variedade de estabelecimentos que comercializam alimentos; econômico, relativo aos gastos com alimentação e contempla o preço dos alimentos, política econômica e poder aquisitivo da população; político, diz respeito às regras institucionais e leis relacionadas à alimentação e; sociocultural, relaciona-se às atitudes, crenças e valores relacionados à alimentação de uma comunidade ou sociedade.

Bueno (2020) considera que a discussão em relação aos ambientes alimentares pode acontecer em diferentes níveis: do individual ao coletivo. No Brasil, as discussões em torno desses ambientes vêm alcançando notoriedade, em virtude da situação da insegurança alimentar e nutricional e o aumento do consumo de alimentos ultraprocessados. Sanches et al. asseveram que “o ambiente alimentar tem recebido destaque na investigação de padrões alimentares, considerando que o acesso e a disponibilidade de alimentos têm mostrado associação com comportamentos alimentares e estado nutricional da população” (2018, p. 398). De acordo com o tipo de alimento disponível, o ambiente alimentar pode ser caracterizado como um “deserto alimentar” ou “pântano alimentar”. Essas configurações consideram o grau de processamento dos alimentos disponíveis nessas áreas, segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira – GAPB.

O GAPB (Brasil, 2014), documento oficial que aborda os princípios e as recomendações de uma alimentação adequada e saudável para a população brasileira, também reforça que esse tipo de alimentação é um direito humano e que sua efetivação envolve

[...] a garantia ao acesso permanente e regular, de forma socialmente justa, a uma prática alimentar adequada aos aspectos biológicos e sociais do indivíduo e que deve estar em acordo com as necessidades



alimentares especiais; ser referenciada pela cultura alimentar e pelas dimensões de gênero, raça e etnia; acessível do ponto de vista físico e financeiro; harmônica em quantidade e qualidade, atendendo aos princípios da variedade, equilíbrio, moderação e prazer; e baseada em práticas produtivas adequadas e sustentáveis (Brasil, 2014).

A despeito da alimentação adequada e saudável se constituir um direito legal, essa prerrogativa está distante da realidade de muitos consumidores nas diferentes escalas geográficas. A violação do Direito Humano a Alimentação Adequada - DHAA se efetiva através de vários aspectos, como na contaminação dos alimentos por agrotóxicos, nas manifestações de doenças relacionadas à má nutrição e desnutrição, na ausência da manutenção da cultura alimentar, na insegurança alimentar por ausência de recursos.

Segundo a NOVA classificação de alimentos adotada no GAPB, os alimentos são reunidos em quatro grandes grupos, de acordo com o processamento que esse alimento recebe antes de ser consumido. Os grupos são os seguintes: 1. Alimentos *in natura*/minimamente processados - alimentos *in natura* são aqueles obtidos diretamente de plantas ou de animais e adquiridos para consumo sem que tenham sofrido qualquer alteração após deixarem a natureza. Os alimentos minimamente processados são alimentos *in natura* que, antes de sua aquisição, foram submetidos a alterações mínimas; 2. Ingredientes culinários (óleos, gorduras, sal e açúcar) - são produtos extraídos de alimentos *in natura* ou da natureza por processos como prensagem, moagem, trituração, pulverização e refino; 3. Alimentos processados - são fabricados pela indústria com a adição de sal ou açúcar ou outra substância de uso culinário a alimentos *in natura* para torná-los duráveis e mais agradáveis ao paladar e 4. Alimentos ultraprocessados - são formulações industriais feitas inteiramente ou majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos (óleos, gorduras, açúcar, amido, proteínas), derivadas de constituintes de alimentos (gorduras hidrogenadas, amido modificado) ou sintetizadas em laboratório com base em matérias orgânicas como petróleo e carvão (corantes, aromatizantes, realçadores de sabor e vários tipos de aditivos usados para dotar os produtos de propriedades sensoriais atraentes) (BRASIL, 2014). Essa classificação não se restringe aos termos nutricionais dos alimentos, também busca entender os impactos das diferentes categorias de alimentos tanto na saúde humana quanto na cultura e no meio ambiente.

Na pesquisa de campo, foram identificados os ambientes alimentares, isto é, os estabelecimentos que comercializam alimentos em Nossa Senhora de Lourdes, os quais foram categorizados (Quadro 1) de acordo com os alimentos que ofertam: mercearias - estabelecimentos que comercializam alimentos *in natura*



ou minimamente processados e produtos ultraprocessados, porém, não apresentam uma variedade de produtos. Observar-se que, na sede do município, alguns desses funcionam prioritariamente na residência do proprietário; mercadinhos/pequenos supermercados – vendem alimentos processados e produtos ultraprocessados. São encontrados, predominantemente, na sede do município e que apresentam uma variedade de produtos; quitandas – comercializam, exclusivamente, alimentos *in natura*; panificações – apesar de predominância de alimentos minimamente processados alguns desses estabelecimentos também comercializam produtos ultraprocessados; restaurantes – vendem preparações culinárias a partir de alimentos *in natura*, processados e ultraprocessados; pizzaria/lançonetes – predomina a comercialização de ultraprocessados e, laticínios, carnes, e frios – vendem minimamente processados, processados e produtos ultraprocessados. Esses estabelecimentos predominantemente geridos numa lógica familiar, não estão relacionados às redes nacionais ou internacionais de varejo.

Quadro 1 - Categorização dos estabelecimentos que comercializam alimentos em Nossa Senhora de Lourdes/SE, 2022

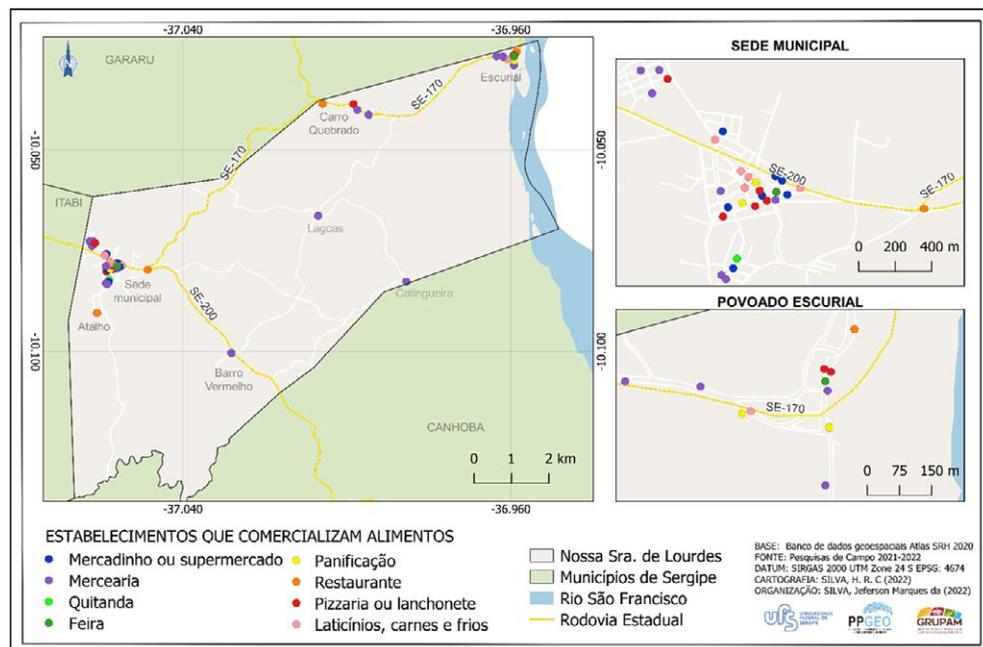
| Estabelecimento | Alimentos comercializados |
|-------------------------------------|--|
| Mercearias | Arroz, feijão, farinha de mandioca, farinha de milho, açúcar, café, óleo, alguns biscoitos. |
| Mercadinhos/ Supermercados | Arroz, feijão, farinha de mandioca, farinha de milho, açúcar, café, óleo, ovos, biscoitos variados, enlatados (frutas, molhos, feijoada, ervilha, milho verde, carnes, sopas), macarrão, macarrão instantâneo, frango congelado, iogurtes, refrigerantes, batata em flocos, salgadinhos, biscoitos de pacote, condimentos/molhos prontos, embutidos (salsicha, calabresa, mortadela linguíça, presunto, nuggets, frango empanados), pães industrializados, bebidas prontas, margarina, amaciante para carne, leite UHT, leite enlatado, leite em pó, creme de leite, leite condensado, doces, massa pronta para bolo, refrigerantes, sucos industrializados, suco artificial em pó, muçarela e manteiga (elaborados no município). |
| Quitandas | Banana, laranja, limão, mamão, maracujá, tomate, pimentão, cebola, cenoura, alho, batatinha. |
| Padarias | Pães, bolachões, biscoitos, bolos, salgados, queijo coalho, muçarela, requeijão, manteiga (elaborados no município), refrigerantes, sucos industrializados. |
| Restaurantes | Almoço variado: arroz, feijão, saladas, fígado, buchada, galinha caipira, churrasco de boi, porco, toscana, calabresa, refrigerantes, bebidas açucaradas e sucos naturais. |
| Pizzaria/ lançonetes | Pizza, variedades de lanches (hambúguer, eggs burger, entre outros). |
| Frigoríficos, frios e laticínios | Embutidos (salsicha, calabresa, mortadela linguíça, presunto, nuggets, iscas ou tiras de frango empanados), frango, charque, carnes, queijo, muçarela, manteiga. |

Fonte: Pesquisa de campo, 2022.



Esses estabelecimentos (Figura 1) estão concentrados nas principais ruas e avenidas da sede municipal, assim como nos bairros, Caixa D'Água e Conjunto José Caetano. Igualmente, no povoado Escurial, principal aglomeração rural do município, esses tipos de estabelecimentos existem, exceto supermercado e quitanda. Enquanto isso, os demais povoados contam com um número reduzido de casas comerciais.

Figura 1 - Nossa Senhora de Lourdes/SE – Estabelecimentos que comercializam alimentos, 2022



Fonte: Dados pesquisa de campo 2021-2022.

Nas comunidades rurais de Barro Vermelho, Catingueira e Lagoas o único tipo de estabelecimento encontrado foi mercearia. Já no povoado Carro Quebrado, além das mercearias, é possível verificar a presença de lanchonete e restaurante. Nesses estabelecimentos predomina a comercialização de alimentos adquiridos em diferentes escalas geográficas: estadual e oriundos de diversas regiões brasileiras, exceto alguns derivados de leite elaborados nas fabriquetas do município.

O estudo elaborado pela Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional – CAISAN (2018), cujo objetivo é compreender as dinâmicas sociais e territoriais que influenciam o acesso aos alimentos, principalmente aos alimentos saudáveis, contribui com a análise sobre o comércio varejista de alimentos



que nos propomos. Os estabelecimentos que prestam serviços de alimentação ou comercializam alimentos no varejo foram classificados da seguinte forma:

1. Estabelecimentos onde a aquisição de alimentos in natura ou minimamente processados representa mais de 50% da aquisição total, ou seja, nestes estabelecimentos há uma predominância de aquisição de produtos saudáveis.
2. Estabelecimentos onde a aquisição de alimentos ultraprocessados representa mais de 50% da aquisição total, ou seja, nestes estabelecimentos há uma predominância de aquisição de produtos não saudáveis.
3. Estabelecimentos onde há predominância de aquisição de preparações culinárias ou alimentos processados ou onde não há predominância de aquisição de alimentos in natura/minimamente processados nem de alimentos ultraprocessados. (Caisan, 2018, p. 18)

Com base nessa classificação, os estabelecimentos foram categorizados como “Estabelecimentos de aquisição de *In Natura*” – Tipo 1, “Estabelecimentos de aquisição de Ultraprocessados” – Tipo 2 e “Estabelecimento Mistos” – Tipo 3 (2018, p. 18). A partir da categorização que realizamos sobre os estabelecimentos identificados em Nossa Senhora de Lourdes, detalhada no quadro 1, eles foram classificados como: Tipo 1 – quitanda e feira livre; Tipo 2 – pizzaria, lanchonete e supermercado; Tipo 3 – mercearia, panificação, restaurante, laticínios/carnes/frios. Percebe-se, portanto, o predomínio dos estabelecimentos mistos (Tipo 3).

Os alimentos comercializados nos estabelecimentos de aquisição de *In Natura* (Tipo 1), não são cultivados no município, são obtidos nas centrais de abastecimento (CEASA) de Itabaiana e Aracaju /SE. Nos comércios do Tipo 2 e 3 há alguns alimentos artesanais elaborados em Nossa Senhora de Lourdes, trata-se dos derivados do leite: muçarela, do queijo coalho e da manteiga (Figura 2) que disputam espaços com os derivados do leite industrializados, mas, imperam os produtos ultraprocessados.



Figura 2 - Produtos derivados do leite produzidos em fabriquetas de Nossa Senhora de Lourdes/SE: queijo coalho (1), muçarela (2) e manteiga (3), 2022



Fonte: Pesquisa de campo out./2022.

A respeito da distribuição geográfica dos estabelecimentos, o estudo da CAISAN aponta que em todas as regiões predominam os estabelecimentos mistos. Na região Nordeste, quanto aos estabelecimentos preponderantemente saudáveis ou não saudáveis, diferente das regiões Sul e Sudeste, os saudáveis superam os não saudáveis (Caisan, 2018, p. 20). No entanto, o município em análise não segue essa lógica, visto que foram identificados somente três estabelecimentos do tipo 1 – uma quitanda e duas feiras livres e oito do tipo 2 – pizzarias e lanchonetes.

As imagens seguintes (Figura 3), apresentam a diversidade de alimentos ultraprocessados comercializados nos estabelecimentos comerciais pesquisados. Apesar da orientação dada pelo GAPB para evitar tais produtos industrializados, é notória a oferta no comércio local. Segundo o Guia, são muitas as razões para evitar o consumo de alimentos ultraprocessados e elas estão “[...] relacionadas à composição nutricional desses produtos, às características que os ligam ao consumo excessivo de calorias e ao impacto que suas formas de produção, distribuição, comercialização e consumo têm sobre a cultura, a vida social e sobre o meio ambiente” (BRASIL, 2014, p. 41). Esses alimentos, pela sua composição nutricional baixa, impactam negativamente a saúde dos consumidores a longo prazo.



Figura 3 - Alimentos ultraprocessados



Fonte: Pesquisa de campo, out./2022.

O GAPB (Brasil, 2014) afiança que os alimentos ultraprocessados têm composição nutricional desbalanceada, favorecem o consumo excessivo de calorias, tendem a afetar negativamente a cultura, a vida social e o ambiente.

As pesquisas desenvolvidas por Menezes (2013, 2019) em Sergipe demonstraram que a expansão dos cultivos agrícolas vinculados ao paradigma do agronegócio promove alterações nas práticas alimentares. Essa hipótese é confirmada nas comunidades pesquisadas. A autora defende que a propagação dos novos estilos de vida, vinculados à concepção do moderno e da praticidade, difundidos através dos meios de comunicação, respaldadas pelo marketing e pela propaganda, contribui para o crescimento do consumo de alimentos ultraprocessados, para a desvalorização de culturas alimentares tradicionais. Souza Lima, Neto e Farias (2015, p. 519), em suas pesquisas, asseveram que “uma série de modificações nos modos de comer, nas relações de comensalidade e na identidade alimentar dos indivíduos, tanto no meio urbano quanto no meio rural”. Além de influenciar os hábitos alimentares, os horários e os locais das refeições, os novos modos de vida interferem até na própria produção de alimentos no meio rural, visto que o aumento na oferta de alimentos industrializados reduz a necessidade de plantar e colher como aludiu Ramos (2007).

Por se tratar de um município pequeno, com a predominância de características rurais, os modos de vida identificados em Nossa Senhora de Lourdes não se assemelham aos dos centros urbanizados, porém, conforme já apresentado neste texto, é possível perceber que a redução extrema do plantio de alguns alimentos contribui para o arrefecimento do consumo de alimentos *in natura*. Ramos sustenta que “conhecer o que se comia há vinte, trinta, quarenta anos atrás implica necessariamente em conhecer o que se plantava, como se



armazenavam os alimentos, as técnicas de conservação que conheciam e que desenvolveram” (2007, p. 75). Na atualidade, as alterações no plantar, cultivar, colher são percebidas pela população, que observa a inserção das técnicas agrícolas que proporcionaram a homogeneização de sistemas produtivos e provocaram as alterações no uso da terra, na oferta de alimentos e nas preferências alimentares da população.

Menezes (2013) assevera que a expansão da oferta de produtos industrializados alterou a dieta e o modo de fazer das comidas das comunidades sertanejas de Sergipe, como também contribuiu para a desterritorialização do alimento e para a perda de vínculo territorial. Tal discussão está em sintonia com os estudos de Contreras e Gracia sobre as fronteiras espaciais da alimentação contemporânea. Para os autores, “o espaço geográfico de produção coincide menos do que nunca com o espaço da transformação, preparação e consumo” (2011, p, 81). Ao analisar o cenário local e considerando a NOVA classificação de alimentos adotada no GAPB, pode-se constatar que somente na feira semanal, na quitanda e em um dos sete mercadinhos/supermercados são comercializados frutas, verduras e legumes, sendo assim, fica evidente a escassez de estabelecimentos que comercializam alimentos *in natura*. Enquanto isso, observa-se o domínio dos alimentos processados e ultraprocessados nos estabelecimentos comerciais.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O movimento de transformação da agricultura brasileira, intensificado a partir dos ideais propostos pelo paradigma da Revolução Verde, contribui para a territorialização de monocultivos e para a redução de áreas destinadas ao plantio de alimentos. Ao analisar a configuração territorial de Nossa Senhora de Lourdes quanto à produção agrícola, constata-se que o município tem seguido a lógica empreendida pelo capital no campo, à medida que tem priorizado a produção de milho destinado à alimentação animal e ao mercado. Desse modo, os cultivos destinados a alimentação da população, como arroz, feijão e mandioca, apresentam redução tanto em área quanto em quantidade produzida.

Neste contexto, as configurações evidenciam a indisponibilidade de alimentos saudáveis e as alterações nos hábitos alimentares, visto que nos ambientes alimentares identificados predominam a comercialização de produtos ultraprocessados, que fazem parte das cadeias longas de distribuição. Contudo, a feira semanal se constitui como um espaço de acesso aos alimentos *in natura* e de resistência frente ao modelo hegemônico de comercialização. No entanto,



os alimentos comercializados nesse espaço são oriundos de outras localidades do estado ou até mesmo de outros estados brasileiros, também vinculados aos circuitos longos de comercialização. Logo, o abastecimento alimentar desse município atualmente está subordinado ao circuito longo no tocante a oferta dos alimentos *in natura* e, igualmente, dos produtos ultraprocessados comercializados nos ambientes alimentares do município. Portanto, a redução dos cultivos de alimentos e o avanço do consumo de ultraprocessados têm contribuído para o aumento da insegurança alimentar e nutricional da população.

REFERÊNCIAS

BEZERRA, Juscelino Eudâmidas. Agronegócio e ideologia: contribuições teóricas. **Revista NERA**, ano 12, n. 14, p. 112-124, jan./jun. 2009.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretária de Atenção à saúde. Coordenação-Geral de Alimentação e Nutrição. **Guia Alimentar para a população brasileira – GAPB**. Brasília-DF: Ministério da Saúde, 2014.

BUENO, Marilene Cassel. **Ambientes alimentares em um município agrícola: disponibilidade, escolhas alimentares e desafios**. 2020. Dissertação. (Mestrado em Desenvolvimento Rural) Universidade Federal do Rio Grande do Sul. 2020.

BUENO, Marilene Cassel; DA CRUZ, Fabiana Thomé; RUIZ, Eliziane Nicolodi Francescato. Ambientes Alimentares na perspectiva de um Município Agrícola no Norte do Rio Grande do Sul. **Ágora**, v. 22, n. 2, p. 172-191, 2020.

BURIGO, André Campos; PORTO, Marcelo Firpo. Agenda 2030, saúde e sistemas alimentares em tempos de sindemia: da vulnerabilização à transformação necessária. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 26, p. 4411-4424, 2021.

CÂMARA INTERMINISTERIAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL. **Estudo técnico mapeamento dos desertos alimentares no Brasil**. Brasília: Secretaria-Executiva da Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional Ministério do Desenvolvimento Social; 2018.

CONTRERAS, J.; GRACIA, M. **Alimentação, sociedade e cultura**. trad. Mayra Fonseca e Barbara Atie Guidalli. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

DELGADO, Guilherme Costa. **Do Capital Financeiro na Agricultura à Economia do Agronegócio – Mudanças Cíclicas e Meio Século (1965-2012)**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2012, 144p.

DE SOUZA LIMA, Romilda; FERREIRA NETO, José Ambrósio; FARIAS, Rita de Cássia Pereira. Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 10, n. 3, p. 507-522, 2015.



ENCICLOPÉDIA DOS MUNICÍPIOS SERGIPANOS – EMS. OBSERVATÓRIO DE SERGIPE, 2014. Secretaria de Estado do Planejamento, Orçamento e Gestão (SEPLAG). Disponível: <<http://docs.observatorio.se.gov.br/wl/?id=qlyZ6zOgRMmSUEy-DPpIE78XU0o1W61ct>>. Acesso em: 11 jan. 2022.

GRISA, Catia; WESZ JUNIOR, Valdemar João; BUCHWEITZ, Vitor Duarte. Revisitando o Pronaf: velhos questionamentos, novas interpretações. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, v. 52, p. 323-346, 2014.

HONÓRIO, Olivia Souza et al. **Desertos e pântanos alimentares em uma metrópole brasileira. 2020**. Dissertação (Mestre em Nutrição e Saúde). Universidade Federal de Minas Gerais, 2020.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Dados populacionais, econômicos, agropecuários de Nossa Senhora de Lourdes/SE**. Disponível: <www.ibge.gov.br>. Acesso em: 03 dez. 2021.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Dados populacionais, econômicos, agropecuários de Nossa Senhora de Lourdes/SE**. Disponível: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/se/nossa-senhora-de-lourdes/panorama>>. Acesso em: 06 set. 2023.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – **Sistema IBGE de Recuperação Automática – SIDRA. Censos agropecuários 1995/1996, 2006 e 2017**. Disponível: <<https://sidra.ibge.gov.br/pesquisa/censo-agropecuario/censo-agropecuario-2017/resultados-definitivos>>. Acesso em: 03 dez. 2021.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – **Sistema IBGE de Recuperação Automática – SIDRA**. Disponível: <<https://sidra.ibge.gov.br/pesquisa/pam/tabelas>>. Acesso em: 11 out. 2022.

KASINSKI, Daniel. **Desertos alimentares no município de São Paulo. 2020**. Dissertação (Mestrado em Agronegócio). Fundação Getúlio Vargas, Escola de Economia de São Paulo, 2020.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. Comida de ontem, comida de hoje. O que mudou na alimentação das comunidades tradicionais sertanejas? **OLAM – Ciência e Tecnologia** –, Ano 13, v. 1, n. 2, p.31-58, jul/dez. 2013.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça; SILVA, Paulo Adriano Santos; SILVA, Hebert Ruan Conceição. Configuração espacial da geografia alimentar em Sergipe. **Confins. Revue franco-brésilienne de géographie/Revista franco-brasilera de geografia**, n. 40, 2019. Disponível: <<https://journals.openedition.org/confins/20412?lang=pt>>. Acesso em: 21 dez. 2021.

PNUD – **Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento**. Disponível: <www.pnud.org.br>. Acesso em: 03 dez. 2021.

PREISS, Potira Viegas; SCHNEIDER, Sergio; COELHO-DE-SOUZA, Gabriela. **A contribuição brasileira à segurança alimentar e nutricional sustentável. 2020**.



RAMOS, Mariana Oliveira. “**A comida da roça ontem e hoje**”: um estudo etnográfico dos saberes e práticas alimentares dos agricultores de Maquiné (RS). 2007. 175f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007.

RAMOS, Camila Irigónhé; KRONE, Evander Eloi; MENASCHE, Renata. O valor de frutas, legumes e verduras comercializadas em feiras livres e sua interface com a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). **COLÓQUIO – Revista do desenvolvimento Regional – Faccat** – Taquara/RS – v. 18, n. 1, jan./mar. 2021.

SANCHES, Lucas Daniel et al. Desenvolvimento e validação de instrumento para avaliar o impacto de um programa de intervenção em comércios de alimentos em área de deserto alimentar. **Geografares**, n. 25, p. 396-411, 2018.

SILVA, Genivânia Maria da. As transformações no campo brasileiro: modernização da agricultura e desenvolvimento territorial rural. **Boletim DATALUTA, São Paulo**, 2015.

SWINBURN, Boyd; EGGER, Garry; RAZA, Fezeela. Dissecting obesogenic environments: the development and application of a framework for identifying and prioritizing environmental interventions for obesity. **Preventive medicine**, v. 29, n. 6, p. 563-570, 1999.



O QUE É UM ALIMENTO AGROECOLÓGICO? TEMAS E VARIAÇÕES EM ESPAÇOS DE COMERCIALIZAÇÃO E REDES DE AGROECOLOGIA NO RIO DE JANEIRO

Annelise Caetano Fraga Fernandez
Renata Claudino Fernandes da Silva

INTRODUÇÃO

O que é um alimento agroecológico? Obviamente, é o alimento que expressa os valores da agroecologia. Mas quais são esses valores? Mais do que apenas um alimento livre de agrotóxicos, complementar ou em oposição ao alimento orgânico, o alimento agroecológico é definido por um universo amplo de valores e práticas dos movimentos de agroecologia. Considerando alguns de seus princípios, é de se supor que tais alimentos tenham como base os recursos disponíveis no território, a cultura alimentar local, em contraste com os alimentos ultraprocessados e “de nenhum lugar”, comercializados nos grandes mercados (Schmitt, 2011, p. 4) etc.

No caso dos alimentos preparados, existem outros atributos que podem estar presentes: podem ser alimentos vegetarianos, veganos, com ou sem glúten, com ou sem açúcar, feito com as partes não convencionais dos alimentos, feitos com PANCs, pode ser um alimento tradicional, funcional ou inovador, além de ser orgânico ou feito com ingredientes orgânicos etc. Igualmente, as embalagens são objeto de preocupação, evitando-se o uso de sacos plásticos e isopores.

O presente capítulo tem como objetivo descrever as práticas e os processos de mediação cultural e política que atuam na construção social do alimento agroecológico na cidade do Rio de Janeiro e seu entorno metropolitano, escolhendo as feiras orgânicas/agroecológicas (Cadeias curtas de abastecimento de alimentos /CCAAS)¹, como instâncias privilegiadas (mas não exclusivas) de produção e circulação de sentidos sociais atribuídos aos alimentos. São, portanto, espaços sociais onde simultaneamente são agregados valores simbólicos e materiais aos produtos transacionados (Garcia Parpet, 2021).

Assim, inicialmente, é importante registrar alguns dos alimentos emblemáticos em torno dos quais se organizam as praças de mercado agroecológi-

1 Renting, Marsden, Banks (2017).



cas no Rio de Janeiro. Neste sentido, quais são os artefatos² (frutas, verduras, alimentos processados) que conferem especificidade à produção agroecológica da cidade e entorno metropolitano? E a partir deles, como se organizam as relações de produção e consumo e processos de diferenciação social; de construção de novos gostos? De acordo com Niederle (2018, p. 67), embora os artefatos “possam ser qualificados e manipulados de maneiras diversas, seus usos dependem, em parte, deles mesmos”.

Não faremos, contudo, um inventariamento exaustivo dos alimentos que circulam nesses espaços de comercialização, mas falaremos daqueles que vêm ganhando notoriedade a partir das capacidades criativas, críticas e empreendedoras dos feirantes, no ato de oferta dos alimentos nas feiras, a partir das trocas com os consumidores, mas também como expressão de interações dos atores nas redes de agroecologia. Suas trajetórias de vida, valores, necessidades de reprodução social e pautas de luta afetam as redes, ao mesmo tempo que são afetados por elas também.

Deste modo, escolhemos como lócus da pesquisa as feiras agroecológicas, em que tais produtos são ofertados. Incluímos neste recorte algumas feiras-evento ou eventos com espaços de comercialização por serem espaços privilegiados de observação de práticas, valores e alimentos em circulação. Também podem estar presentes momentos formativos com debates políticos, durante os quais a alimentação não somente é degustada, como também debatida. Por fim, também estivemos atentas aos materiais de divulgação de alimentos, espaços de comercialização nas redes sociais ou reportagens divulgadas nas mídias. Esses materiais em conjunto nos ajudaram a reconstituir um repertório de práticas e valores em torno dos múltiplos sentidos de construção dos alimentos agroecológicos no Rio de Janeiro. Todos esses materiais abrangem um período de 2015 a 2023.

Este capítulo está organizado em quatro seções. Na primeira delas, apresentamos alguns referenciais teóricos que ofereceram caminhos de interpretação para esta pesquisa. Na segunda seção, apresentamos quatro situações que consideramos boas para pensar o processo de inventividade e interpretação dos ofertantes de alimentos em espaços de comercialização, o papel da crítica e da demanda produzida na interação com os consumidores e, por fim, uma pauta política que, conforme veremos a seguir, terá desdobramentos nos sentidos atribuídos aos alimentos processados em feiras e redes de agroecologia do Rio de Janeiro. Na terceira seção, apresentamos alguns atores e suas práticas de comercialização

2 Um construto sacionatural. Resultado das interações entre homem, técnicas e natureza.



em feiras agroecológicas ou eventos, os quais dialogam com as situações anteriormente apresentadas. A análise é orientada às práticas e perspectivas dos feirantes, mas buscou captar algumas percepções dos consumidores e suas interações nesses espaços. Por último, apresentamos as considerações finais.

ATIVISMOS ALIMENTARES, MERCADOS E REDES

De acordo com Niederle (2018), a agenda da segurança e soberania alimentar e nutricional se tornou uma das principais expressões contemporâneas de um movimento ético de reconfiguração dos sistemas agroalimentares. Especialmente os períodos de pandemia e pós-pandemia contribuíram para a centralidade do debate sobre segurança e soberania alimentar e nutricional; como expressão das desigualdades profundas da sociedade brasileira.

Apesar da projeção recente da expressão ativismos alimentares, Portilho (2020) destaca que o tema não é novo e lembra a atuação de militantes nesta pauta por mais de trinta anos³, sobretudo nos Conselhos de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA e suas instâncias federais, estaduais e municipais). Apesar do desmonte nos últimos quatro anos (2018-2022) implementado pela gestão passada do governo federal (Lourenço et al, 2022), a estruturação intersetorial do Sistema SISAN segue avançando e problematizando as questões que envolvem a fome, produção, comercialização e o acesso aos alimentos. Para Portilho (2020), portanto, trata-se de uma geração de ativismo alimentar marcada principalmente pela atuação na esfera institucional; para a criação e implementação de políticas públicas e o fortalecimento do papel regulatório do Estado e não do mercado.

Um segundo momento deste ativismo, e que nos interessa particularmente neste texto, não seria marcado, segundo a autora, por mudanças acentuadas, mas sim pela ampliação de temas, atores e estratégias. Assim, sem abrir mão do ativismo institucional, atuam no incentivo ao consumo político dos alimentos (que pode incluir também os governos como alvos), como forma de promover mudanças sociais. Neste perfil, estariam incluídos os chamados novos movimentos sociais econômicos, “em que o mercado, mais do que o Estado, são alvos de uma ação política, que visa a reapropriação da economia a partir dos valores desses movimentos” (Portilho, 2020, p. 419). Um dos resultados desses novos repertórios de ação seria a diminuição entre as fronteiras do público e do

3 Ou há muito mais tempo, ao considerarmos a publicação da Geografia da Fome por Josué de Castro em 1946, como marco do debate sobre a fome no país.



privado. Dessa forma, a autora chama atenção para o fato de que a prática do comer é tanto uma ação mundana, integrada a outra série de práticas cotidianas tais como comprar, preparar, servir, ligada a convenções de normalidade, afetos, sociabilidades, quanto pode ser também marcada por intencionalidades e engajamentos políticos.

As feiras, como praças de mercado, podem ser momentos privilegiados de estudo dessas práticas cotidianas e de seus agenciamentos políticos. Se, por um lado, esses espaços são resultados de operações que precedem e ultrapassam os momentos de compra e venda (Carneiro, 2020), por outro, são instâncias concretas em que disputas materiais e simbólicas são realizadas frente aos mercados convencionais e responsáveis pela reprodução social dos feirantes agroecológicos. Nesse sentido, importa falar também dos alimentos, de suas características específicas, dos dispositivos sociotécnicos que atuam em diversas etapas de circulação desses alimentos, bem como os agentes sociais empenhados na criação de estratégias de valorização simbólica dos alimentos. Assim é que Garcia Parpet (2021) chama atenção para a importância de se compreender a historicidade dos mercados e da importância da etnografia como método de análise dos fenômenos econômicos.

Queremos pensar também as feiras como instâncias concretas de materialização de práticas e valores das redes de movimentos sociais, a partir da interpretação dos atores empenhados na construção desses mercados. Observa-se neste fazer estratégias nas quais as trajetórias de vida de seus participantes, além dos interesses individuais ou familiares de geração de renda interagem com objetivos e causas sociais. Essa capacidade de influenciar ou ser influenciado pelas redes, de acordo com Araújo (2004), depende dos contextos de mediação dos interlocutores: contexto existencial, situacional, textual e intertextual, que determinam seu lugar de interlocução nas redes. Assim, a autora pergunta: “quem consegue fazer circular seus sentidos, quem consegue ser ouvido?” (Araújo, 2004, p.172).

SITUAÇÕES BOAS PARA PENSAR A CONSTRUÇÃO DOS ALIMENTOS AGROECOLÓGICOS NO RIO DE JANEIRO

Situação 1: o espaço agroecológico de alimentação num Congresso de saúde coletiva

Em um congresso de Saúde Coletiva no Rio de Janeiro, realizado em 2018, foi criado um espaço de alimentação, e agricultores/feirantes de movimentos



de agroecologia da cidade foram convidados a participar com a venda de alimentos frescos e processados. Dentre os expositores, uma dupla de mulheres resolveu oferecer caldos e feijoada sob a denominação de “comida quilombo-la”, outra expositora ofertou salada de frutas. Uma parte das frutas orgânicas foi comprada por um preço bastante elevado. Outro expositor ofereceu milho cozido e, por fim, um casal trabalhou com sanduíches de carne de jaca, com pães adquiridos com uma processadora parceira e molhos feitos com PANCs disponíveis no entorno da casa deles. Com exceção desse casal, que obteve boas vendas, o restante dos expositores teve perda de alimentos, sobretudo aquelas que apostaram em alimentos fortes e com carne e cujo custo de determinados alimentos para elaborar seus pratos eram elevados.

Situação 2: A alimentação dos agricultores/feirantes

Em 2021, numa feira agroecológica do Rio de Janeiro, passou um vendedor ambulante de bicicleta com café, sucos e “salgados”⁴. A maior parte dos feirantes comprou “joelhos”, “coxinhas” e sanduíches. Um consumidor comentou com uma das organizadoras da feira estar decepcionado a respeito da contradição entre a venda de alimentos saudáveis pelos agricultores e o consumo de alimentos classificados como “fast food” (lanches rápidos e gordurosos).

Situação 3: A banana arranhada da roça

Num ponto de venda no bairro de Vargem Grande (Zona Oeste do Rio de Janeiro), em 2016, uma consumidora compra bananas para sua patroa e diz que ela prefere aquela banana “arranhada” do lugar, que estava à venda.

Situação 4: A cozinha das mulheres

Em 2018, por ocasião da construção da Conferência Municipal de Desenvolvimento Rural do Rio de Janeiro, uma das reivindicações apontadas nos relatórios das pré-conferências foi “a valorização dos conhecimentos das mulheres

4 Salgados ou salgadinhos são termos comuns para se referir a lanches ultraprocessados ou fritos ou feitos no forno, feitos com farinha de trigo branca e com recheios diversos de proteínas e embutidos. São considerados pouco saudáveis pela ausência de fibras, presença de gordura, conservantes ou pelo fato de que muitas vezes são utilizados como substitutos de refeições completas. Apesar disso, conforme veremos a seguir, também existem versões agroecológicas dos salgados.



acerca das plantas medicinais”. Esse recorte de gênero foi criticado por uma participante da comissão organizadora, ao afirmar que as mulheres deveriam justamente sair da cozinha e se libertar das tarefas ligadas ao universo doméstico. Tal comentário gerou reação por parte de um conjunto de mulheres pertencentes ao movimento agroecológico, que escreveram um manifesto publicado no relatório final da Conferência, denominado: A cozinha das Mulheres⁵.

Os três primeiros episódios, embora distintos, mostram como produtores/feirantes, consumidores e mediadores dos movimentos agroecológicos, a partir de suas práticas, trajetórias e valores, produzem um campo discursivo no qual circulam diferentes sentidos com relação aos alimentos agroecológicos, que giram em torno da tradicionalidade, saudabilidade, inovação, modos de fazer e lugaridades.

Na primeira situação, agricultores/feirantes de uma mesma rede de agroecologia escolheram critérios distintos de classificação dos alimentos para serem comercializados, mas tais escolhas sofreram constrangimento pelos consumidores e pelas circunstâncias do evento e, desse modo, nem todos os alimentos tiveram boa aceitação. De todo modo, ali esteve presente um exercício interpretativo do que poderia ser apresentado como um alimento agroecológico. O depoimento abaixo, do casal sobre a escolha dos pratos comercializados no evento, demonstra a politização presente nas práticas de preparo e comercialização dos alimentos agroecológicos: a substituição de molhos ultraprocessados, o uso dos recursos disponíveis no território, o empenho no fortalecimento da agricultura local, as mediações entre a identidade vegana e agroecológica:

Para mim o agroecológico pode ter ovo, eu insisto muito... foi uma, teve o Abrasção e a gente fez o sanduíche ... as verduras ... a jaca e o molho, por que ele não podia ser o ketchup e a mostarda? Porque eu estava falando de agroecologia e eu precisava mostrar que é possível, falar que é vegano, aí eu chego na feira da roça e me falam “ah é tudo alimento vegano” eu não queria falar de veganismo, eu queria falar de alimento agroecológico, quando eu coloco na maionese a banana verde, não é porque eu quero colocar o ovo, é porque a banana, ela tem um valor menor, tem muitos agricultores em Vargem Grande que produzem a banana em alta escala, ela tem um alto valor nutritivo, não por causa do

5 BAPTISTA, Silvia Regina. A cozinha das mulheres. In: PREFEITURA DO RIO DE JANEIRO. Relatório da I Conferência Municipal de Política Agrícola e Desenvolvimento Rural. Rio de Janeiro: SMDEI, 2018. Anexo II, p. 85. Disponível em: https://www.academia.edu/105942306/RELAT%C3%93RIO_DA_I_CONFER%C3%8ANCIA_MUNICIPAL_DE_POL%C3%8DTICA_AGR%C3%8DCOLA_E_DESENVOLVIMENTO_RURAL_DO_RIO_DE_JANEIRO



ovo, mas por uma opção de agroecologia, acho que esse é o desafio, dá para ser vegano? Dá para ser melhor ... eu prefiro fazer o bolo vegano, mas eu não quero levantar essa bandeira e sim do agroecológico (participante do Congresso *apud* Silva, 2020, p. 67-68).

Na segunda situação, houve uma quebra de expectativa por parte do consumidor quanto aos valores professados pelos agricultores/feirantes. A presença do ambulante de salgadinhos e o consumo de “fast food” pelos agricultores afetou a experiência estética da feira ligada aos alimentos frescos e saudáveis. Também, fez parecer menos verdadeira a fidelidade dos agricultores aos valores éticos da agroecologia, nesse caso, ligados à saudabilidade e procedência dos alimentos. Há por parte dos consumidores uma expectativa de correspondência entre o modo de vida dos agricultores e seus produtos. A alimentação dos produtores, contudo, é apenas uma dimensão possível e menos evidente dessa correlação. Ela vem à tona à medida que os consumidores criam vínculos com os feirantes e com o espaço da feira e se tornam coprodutores dos valores e práticas circulantes nesses espaços.

Para muitos agricultores, a agroecologia surge inicialmente como um processo de reconversão produtiva e uma oportunidade de novo nicho de mercado; os valores mais holistas e orientados ao bem viver são fortalecidos no processo de vivência nos movimentos de agroecologia e nos espaços de comercialização. Para alguns feirantes, o movimento pode ser inverso, isto é, a iniciação na agroecologia: as práticas de agrofloresta, permacultura, agricultura urbana ou os aprendizados de terapias naturais e as novas formas de alimentação se tornam o estímulo para a busca de mais coerência entre seus modos de vida e geração de renda.

Desse modo, a busca de coerência entre produção, mercado e consumo como parte de um repertório agroecológico tem contribuído para que o tópico da alimentação dos agricultores ganhe cada vez mais importância como um tema político a ser trabalhado nas redes de agroecologia; uma das expressões do ativismo alimentar, por se dedicar à saúde e alimentação desses trabalhadores, os quais deixam de ser vistos apenas em sua condição de produtores de alimentos e abastecedores do mercado.

Assim, uma estratégia que se desdobra (não exclusivamente) dessa preocupação é o investimento dos movimentos de agroecologia em trabalhar as feiras como espaço de formação política, por meio de oficinas e debates, da degustação de alimentos, da arte e da cultura, orientados não apenas aos consumidores, mas também aos agricultores/feirantes.



Mello (2021) descreve ao longo de sua tese como os atores envolvidos na organização da Feira da Roça, Agroecologia e Cultura de Vargem Grande (FRAC)⁶ têm grande empenho na construção de uma agenda de atividades políticas. A materialidade da feira no espaço urbano expressa a existência da agricultura na cidade e aparece articulada a muitas outras contradições, ameaças e microutopias.

No entanto, esses atores políticos construtores da feira, que podem também ser feirantes, reconhecem as dificuldades dessa tarefa:

Quando eu falo “nós” [...] nem todo mundo que expõe na feira acompanha a luta da feira e acompanha essa parte política que é estar nas redes [...] Quem faz isso é um grupo pequeno que já está cansado também [...] Que é pleitear de novo vaga no CONSEA⁷, que é ajudar no CMDR [...] ⁸ (Entrevista 3 *apud* Mello, 2021, p. 180).

Sarah Rubia, uma processadora de alimentos cujos produtos são vendidos na Feira da Roça e que realiza serviços de *buffet* (e que apresentaremos na próxima seção) conta que, em eventos e outras atividades políticas, também fortalece a feira:

Quando eu estou fora da feira, fornecendo alimentação, eu tô com a feira comigo. Eu falo da feira, eu falo dos agricultores eu divulgo toda a questão de agroecologia, que eu vejo como um estilo de vida, não é só a questão de alimentação, fora agrotóxico, eu acho que agroecologia é um estilo de vida saudável, mais leve, pelo menos deveria ser (Sarah Rúbia, entrevista em 13 ago. 2023).

O estímulo ao consumo de alimentos saudáveis pelos agricultores e suas famílias se estende às comunidades de entorno. Nesse sentido, o tema se alarga ao debate sobre o direito de todos à alimentação saudável, sobre o acesso das classes trabalhadoras à comida de verdade e não apenas a um público restrito a agroecologia ou que pode pagar mais caro por alimentos orgânicos/agroecológicos.

Além do viés da saudabilidade e da justiça alimentar, o tema é visto como uma dimensão importante das práticas de economia solidária: a capacidade das pessoas envolvidas nas redes de agroecologia fortalecerem umas às outras pelo consumo.

6 Localizada no bairro Vargem Grande, na Zona Oeste do Rio de Janeiro.

7 Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.

8 Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural.



Um dos aspectos mais importantes das relações de confiança entre produtores e consumidores é aquele vinculado ao saber fazer do agricultor-feirante e compartilhamento de sua história de vida com os consumidores e a tradução desses valores ligados à roça, ao gosto e atributos específicos de certos alimentos vinculados a um território. Isto é o que nos mostra a terceira situação. Os mercados alternativos se destacam pela oferta de alimentos como bens de crença, portadores de marcas de origem, de gostos específicos, associados a memórias de infância e que não são encontrados nos mercados convencionais. Em outros casos, a origem rural e a tradicionalidade personificada pelos agricultores transferem aos produtos um vínculo territorial. É o que acontece com a banana e o caqui do Maciço da Pedra Branca⁹. Além das conversas e aprendizados que se estabelecem nos momentos de comercialização, as postagens dos agricultores em redes sociais ou páginas das feiras, apresentando seus sítios e colheitas, colaboram para fortalecer a confiança dos consumidores quanto à procedência dos alimentos.

Por fim, a última situação demonstra como o feminismo negro e da classe trabalhadora vem pautando o debate sobre alimentação agroecológica. A cozinha e o fazer da comida se tornam um tema gerador que fala sobre as situações de violência vivenciadas pelas mulheres negras, muitas vezes chefes de família, moradoras de periferia e territórios conflagrados e que convivem com algum grau de insegurança alimentar (leve, moderada ou severa).

A economia que surge no entorno da casa é, ao mesmo tempo, fonte de geração de renda e do cuidado comunitário e da família. “A cozinha das mulheres”, em especial das mulheres negras e periféricas, se desdobra num leque amplo de denúncias e anúncios, o qual definimos como “agroecologia na favela”: a problematização da fome ou de algum grau de insegurança alimentar; a violência doméstica e nos territórios; a falta de acesso à água; as condições indignas de moradia; a necessidade do movimento agroecológico de pensar estratégias de geração de renda e autoconsumo para os moradores da favela a partir de uma economia socialmente enraizada e que surge dos recursos humanos e não-humanos do território. Aciona-se, para isso, os valores da ancestralidade, o resgate dos saberes tradicionais e seus aprendizados locais, mas também a produção de novidades, as práticas de agricultura em pequenos espaços, o cultivo de plantas tradicionais ou plantas inovadoras, ou novos usos de partes de plantas conhecidas (talos e cascas), o combate ao desperdício e a criatividade no preparo de

9 Região onde se concentra a maior parte da agricultura com características familiares no município.



alimentos processados. A cozinha, nesse sentido, é apresentada como espaço estruturante da vida social, como espaço político de organização das mulheres.

ATORES, TRAJETÓRIAS DE VIDA, ALIMENTOS E PRÁTICAS POLÍTICAS E DE COMERCIALIZAÇÃO

Claudino Avelino, 63 anos, agricultor nascido e criado na localidade do Rio da Prata¹⁰, é um dos principais representantes do agricultor-feirante, que acumula prestígio e respeitabilidade pelo seu saber fazer, pela qualidade dos alimentos vinculados à sua história de vida no Maciço da Pedra Branca¹¹. Numerosas reportagens¹² já foram feitas com os agricultores do Maciço da Pedra Branca, em especial com ele e seu pai, Arnaldo Avelino, com quem sempre dividiu o trabalho na agricultura. Uma das publicações mais marcantes foi a reportagem num domingo com chamada na capa do jornal O Globo, em 04 de outubro de 2015, denominada *Uma viagem ao sertão da cidade: cariocas vivem de modo rústico sem luz elétrica nos morros mais altos do Rio*. O corpo da reportagem traz depoimentos dele e do pai sobre as memórias do passado e sua lida cotidiana na cultura da banana.¹³ Claudino é também gentil, bem-humorado e portador de uma sensibilidade poética ao contar sua história e seu dia a dia na roça. Seus depoimentos trazem o contraste dessa ruralidade frente à interação com os consumidores das áreas mais nobres da cidade. Nas palavras de Raymond Willians (2011, p. 11), “campo e cidade são palavras poderosas” e representam algo de profundo na vivência das comunidades humanas.

Ele e o pai escoavam seus produtos em feiras convencionais. A partir de 1999, com apoio do Sindicato Rural e a Emater, iniciaram uma feirinha na sede da Emater-Rio, atualmente nomeada como Feira Agroecológica de Campo Grande. Hoje, Claudino não participa mais dessa feira, mas foi um dos principais responsáveis por sua manutenção. A partir de 2001, ele, seu pai e cerca de vinte

10 O Rio da Prata é uma localidade de Campo Grande, bairro da Zona Oeste do Rio de Janeiro, e compõe uma das vertentes do Maciço da Pedra Branca.

11 Área montanhosa da cidade. Em 1974, toda a extensão acima da cota de 100m se tornou Parque Estadual da Pedra Branca, ocupando cerca de 12% do território municipal. Apesar das restrições legais para uso direto da natureza nesses locais, uma agricultura tradicional continua sendo praticada. Desse modo, agricultores e moradores reivindicam seus direitos territoriais.

12 Para análise da construção de uma realidade performática a partir de discursos orais e escritos a respeito da agricultura carioca, ver Fernandez et al (2022).

13 Na publicação online do Jornal é possível também assistir um vídeo de Seu Arnaldo, seu pai. O Globo, 04 out. 2015. Disponível em: O sertão carioca - Jornal O Globo. Acesso em: 01 ago. 2023.



agricultores participaram de um projeto com a Ong Roda Viva e, neste contexto, em 2002 foi criada a Associação de Agricultores Orgânicos do Rio da Prata (Agroprata). Como parte desse processo, seus membros obtiveram a certificação de produção orgânica. Em 2010, Claudino e outros associados tiveram a oportunidade de participar dos Circuito Carioca de Feiras Orgânicas. Ele, em especial, faz a Feira de Ipanema desde sua criação e, em 2014, inaugurou a Feira da Agroprata, na localidade de mesmo nome. O engenheiro-agrônomo, facilitador do processo de conversão orgânica, nesse projeto, assim reconstitui o processo de dignificação, vivenciado por Claudino, a partir da entrada nos mercados orgânicos, mesmo antes da criação do Circuito Orgânico:

Ele falou qualquer coisa do tipo: ‘olha a relação da gente, agricultor, com os compradores agora é muito diferente, eles respeitam a gente, eles querem saber sobre a nossa vida onde a gente mora, o que a gente faz, eles escutam a gente. Eu passo boa parte do tempo na feira, explicando as pessoas sobre o meu trabalho, a minha vida..’ e olha, ele falou isso com uma força que eu disse: caramba! É uma coisa que na sociedade, um feirante pobre, vendendo um produto que você compra e vai embora. Ali de repente, ele é o alvo das atenções, o centro... vem então uma pessoa, entre aspas que eles acham que é bacana tem carro, salário se veste bem, tem uma aparência razoável, chega e quer ouvir o que eles têm a dizer, e mais, esse processo foi se consolidando. Os fregueses vão visitá-los, vão lá em cima conhecê-los. Ele estava tentando então mostrar para outra pessoa do grupo como era diferente... então ele foi um cara que incorporou esse negócio (Depoimento de Agrônomo do Projeto Roda Viva *apud* Fernandez, 2009, p. 306).

No dia 23 de maio de 2023, em visita à Feira Orgânica de Ipanema, na Zona Sul da cidade, foi possível registrar que Claudino levou seus principais produtos de mercado: uma grande variedade de bananas, com predominância da banana prata (120 kg) e do caqui (cuja safra vai de fevereiro a maio) e os demais produtos, em menor escala, apresentando, dessa forma, um registro individual e momentâneo (variedade e quantidade) da agricultura orgânica/agroecológica carioca:



Quadro 1 – A banca de feira de Claudino em 23 de maio de 2023

| | | | |
|------------------|--------|-----------------|-----------|
| banana prata | 120 kg | inhame chinês | 5 kg |
| banana d'água | 20 kg | tangerina pokan | 8 dz. |
| Banana figo | 5 kg | laranja pera | 8 dz. |
| Banana prata mel | 20 kg | laranja seleta | 5 dz. |
| Banana ouro | 5 kg | laranja lima | 4 dz. |
| Caqui | 120 kg | limão galego | 10 dz. |
| Abacate | 30 kg | taioba | 15 molhos |
| chuchu | 4 kg | capim-limão | 5 molhos |

Fonte: autora

Nesta data, cerca de 95 consumidores visitaram e compraram em sua barraca, no período entre 8h e 11:45h¹⁴. É possível estimar que neste dia, o agricultor vendeu cerca de $\frac{3}{4}$ do que foi trazido para a feira. Junto com seu parceiro e motorista responsável pelo frete da produção, conversou e interagiu com alguns consumidores já antigos, a maior parte deles mulheres. Por volta das 9:30h, a dupla de feirantes faz um lanche: café com leite e pão com mortadela. Um deles comenta: “tem consumidor que briga comigo à beça, porque como pão com salaminho”. Uma das freguesas deixa a sacola de compras guardada embaixo da barraca e vai resolver outros assuntos; outra comenta que “não gostava de caqui até provar”; outra perguntou: “o senhor conhece o inhame rajadinho? É muito gostoso”. Chega outra consumidora, Dona Ana. Ela se senta na parte interna da barraca, come um caqui e conversa com os dois feirantes. Ela me conta que é diarista aposentada, mora na Ilha do Governador (bairro distante de Ipanema) e vem toda terça-feira comprar na feira porque busca os produtos naturais e da roça. Fala também brevemente sobre um problema de saúde que teve no passado.

Embora a Agroprata tenha vínculos e relações com as redes de agroecologia e alguns de seus membros participem de feiras agroecológicas, é a identidade orgânica, ou seja, vinculada à produção orgânica, a que mais se destaca entre seus membros e conecta sua atividade produtiva do passado e a atual: “nós éramos orgânicos e não sabíamos”.

Claudino é também um dos agricultores do Rio da Prata de referência, na fabricação do vinagre de caqui, junto com a agricultora Sampaia, que iniciou as experimentações de vinagre de banana e caqui. O vinagre de caqui, pelo seu

14 O horário da feira é das 7h às 13h.



sabor e perfume, foi aprovado por consumidores e chefes de cozinha, tais como Teresa Corção, que introduziu o produto no cardápio do seu restaurante Navegador¹⁵.

Além da banana que tem uma aparência e gosto (segundo seus consumidores) distintos das bananas vendidas no supermercado, o caqui do Maciço da Pedra Branca também tem ganhado notoriedade nos mercados orgânicos e agroecológicos. A partir de ações afirmativas de atores (técnicos, ativistas) ligados a projetos e movimentos de consumidores e em defesa da agricultura urbana, tornou-se o alimento símbolo da agricultura carioca. Desde 2011, é realizada a atividade de colheita ritualística do caqui, denominada Tira Caqui, que acontece sempre no dia 21 de abril, feriado de Tiradentes. A partir da mobilização das redes de agroecologia do Rio de Janeiro, em especial, a Rede Carioca de Agricultura Urbana, o Tira Caqui, em 09 de novembro de 2021 foi considerado um evento de interesse social da cidade por meio da Lei Municipal do Tira Caqui. Apesar do caráter festivo que o evento ganhou, o Tira Caqui nasceu da escuta dos agricultores no âmbito do projeto Profito para combater o desperdício da fruta e escoar, de modo mais efetivo, a sua safra e sempre buscou viabilizar estratégias com este objetivo. Segundo relato dos agricultores, o caqui era comida de burro ou de porco, tal a quantidade desperdiçada da fruta pelas dificuldades de escoamento. Assim, três técnicas, ligadas ao Projeto Profito (uma pedagoga, uma agrônoma e uma técnica agrícola) conceberam o primeiro Tira Caqui em 2011, como resposta às demandas de agricultoras e agricultores. A atividade foi organizada junto com alguns membros da Rede Ecológica, grupo de consumidores politicamente organizados, e consistiu, nesse dia, numa visita ao sítio de um casal de agricultores. Eles contaram como era a rotina deles, como era feita a colheita do caqui e, em seguida, os consumidores realizaram uma pequena colheita da fruta, além de comerem os caquis maduros e celebrar a colheita com um lanche compartilhado. Nascia ali o Tira Caqui.

A preocupação com o escoamento do caqui e o combate ao desperdício de alimentos é, portanto, uma grande preocupação daqueles que participam das redes cariocas de agroecologia, especialmente a Rede Carioca de Agricultura Urbana e a Rede Ecológica. A afinidade com esse tema (combate ao desperdício) e a busca por alimentos acessíveis e pouco utilizados também levou a culinária e empreendedora social Regina Tchelly, moradora da Favela Morro da Babilônia e organizadora do Espaço Favela Orgânica, a se envolver com as

15 Em 2020, com a pandemia de Covid-19, o restaurante Navegador encerrou suas atividades, após 45 anos de funcionamento.



atividades do Tira Caqui em 2019. Regina é ex-empregada doméstica, natural da Paraíba e há vinte anos foi morar na favela Morro da Babilônia. Lá desenvolveu um trabalho de formação com jovens e mulheres da comunidade em torno de alimentos e partes de alimentos tais como talos e cascas. Em 2011, criou o empreendimento social Favela Orgânica e ganhou notoriedade internacional.

Voltando à agenda do Tira Caqui, Regina visitou a Associação dos Agricultores Orgânicos do Rio da Prata, foi ao sítio do Seu Thiago e comprou caixas de caquis, bananas e corações de bananeiras para a experimentação de novas receitas. No dia 28 de abril de 2019, ela reuniu convidados: chefes de cozinha, representantes da Rede Ecológica, da Rede CAU e amigos do Favela Orgânica para uma roda de conversa, registrada no *Instagram* da Rede CAU:

CAQUI NA RODA

Estamos presentes junto a Rede Ecológica e demais parceiros no Favela Orgânica na Roda de Conversa Gastronomia Social, contando sobre as realizações do Tira Caqui, da nossa agricultura urbana, nossas cozinhas agroecológicas e sistemas agroalimentares (28 abr. 2019).

Nesse encontro, a culinária Regina apresentou a coxinha de caqui com recheio feito com o coração da bananeira, suco de caqui com limão. Os pratos e bebidas foram comercializados e, após o almoço, aconteceu a roda de conversa que teve o caqui como tema gerador e que contou com relatos sobre o Tira Caqui, feitos por representantes da Rede CAU, e sobre o papel dos consumidores organizados pela Rede Ecológica na compra dessa fruta, as dificuldades dos agricultores para escoar a produção e a busca de alternativas de processamento da fruta para evitar o desperdício.

Regina chegou às conexões territoriais em torno do caqui carioca através da chaya (*Cnidoscolus aconitifolius*), planta de origem mexicana, também conhecida como árvore do espinafre e que se tornou conhecida nas redes de agroecologia cariocas e fluminenses. Regina, assim descreve em 2011, conheceu a chaya e Marcelle Fellipe, da Rede CAU e também integrante da ONG Verdejar na Serra da Misericórdia¹⁶:

[...] Fui atrás dela porque eu desenvolvi o Favela Orgânica, a gente precisava de parcerias e ela trabalhava com hortas... E foi aí que eu cheguei e vi essa mulher linda, com um enxadão nas costas e eu falei assim “é

16 A Serra da Misericórdia faz parte do Complexo de favelas do Alemão no Rio de Janeiro.



essa vida que eu quero pra mim”. E chegando lá, adivinha o que ela estava plantando? Macaxeira e nossa chaya! (Regina Tchelly *apud* Morelato, 2019, p. 10).

Marcelle, por sua vez, já tinha apresentado a chaya às mulheres do Acampamento do MST, Marli Pereira da Silva, em Paracambi, Região Metropolitana do Rio de Janeiro. Em Morelato (2019), ela conta como a partir de uma única muda levada num intercâmbio de experiências no local, as mulheres do Acampamento criaram o Empório da Chaya:

[...] Teve uma vivência que a gente levou uma muda de chaya... Lá pras mulheres de Paracambi, uma mudinha só. E elas montaram o Empório da Chaya! Elas fazem de tudo, vendem farinha de chaya, fazem vários pratos... Até bem casado de chaya elas fazem! Panetone de Chaya! Geleia, bolo ... Tem a Regina Tchelly também... A Tchelly começou o Favela Orgânica com o Verdejar, né...? Ela conhece a Chaya comigo... Num dia que ela vem aqui, a gente tá fazendo mutirão e a gente tá plantando Chaya... (Marcelle Fellipe *apud* Morelato, 2019, p. 8).

Regina, por meio de Marcelle, também foi visitar o acampamento, e a história desses encontros e das experiências do grupo de mulheres do Empório está no programa *Um amor de cozinha*, da própria Regina, no Canal Futura, de 13 novembro de 2018, com o tema da chaya¹⁷. Segundo Aurea Andrea, moradora do Acampamento, o suco de chaya foi apresentado a ela e outras mulheres na Escolinha de Agroecologia em Nova Iguaçu. Partindo disso, o grupo de mulheres desenvolveu outras receitas. No vídeo deste programa, Aurea faz o suco da chaya com limão e Regina (do Acampamento) prepara um pickles de talos de chaya (com casca e sem casca). Andrea então conta que a geleia de chaya, feita com os talos da planta, é uma criação exclusiva do Empório, “em lugar nenhum, nem lá no México existe esta geleia de chaya, só a gente que produz”¹⁸, e ela foi criada na tentativa de fabricação de pickles que não deu certo. A consistência da geleia foi posteriormente melhorada, com a orientação da Professora de Economia Doméstica da UFRRJ, Valéria Tolentino, que introduziu partes da laranja, acrescentando assim pectina na receita. No dia de visita de Regina Tchelly, o cardápio contou com os seguintes pratos: crepioca, suco de chaya, farofa de chaya, mousse de chaya e hamburger de banana verde com chaya. Também

17 Programa Um amor de cozinha. Episódio sobre a chaya em 13 nov. 2018. Disponível em: Assistir Chaya | Canais Globo. Acesso em: 11 ago. 2023.

18 Ibidem.



apresentaram à visitante um sacolé de chaya com um pouco de leite condensado, chamado de sacolé gourmet. Também é possível observar, durante este encontro, a elaboração de “charutos” com folha de chaya e molho de tomate. Na segunda parte do programa, Regina Tchelly, retornando ao estúdio, prepara um risoto de chaya na companhia da Marcelle.

Embora nesses episódios relatados Regina Tchelly não explicita o termo agroecologia, a afinidade de temas e práticas a aproximou de participantes das redes agroecológicas cariocas, praticamente de modo simultâneo à fundação do Espaço Favela Orgânica. Numa de suas muitas palestras motivacionais, contratadas por empresas e organizações, Regina define seu trabalho: “Deus me deu o maior dom, que é unir as pessoas pelo alimento”¹⁹. Desse modo, o alimento é um tema gerador que possibilita a transformação comunitária.

Cultivar relações é também como a culinária Ana Santos, participante da Rede CAU e coordenadora da ONG Centro de Educação Multicultural (CEM), localizado também na Serra da Misericórdia, define o papel da agroecologia em sua vida:

A agroecologia é um modo de vida, que você se transforma... eu costumo dizer que é cultivar relações ²⁰antes de mais nada, para mim a agroecologia é o cultivo das relações, é uma maneira que eu consigo alcançar seja pelo alimento, seja pela erva, seja por aquelas senhoras que vão perdendo a cultura dos xaropes... seja pela forma de plantar... ela passa a questão da produção, indo na questão social” (Ana Santos *apud* Silva, 2020, p. 65).

Ana, junto com seu companheiro Marcelo, comercializa bolinhos de aipim com carne de jaca na Feira Orgânica de Olaria, além de PANCs e sucos de frutas. Eles também já participaram da Feira da Roça de Vargem Grande e da Feira Agroecológica da UERJ. Eles foram pioneiros na produção de carne de jaca, tanto para o autoconsumo quanto para comercialização. A carne de jaca consiste no cozimento dos gomos ainda verdes da fruta, modo de consumo ainda pouco conhecido da fruta no Brasil. Segundo Ana, o casal conheceu a carne de jaca e aprendeu seu preparo por intermédio de um Hare Krishna e uma francesa. Aproveitando as conexões em rede com os agricultores agroecológicos de Vargem Grande, o casal passou a conseguir uma boa quantidade de jaca para preparo da carne congelada e de empadões e bolinhos.

19 TCHHELLY, Regina. Aproveite até o talo, 12 set. 2016. Disponível em: (2) Aproveite Até o Talo! | Regina Tchelly | TEDxSaoPauloSalon - YouTube. Acesso em 11 ago. 2023.

20 TCHHELLY, Regina. Aproveite até o talo, 12 set. 2016. Disponível em: (2) Aproveite Até o Talo! | Regina Tchelly | TEDxSaoPauloSalon - YouTube. Acesso em 11 ago. 2023.



Além da jaca, o caqui cultivado no Maciço da Pedra também despertou interesse para novas experimentações de aproveitamento. Em 2017, em sintonia com as demandas dos agricultores para o escoamento da safra de caqui, no âmbito da chamada força-tarefa do caqui²¹, o casal, junto com Annelise Fernandez, comprou uma caixa grande de caquis, e os três se reuniram para higienizar, descascar, cortar, pesar, embalar e congelar polpas de caqui. A ideia era realizar um estudo sobre a viabilidade econômica das polpas de caqui e prolongar no tempo a possibilidade de seu escoamento. As polpas foram vendidas nas chamadas mensais da Rede Ecológica e permitiram a produção de suco de caqui para ser comercializado nas feiras de Vargem Grande, UERJ e Olaria, prolongando o escoamento da fruta para além do período da safra.

No Tira Caqui de 2018, Ana Santos e outras culinárias realizaram uma série de oficinas para o preparo de alimentos com caqui: suco de caqui com limão, *crumble* de caqui, macarronada com molho de caqui e outras receitas.

Ana conta como nasceu seus vínculos com a cozinha, como ainda muito jovem tinha que criar pratos com ingredientes novos, sem carne, para que suas irmãs menores não percebessem a falta de certos ingredientes. O uso de PANCs e a inventividade na criação de receitas com plantas ou partes de plantas pouco conhecidas oscila entre a memória da pobreza e a ressignificação do alimento a partir de formas criativas de preparo e cultivo de novos gostos:

Ele [o alimento] resgata memórias porque você começa a trabalhar com que você... o Cleiton o morador... ele comeu uma pastinha de caruru e falou: “nossa! Há dez anos eu não comeria isso aqui de jeito nenhum”, mas como pensar que esse alimento, ele pode vir de outra maneira, o alimento agroecológico, ele quebra né? Ele ressignifica, não é um alimento que eu vou comer por causa da fome é um alimento porque carrega muitos valores nutricionais, dá fácil no meu quintal, eu posso plantar, trocar... PANC é mato de comer, teve uma fala de um jovem, da academia, da UERJ falando que foi muito gostoso comer aquilo, eu pensei “caramba, para ele que teve outra realidade de vida outras trajetórias é maravilhoso comer o caruru”, mas para mim, Ana, ressignificar esse mesmo caruru dentro da favela, onde aquilo foi símbolo de fome? Sabe... até ... porque falar de agroecologia também quando a gente resgata muitos valores, a gente resgata muitas dores, como transformar essa dor? A Globo quando vai falar das práticas de comer vai falar da

21 Força-tarefa do Tira Caqui é como foi definida a agenda de atividades ao longo de toda a safra do caqui, orientadas ao seu escoamento. O dia do Tira Caqui passou a ser apenas a culminância de colheitas autogestionadas, venda e entrega de caixas grandes de caquis para consumidores e chefes de cozinha, oficinas de processamento da fruta etc.



alta gastronomia, que está nas mãos dos chefs como a gente da agroecologia vai falar desse alimento? Não tão distante, para o pobre – a alta culinária – nem tão próximo que é da fome, mas a partir dos valores. Como a gente consegue seguir outros caminhos que não são distantes de mim porque é chique? (Ana Santos *apud* Silva, 2020, p. 84).

De início, Ana e Marcelo atuaram na Ong Verdejar e posteriormente criaram o CEM e se aproximaram da Rede CAU. O aprendizado permanente nas redes de agroecologia foi trazido para as pequenas experiências de horta do CEM, de processamento de alimentos, de projetos em parceria com o posto de saúde local e o grupo de mulheres atendidas, estabelecendo conexões entre alimentação, saúde e horta. Depois vieram outros projetos.

Sempre à procura de novas experimentações, o casal busca convergência entre as práticas de alimentação, comercialização e de ações comunitárias. Desse modo, eles implantaram, em 2017, a Xepa da Feira Agroecológica de Olaria, na qual os alimentos não comercializados eram doados para os moradores da favela e, junto com a entrega, realizava-se uma conversa sobre esses alimentos orgânicos e a importância na alimentação.

Com a chegada da pandemia, o CEM se mobilizou para a aquisição de cestas de alimentos secos e frescos, por meio de editais e parcerias e, especialmente com a Rede Ecológica, pôde organizar a doação de alimentos frescos que vinham dos agricultores fluminenses, sobretudo do Assentamento Coletivo Terra. Os alimentos eram dispostos em tabuleiros de forma que as mulheres da comunidade pudessem escolher de acordo com suas necessidades e gostos. Ao mesmo tempo, criava-se a oportunidade de aprendizado sobre formas de preparo e de novos alimentos. Os momentos de doação de alimentos também oportunizaram encontros formativos de intercâmbio com os assentados produtores dos alimentos, que visitaram o CEM. Após atividades na horta, havia uma roda de conversa, promovendo a politização do debate sobre a fome, a luta pela terra no campo e por moradia na cidade como faces distintas, mas conectadas de injustiças sociais e ambientais vivenciadas pelos trabalhadores do campo e da favela.

Sarah Rubia, por sua vez, é processadora de alimentos veganos e agroecológicos na Feira da Roça em Vargem Grande. Ela é proprietária de um *buffet* agroecológico e de comidas artesanais. Dentre seus produtos estão pães que ela define como diferenciados, porque nunca são feitos apenas com farinha. Levam em sua composição algum legume, como: beterraba, abóbora, batata doce, aipim, alho-poró. Sarah também trabalha com a carne de jaca no preparo de



salgados como coxinhas, joelhos e empadas, que desenvolveu a partir da descoberta desse ingrediente com Ana Santos. Embora os bolinhos fritos de aipim com carne de jaca que são preparados possam também ser considerados “salgados”, “salgadinhos” ou frituras, nesse caso, o valor atribuído ao prato consiste na proposta de introdução de um novo gosto; um novo alimento agroecológico: a carne de jaca. Que valores esse alimento comunica? A possibilidade de aproveitamento de um alimento muito nutritivo, disponível em toda cidade, mas desprezado pela população. Além disso, a coleta desses frutos tem benefícios para a biodiversidade, uma vez que a jaqueira é considerada uma planta exótica invasora. O manejo de suas frutas e sementes, portanto, diminui seu potencial invasor. A venda de uma fritura agroecológica também comunica que os alimentos agroecológicos podem ser tão gostosos quanto os convencionais.

Voltando aos pães, a preocupação de Sarah em fazer pães mais nutritivos surgiu quando, em 2009, seu filho foi diagnosticado com diabetes tipo 1. Já que o consumo de carboidratos precisa ser muito reduzido, com o objetivo de inclusão de legumes e farinhas integrais, uma solução foi fazer com que essa ingesta limitada se tornasse o mais rica possível em sua família. Em 2012, se associou à Rede Ecológica para ter acesso aos alimentos limpos e integrais. Esse preparo doméstico se tornou, mais tarde, fonte de geração de renda na feira.

Sua atividade como processadora, portanto, está relacionada ao controle da doença do filho, conforme veremos, em múltiplas dimensões. Antes blogueira, tornou-se blogueira de saúde, com foco em diabetes. Assim, começou a dialogar com a indústria farmacêutica e alimentícia sobre a questão dos rótulos. Segundo ela, foi uma longa luta para constar todos os ingredientes: dosagem de carboidratos, gordura, gordura trans etc.

Seu principal argumento nas atividades de ativismo alimentar digital é que toda a família tem que mudar seus hábitos, e não apenas a criança diabética. Contudo, a partir de 2017²², a não concordância com imposições das empresas farmacêuticas e de alimentação para divulgação de alimentos industrializados e instantâneos começou a inviabilizar apoios financeiros para a realização de seu trabalho. Com o fim de contratos com empresas, Sarah decidiu direcionar sua atenção para seu lugar de moradia, onde também já realizava um trabalho de inclusão digital com os agricultores e moradores de Vargem Grande. Mas Sarah confessa que, quando começou, “não tinha a mínima noção do que era este

22 Nessa data houve uma fusão da empresa fornecedora de bombas de insulina, com a qual mantinha contrato, com uma grande empresa de alimentação. Por conseguinte, ela passou a ser pressionada para também divulgar alimentos industrializados e instantâneos dessa fabricante de alimentos, demanda a qual se recusou terminantemente a atender.



comprometimento e nem o que era agroecológico ou orgânico” (Sarah Rubia, entrevista em 13 ago. 2023).

A produção eventual de pães de cenoura, beterraba e outros para eventos se tornou mais frequente, e ela passou a se dedicar mais à feira. Além do preparo de alimentos e a comercialização, Sarah (conforme citamos anteriormente) tem uma participação atuante na luta pela manutenção do espaço da feira que tem uma agenda permanente de ativismos alimentares. O mais importante deles é a atividade denominada Feira Solidária, a qual consiste na doação de alimentos dos feirantes a mulheres, chefes de família, que, fazendo uso da moeda social Cuca, escolhem seus alimentos diretamente nas barracas dos feirantes. A atividade teve início durante a pandemia, mas ainda é realizada. As idealizadoras do projeto consideram a Feira Solidária como uma ferramenta de organização política das mulheres que residem nas comunidades do entorno da feira, por meio do acesso ao alimento saudável e do fortalecimento da agricultura local.

Segundo Sarah, tudo está interligado, a busca da saúde de seu filho e sua família com a luta pela reprodução da agricultura local e de quem ela puder alcançar, disponibilizando o acesso a seus alimentos e habilidades de comunicação a serviço da produção local.

Neste meio tempo eu tinha participado (e participo até hoje) de vários cursos na Fiocruz sobre comunicação, comunicação de saúde em rede. Porque eu entendia que o papel das redes sociais era fundamental na promoção de saúde e eu queria entender um pouco mais sobre isso. [...] Foi a primeira vez que eu me sentei de fato para conversar com Jorge [agricultor de Vargem], eu e ele, e achei fantástico todo o ponto de vista dele, sobretudo e todos os problemas e aí eu prometi para ele que eu ia ficar e aplicar o que eu conhecia de comunicação, meus conhecimentos de comunicação para os questionamentos dele. E aí fiquei e constitui uma empresa, que deveria ser algo coletivo, mas eu nunca consegui, então segui sozinha, mas tenho uma rede de apoio (Sarah Baptista, entrevista em 13 ago. 2023)

Mais tarde, Sarah, junto com outras processadoras, integrou-se ao Sistema Participativo de Garantia (SPG) da Rede CAU, cujo foco era os alimentos processados. O objetivo do grupo é possibilitar a formação permanente das processadoras e uma futura aquisição da certificação de alimentos processados orgânicos. Com reuniões mensais, cada encontro aborda um tema específico. Dessa forma, o grupo discute quesitos de qualidade, boas práticas, o aproveitamento de embalagens (quais podem e não podem ser aproveitadas), as formas de fabricação, a precificação e também a ficha técnica de um produto, pensando na



necessidade de indicar, no rótulo, todos os ingredientes utilizados; “mesmo que seja só uma pitada de sal. Tudo deve ser anotado”, afirma Sarah (entrevista 13 ago. 2023) que em seguida conclui:

E a busca é sempre minimizar a perda dos agricultores, de quem planta, vamos aproveitar o que tem, o que é sazonal, o que está plantado, ajudar de certa forma o escoamento desta produção, dos agricultores, da agricultura familiar. [...] O fato de estarmos na rede CAU, pois o processamento na realidade é uma extensão da agricultura a gente produz o que é plantado e os nossos fornecedores estão dentro da feira.

Logo, observa-se que os alimentos passam a ser mediados por dispositivos regulatórios e técnicos que impõem convenções de qualidade e por valores morais que transcendem os objetivos meramente econômicos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Neste texto, demonstramos como um conjunto de princípios amplos que definem a agroecologia se materializa em alimentos e fazeres específicos em praças de mercado do Rio de Janeiro. Da consolidação de novos hábitos, valores, formas de cultivar, preparar, fazer e consumir dependem os novos mercados, assim como a reprodução social de agricultores e processadores(as) de alimentos dedicados à agroecologia.

Sem abrir mão de ações na esfera institucional, as praças de mercado se tornaram espaços privilegiados do consumo político através da politização da comida e do comer. Desse modo, práticas cotidianas de vender, comprar, comer e preparar alimentos podem ser dotadas, em maior ou menor grau, de intencionalidades políticas manifestadas de modo explícito ou implícito, de modo individual, coletivo ou individual coletivizado (Monticelli; Della Porta, 2019 *apud* Portilho, 2020, p. 421), seja por feirantes, consumidores ou feirantes que ao mesmo tempo são também consumidores e ativos na organização das feiras e em outras iniciativas políticas.

Há, portanto, uma grande engenharia política na manutenção desses espaços, pensados como espaços de formação permanente para agricultores e consumidores e não apenas um nicho de mercado. A expectativa dos consumidores sobre a saudabilidade da alimentação dos agricultores/feirantes, as iniciativas da Xepa da Feira de Olaria e da Feira Solidária (doação de alimentos) na Feira da Roça são exemplos distintos que mostram como essas praças de mercado funcionam a partir de valores éticos e estéticos. A busca de coerência entre a ge-



ração de renda e o consumo caracteriza a circulação de princípios da economia solidária na estruturação de tais práticas.

Por fim, os alimentos importam; certos alimentos e não outros estão disponíveis e são escolhidos como portadores de atributos e qualidades agroecológicas. Vimos que eles também põem as pessoas em relação e conectam experiências da favela, da ruralidade da Zona Oeste (Sertão Carioca) e dos assentamentos da Região Metropolitana.

A banana e o caqui são as principais culturas de mercado e são expressão da historicidade das relações de produção da agricultura carioca. Em alguns espaços alternativos de comercialização, é sua identidade orgânica que ganha visibilidade. Em outros, é o caráter agroecológico que se destaca. Além desse atributo, destacam-se a tradicionalidade e rusticidade das formas de cultivo, vinculadas ao modo de vida rural ainda existente na cidade que conferem um sabor especial a essas frutas. Sobretudo no caso do caqui, que se torna cada vez mais uma fruta símbolo da agricultura agroecológica do Rio de Janeiro, por meio da Lei que formaliza o Tira Caqui como evento municipal de interesse social, o que nos permite falar em processos dinâmicos de patrimonialização desse sistema agrícola e também das feiras, como espaço social de microutopias urbanas (Mello, 2021).

Os circuitos curtos de comercialização permitem a socialização da troca de sacrifícios entre produtores e consumidores (Simmel, 1978 *apud* Appadurai, 2008). Assim ganha evidência, nesses mercados, o problema do desperdício. De um lado, a fruta madura no chão que não consegue ser escoada, de outro, consumidores com maior poder aquisitivo que podem pagar mais pela fruta orgânica e sazonal. Por fim, contingentes populacionais em favelas ou na Zona Oeste, próximos das áreas agrícolas que não tem acesso a esses alimentos. O caqui, dessa forma, carrega as contradições e injustiças do sistema alimentar.

Pela mão das processadoras, a fruta ganha novos formatos de comercialização e consumo. Transformado em polpa congelada, sucos, coxinhas, pães, molhos etc, ele se junta à chaya e à carne de jaca, alimentos inovadores, ou cascas e talos (partes pouco utilizadas) de legumes e hortaliças já conhecidas. A busca de novos preparos e sabores pode ressignificar a escassez de alimentos, a memória da pobreza, evitando, em outro extremo, a gourmetização desses alimentos e processos. Tanto a gastronomia social quanto o grupo de SPG de processados busca garantir padrões de qualidade para a estruturação desses mercados agroecológicos.

Além do caqui e da banana, vimos que a agricultura carioca também tem uma diversidade de alimentos agroecológicos que permite o desenvolvimento de práticas alimentares saudáveis e localmente enraizadas. Num registro da



banca de um único agricultor, vimos em menor escala, as frutas cítricas, o abacate, os tubérculos, abacate e chuchu, algumas verduras que não são encontradas nos mercados convencionais e plantas medicinais. Juntam-se a esses alimentos as PANCs, como podem ser classificadas a chaya e a carne de jaca.

Com as processadoras/feirantes, ativistas e consumidoras, a busca por saúde integral é tanto uma prática doméstica, voltada ao cuidado da família, à sociabilidade entre vizinhos quanto uma ação política voltada à defesa do território, à defesa dos agricultores, da agricultura e ao direito de moradia. A cozinha (manejada pelas mulheres) faz a mediação entre o público e o privado, entre as práticas cotidianas e outras mais ritualizadas ou politizadas. Entre o cuidado da família e a geração de renda. Nos fazeres das processadoras apresentadas neste texto, vimos que o tema “a cozinha das mulheres” aparece fortemente conectado ao debate sobre a “agroecologia nas favelas”.

REFERÊNCIAS

APPADURAI, Arjun. **A vida social das coisas**: as mercadorias sob uma perspectiva cultural. Rio de Janeiro: Eduff, 2008.

ARAÚJO, Inesita Soares de. Mercado Simbólico: um modelo de comunicação para políticas públicas. **Interface**: - **Comunicação, Saúde, Educação**, Botucatu, v. 8, n. 14, p. 165-77, set.2003-fev.2004.

CARNEIRO, Marcelo Sampaio. A sociologia dos agenciamentos mercantis e a contribuição de Michel Callon para o estudo dos mercados. **Revista Sociedade e Estado**, Brasília, v. 34, n. 3, p. 745-767, set./dez. 2019.

FERNANDEZ, Annelise Caetano Fraga. **Do sertão carioca ao Parque Estadual da Pedra Branca**: a construção social de uma unidade de conservação à luz das políticas ambientais fluminenses e da evolução urbana do Rio de Janeiro. Tese (Doutorado em Sociologia) – Programa de Pós-graduação em Sociologia, 373f. - Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2009.

_____; et al. Textos e contextos de produção da paisagem do Sertão Carioca. In: ARAÚJO, Fábio Alves de; DAVIES, Frank Andrews (Orgs.). **Rio a Oeste**: modos de habitar e fazer a cidade. Rio de Janeiro, RJ: Lamparina, 2022. p.225-255

GARCIA PARPET, Marie France. Mercados e praças de mercado: Karl Polanyi e o capitalismo contemporâneo. **Revista Sociologia e antropologia**, Rio de Janeiro, v. 11, n. 01, p. 123-147, 2021.

LOURENÇO, Andrea Vigollo et al. **Do flagelo da fome ao futuro agroecológico**: uma análise do desmonte das políticas públicas federais e a agroecologia como alternativa. Rio de Janeiro: AS-PTA, 2022.



MELLO, Claudia Souza de. **A Feira da Roça Agroecologia e Cultura de Vargem Grande:** espaços, práticas e saberes da agricultura urbana no Rio de Janeiro. 2021. 244f. Tese (Doutorado em Arquitetura e Urbanismo) – Programa de Pós-graduação em Arquitetura e Urbanismo, Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2021.

MORELATO, Rodrigo Rossi. A Árvore De Espinafre: apontamentos sobre a memória, a dádiva e o rizoma ambientalista. In: 42º Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação 42., 2019. Belém. **Anais...** Belém: Intercom, 2019, p. 1-15.

NIEDERLE, Paulo André.; JUNIOR, Waldemar João Wesz. **As novas ordens alimentares.** Porto Alegre; Editora da UFRGS, 2018.

PORTILHO, Fátima. Ativismo alimentar e consumo político: duas gerações de ativismo alimentar no Brasil. **Redes**, Santa Cruz do Sul, v. 25, n. 2, p. 411-432, 2020.

RENTING, Henk.; MARSDEN, Terry; BANKS, Jo. Compreendendo as Redes Alimentares Alternativas: o papel de cadeias curtas de abastecimento de alimentos no desenvolvimento rural. In: SCHNEIDER, S. GAZOLLA, M. (Orgs.). **Cadeias curtas e redes agroalimentares alternativas:** negócios e mercados da agricultura familiar. Porto Alegre: UFRGS, 2017, p. 27-52.

SCHMITT, Claudia Job. Encurtando o caminho entre a produção e o consumo de alimentos. **Agriculturas**, v. 8, n. 3, p. 4-8, 2011.

SILVA, Renata Claudino Fernandes. **A face da alimentação contemporânea:** as práticas alimentares agroecológicas no Rio de Janeiro. 2020. 120f. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) – Programa de Pós-graduação em Ciências Sociais, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica, 2020.

WILLIAMS, Raymond. **O campo e a cidade.** São Paulo: Cia das Letras, 2011.



VULNERABILIDADE SOCIOECONÔMICA, PANDEMIA E INSEGURANÇA ALIMENTAR: IMPACTOS NAS FAMÍLIAS DO RESIDENCIAL DO PROGRAMA MINHA CASA MINHA VIDA EM ALFENAS-MG¹

Clara Ribeiro Silva
Lara Mendes da Silva
Flamarion Dutra Alves

INTRODUÇÃO

A compreensão sobre o fenômeno da fome requer análises da totalidade e estrutura dos processos sociais, econômicos e políticos do desigual desenvolvimento e formação do território brasileiro. Entretanto, considera-se que a partir do ano de 2018, o Brasil começou apresentar um crescimento da fome e dos níveis de insegurança alimentar, e que atingem diretamente a população mais empobrecida – sobretudo quando considerado seu gênero, raça, etnia e território. O intuito deste texto é apresentar os resultados obtidos sobre os níveis de insegurança alimentar durante o 2º trimestre de 2021 entre as famílias de baixa renda do Residencial Jardim das Alterosas em Alfenas-MG.

Para isso, busca-se inicialmente apresentar algumas considerações sobre o direcionamento de políticas econômicas, como o ajuste fiscal e reformas neoliberais, como um dos principais elementos que culminaram no crescimento dos índices de pobreza, desemprego e da fome, indicando os retrocessos e desmonte de importantes programas sociais conquistados a partir de 2003, e seu declínio em 2014. Trata-se do segundo mandato da presidente Dilma Rousseff (2014-2015) e agravados durante os governos de Michel Temer (2016-2018) e Jair Bolsonaro (2019-2022), e sobretudo, impactadas pela pífia e cataclísmica condução do governo Bolsonaro diante da crise sanitária da Pandemia da COVID-19.

1 O presente texto é parte da pesquisa realizada pelo Projeto de Extensão intitulado “Horta Terapia Comunitária: atividades contra os impactos da COVID-19 no bairro Recreio Vale do Sol, Alfenas-MG”, vinculado à Pró Reitoria de Extensão da Universidade Federal de Alfenas (PROEX UNIFAL-MG), durante os meses de agosto e dezembro de 2021, sob a orientação do Prof. Dr. Flamarion Dutra Alves e Prof. Dr. Estevan Leopoldo de Freitas Coca.



Como forma de evidenciar o agravamento da fome no cotidiano das famílias de menor renda, foi realizado durante os meses de agosto e setembro de 2021 um levantamento sobre a insegurança alimentar e nutricional entre as famílias moradoras do Residencial do Programa Minha Casa Minha Vida “Jd. das Alterosas” em Alfenas-MG destinado à população de baixa renda, enquadrados no programa como “faixa 1 - de zero a três salários mínimos” entregue no ano 2011. A metodologia utilizada para a pesquisa foi a aplicação de um questionário semiestruturado, totalizando 18 questões e que é correspondente a percepção nos últimos três meses (2º trimestre de 2021) sobre a situação alimentar das famílias, baseado na medição da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (Ebia), também utilizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatísticas (IBGE). Foram selecionadas 22 famílias entre o total de 240 Unidades Habitacionais (UH) distribuídas no residencial, sendo todas entrevistadas do sexo feminino.

O levantamento dos dados foi parte de um dos objetivos presentes na execução do Projeto de Extensão “Horta Terapia Comunitária: atividades contra os impactos da COVID-19 no bairro Recreio Vale do Sol, Alfenas-MG”, vinculado à Pró Reitoria de Extensão da Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG) entre os meses de agosto a dezembro de 2021. A realização do projeto proporcionou uma metodologia observante-participativa a partir do contato e interação com as famílias do residencial por meio do plantio de hortaliças, frutíferas e plantas medicinais no residencial, bem como atividades educativas e sociais, buscando mitigar os efeitos da pandemia na oferta de alimentos saudáveis e nutritivos entre a população participante do projeto (Silva et al. 2021).

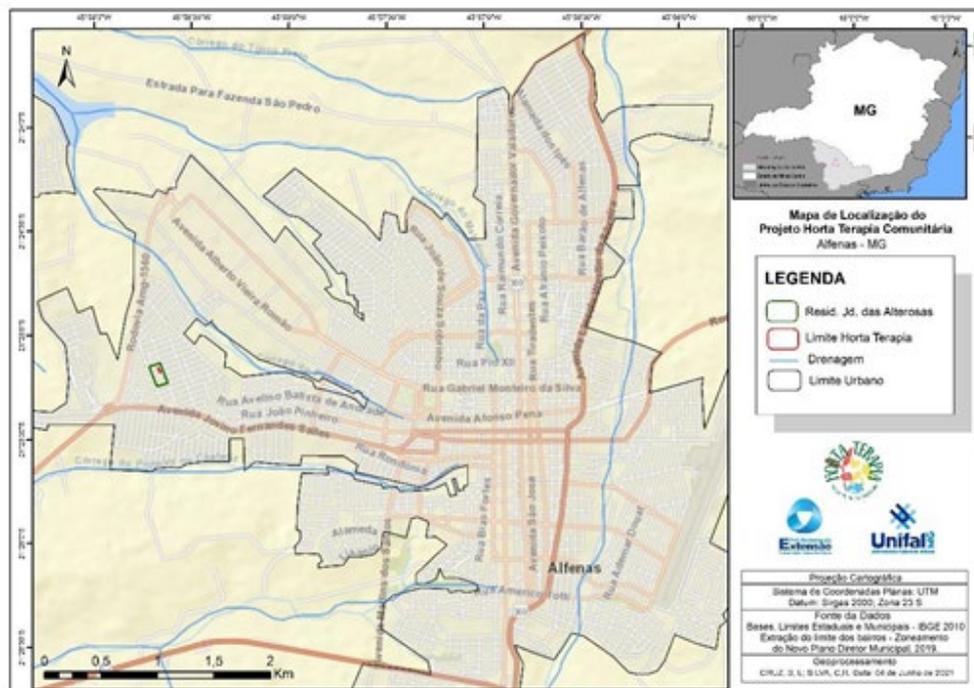
Anterior ao vínculo institucional com a UNIFAL-MG, as atividades no espaço da “Horta Terapia Comunitária” iniciaram-se desde o ano de 2020, possibilitando uma melhor percepção sobre as necessidades entre as famílias em relação à alimentação, relacionada ao cenário nacional do crescimento do desemprego e aumento da pobreza, agravados durante a pandemia da COVID-19. Além do plantio de verduras e hortaliças, passou atuar diretamente com atividades educativas e ambientais para as crianças, proporcionando uma maior proximidade e convívio com o cotidiano entre mães, pais e responsáveis. Apesar das limitações de uma produção em escala suficiente para todos os moradores do residencial, a implementação da horta mostrou-se importante devido seu potencial de formação e integração social entre os sujeitos ativos para o consumo e reflexão de alimentos saudáveis (Silva, et al. 2021).

Sobre o residencial, a área de estudo está inserida no município de Alfenas, localizado na mesorregião sul/sudoeste do Estado de Minas Gerais. Segundo o



Instituto Brasileiro de Geografia e Estatísticas (IBGE), o município de Alfenas em 2021 apresenta uma população estimada de 80.973 mil habitantes (IBGE, 2021), possuindo área de extensão de aproximadamente 851.000 km². O Residencial Jd. das Alterosas está localizado no bairro Recreio Vale do Sol, na direção oeste do município, apresentando uma distância de aproximadamente 4 km da área central urbana (Figura 1).

Figura 1 - Mapa de Localização do Projeto “Horta Terapia Comunitária” inserido no Residencial Jd. das Alterosas em Alfenas-MG



Fonte: Silva, Alves e Silva (2021, p. 368).

A formação do bairro a partir da década de 1980 está diretamente relacionada à expansão urbana periférica a partir da implementação de conjuntos habitacionais destinados à população de menor renda, acompanhados de vazios urbanos e a ausência de infraestrutura e de serviços. São eles os conjuntos Francelino Pereira dos Santos I e II (1982 e 1984), e posteriormente, nos anos de 2009 e 2011, a implementação de programas como o Crédito Solidário (bairro Santa Clara) e do Minha Casa Minha Vida, objeto deste estudo (Silva, 2022). Desta forma, a relação entre os programas habitacionais presente na periferia de Alfenas e a aplicação dos questionários sobre a percepção da alimentação demonstraram uma importante ligação e evidência entre os níveis de insegurança alimentar.



rança alimentar com o crescimento da pobreza e das taxas de desocupação no país, agravadas durante a Pandemia da COVID-19.

Desta forma, são apresentados *dados sociais* das famílias - renda, nível de ocupação, gênero e cor - e *dados questionário* de insegurança alimentar do PNAD (suplemento de segurança alimentar) - perguntas sobre preocupação dos alimentos acabarem, comeu menos do que gostaria?, a pandemia afetou a alimentação?, entre outros. A partir dessa exposição e organização dos dados, chega-se à medição final dos níveis de insegurança alimentar (leve, moderada e grave - fome) das famílias participantes da pesquisa baseado na metodologia do PNAD.

VULNERABILIDADE SOCIOECONÔMICA E O CONTEXTO DAS POLÍTICAS PÚBLICAS NO BRASIL

Em setembro de 2014, o Brasil anunciou sua saída do Mapa Mundial da Fome, com base na análise de dados presentes no relatório da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO), que indicavam a redução da fome no país após a implementação de políticas sociais nos últimos dez anos. De acordo com Beghin (2022, p. 15)², a partir de 2003 com a eleição de Luiz Inácio Lula da Silva, a fome tornou-se um importante tema na agenda nacional, sendo recriado o Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA), a instituição do Programa Fome Zero e a elaboração dos planos nacionais de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN).

A partir da articulação entre conselhos, programas e planos, definiu-se os principais desafios para o novo governo no combate à fome, entre eles: garantia de acesso aos alimentos; fortalecimento de sistemas para a ampliação da produção alimentícia; oferta de alimentos saudáveis para toda população; redução da obesidade e doenças crônicas e demais medidas. A partir destas demandas, o Consea foi diretamente responsável pela criação do Programa de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar (PAA) e posteriormente do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), sendo determinado um valor mínimo de 30% dos recursos do Programa a serem destinados para a compra de alimentos de agricultores familiares (Beghin, 2022).

Além do fortalecimento de programas direcionados à alimentação e da cadeia produtiva da agricultura familiar, destaca-se o principal programa de trans-

2 O documento “Notas de Política Social – Políticas Sociais: acompanhamento e análise” do Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (IPEA, 2022), formulado pela Economista Nathalie Beghin, aborda uma relevante pesquisa e análise evolutiva sobre o combate à fome entre o governo de Vargas a Bolsonaro. Disponível em: https://repositorio.ipea.gov.br/bitstream/11058/11545/1/BPS_29_nps3_combate_fome.pdf



ferência de renda – Bolsa Família – e a retomada do crescimento econômico e do emprego. Entre 2000 e 2014, houve uma redução de 70% da taxa da extrema pobreza que era de 14,7% e passou para 4,0% (Beghin, 2022). Em 2012, a proporção de extrema pobreza e de pobreza no país eram respectivamente de 6% e 27,3%, demonstrando uma queda em 2014 (4,7% e 23,8%). De acordo com o Banco Mundial, a condição de extrema pobreza significa que a pessoa vive com renda per capita mensal inferior R\$ 145,00 ou US\$ 1,90 diário e a condição de pobreza com R\$ 420 per capita mensal ou US\$ 5,90 diário em termos de Poder de Paridade de Compra (PPC).

A partir de 2015 esses índices voltam a subir. Já em 2021, a extrema pobreza chegou a 8,4%, totalizando 17,9 milhões de brasileiros e, de pobreza, chegou a 29,4% - ou 62,5 milhões de pessoas (IBGE, 2022). Desta forma, observa-se um retorno de índices recentemente superados, sobretudo, devido ao desmonte das políticas sociais para a população mais empobrecida. Os dados sociais no Residencial Jd. das Alterosas apontaram que durante o 2º trimestre de 2021, 91% das famílias tinham renda de zero a um salário mínimo, sendo 59% com um salário mínimo, 9% meio salário mínimo e 23% sem salário. Em relação a quantidade de membros, a média foi de 4,5 pessoas por família.

Para Antunes (2015, p. 10), durante os governos Lula e Dilma, a ampliação do Bolsa Família, enquanto uma “política social focalizada e assistencialista”, bem como um relativo aumento do salário mínimo brasileiro em comparação aos anteriores governos de Collor e FHC, foram responsáveis pela importante redução dos níveis de miserabilidade dos setores de maior pauperização que dependiam do Estado para sobrevivência. Entretanto, a ampliação de uma política social, ainda que sempre assistencialista, visando diminuir a miserabilidade brasileira, não foi capaz de enfrentar de forma efetiva os pilares estruturantes dessa miséria (Antunes, 2015).

Brevemente, busca-se anunciar os principais fatores e elementos responsáveis pelo agravamento da crise de um país que recentemente havia comemorado saltos positivos em relação à ampla diminuição da pobreza e fome no país. Para isso, considera-se as análises e apontamentos de Antunes (2015, 2017), Oreiro e Paula (2019), Piccolotto et al. (2020) e as análises de Beghin (2022) sobre os principais elementos e resultados envolvidos na profunda transição política e econômica após o processo de *impeachment* da presidente Dilma Rousseff, a implementação de políticas neoliberais e o desmonte institucional de ações de combate à fome. Esses fatores estão diretamente relacionados ao atual quadro de vulnerabilidade socioeconômica no país.



Os autores demonstram uma correlação entre os elementos causadores da crise – chamada por Antunes (2015) de “fenomenologia da crise” – e os fatores conjunturais e estruturais no lento período de crescimento econômico devido a adoção da nova agenda econômica de Temer e Bolsonaro. Antunes (2015) considera, em primeiro lugar, que o agravamento da crise econômica internacional, não só entre os países do Norte, mas também, os países incluídos no BRICS (Brasil, Rússia, Índia, China e África do Sul), foi responsável pela gradativa divisão da base social burguesa que apoiavam até então os governos de Lula e Dilma no chamado pacto policlassista. Em segundo lugar, dentro do cenário político, há uma amplificação dos escândalos de corrupção, envolvendo o PT e partidos aliados como o PMDB.

E é neste cenário que se iniciam manifestações e levantes populares em toda parte do país, originadas pelas ações do Movimento Passe Livre Estudantil (MPL), em junho de 2013. Para Antunes (2015) o projeto político que vinha desde a década de 1990 com FHC até o segundo mandato de Dilma – estruturado por pilares neoliberais – havia se esgotado. A população, sobretudo a juventude e a classe trabalhadora, dominantes nas manifestações de junho de 2013, reivindicavam melhorias no transporte ao denunciarem seu sucateamento, privatização e aumento das tarifas. Também, a precarização dos serviços públicos, como saúde e educação, era criticada durante os atos, caracterizados pelos avanços neoliberal responsáveis pela transformação do direito e acesso a esses serviços em mercadoria. Desta forma, a frase “não é só 20 centavos” pronunciava uma importante insurgência sobre a precarização e alto custo da vida cotidiana.

Entretanto, durante as manifestações democráticas, surgem novos atores e elementos imprevisíveis. Entre eles, a aparição aberta de espectros fortemente inclinados à direita conservadora aparentemente apolítica, entre eles, grupos neonazistas e fascistas, expressando em boa medida os sentimentos das classes médias tradicionais. Neste momento, surge uma campanha de ataque sistemático às esquerdas, aos movimentos sociais, e sobretudo, ao “governo de esquerda do PT” (Antunes, 2015).

Com este cenário de agravamento político, social e institucional, a economia brasileira começou a sofrer com uma grande recessão. Segundo Oreiro e Paula (2019), o cenário positivo de crescimento econômico de 3,80% a.a. entre 2004 a 2013, mudou a partir de 2014, quando o país passou a enfrentar um período de forte recessão econômica com uma taxa real de -1,87% a.a. Como busca de um maior controle econômico, durante o segundo mandato do Governo Dilma/Levy instituiu-se o plano de *ajuste fiscal* como justificativa para “equilibrar” e retomar o crescimento do PIB brasileiro, ou seja, um controle fixo dos gastos em relação à



arrecadação. Isso significou a penalização para as classes populares, sobretudo, a classe trabalhadora, representando um projeto político contrário ao anunciado pelo PT durante a acirrada disputa eleitoral para a reeleição em 2014.

Em relação à questão da fome durante o primeiro e o segundo mandato da presidente Dilma Rousseff, o tema recuou, ganhando maior centralidade nas medidas sobre a extrema pobreza e dos níveis de renda, sendo instituído o programa Brasil sem Miséria no ano de 2012, de responsabilidade do Ministério do Desenvolvimento Social (MDS). Desta forma, a articulação entre o MDS com o Consea foi diminuída devido à maior prioridade do recente programa no ministério (Beghin, 2022).

Ainda de acordo com o estudo, apesar dos indiscutíveis avanços durante o governo de Lula e Dilma, aponta-se as seguintes questões sobre o enfraquecimento da política que combate à fome: diminuição da prioridade do PAA; abandono da reforma agrária; fortalecimento de agricultores mais consolidados na política do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pro-naf); timidez no enfrentamento da população sobrepeso e obesa; falta de percepção da SAN ser um dos objetivos estratégicos para o desenvolvimento nacional; a sobreposição de estratégias entre programas como o Fome Zero, SAN e o Brasil sem Miséria no mesmo ministério (Beghin, 2022).

A partir do *impeachment* contra a presidente Dilma Rousseff, a postura dos novos governos seguiu para o aperfeiçoamento de políticas e agendas econômicas neoliberais com justificativas de “controle dos gastos públicos” a partir das retiradas de direitos trabalhistas, diminuição orçamentária para os ministérios e programas sociais, bem como, a desarticulação das políticas de SAN, atingindo gradativamente as classes mais empobrecidas. Oreiro e Paula (2019) afirmam que a adoção da nova agenda econômica por Michel Temer/Meirelles e Jair Bolsonaro/Paulo Guedes como justificativa de “retomada do crescimento econômico” após o período de recessão, teve duas principais medidas: o *ajuste fiscal* e *reformas liberais*.

Desta forma, a instituição de um novo *ajuste fiscal* a partir da Proposta de Emenda à Constituição nº 55 (PEC 55) tramitada no ano de 2016, conhecida como Pec do Teto dos Gastos, teve como objetivo o controle e redução dos gastos públicos de até 20 anos, estabelecido pela Lei de Responsabilidade Fiscal (Oreiro e Paula, 2019). Sobre as *reformas liberais*, que alteraram a Constituição Federal de 1988, elas tornaram-se importantes complementos para o novo arcabouço fiscal e auxiliá-lo a “fechar a conta”. Eles representaram um dos maiores retrocessos nos direitos e seguridades da população brasileira. Como parte do projeto neoliberal, foram aprovadas as reformas trabalhistas, da pre-



vidência, reforma tributária, privatização de empresas estatais, entre outras. A nova agenda econômica, como afirma Antunes (2017, n.p), trata-se de “Uma ponte para o futuro” de Michel Temer que representa uma “trípode destrutiva” de projetos de privatização de empresas estatais, mudanças e flexibilização nas relações de trabalho e terceirização total - atividades meio e fim:

Aqui reside o segredo de Polichinelo: para garantir a alta remuneração dos capitais, vale devastar toda a população trabalhadora, começando pela destruição completa do que resta de seus direitos do trabalho, da previdência, da saúde e da educação públicas. Nem uma palavra sobre redução dos juros, tributação dos bancos, dos capitais e das grandes fortunas. Nada. (Antunes, 2017, n.p).

Para Picolotto et al. (2020), as reformas neoliberais, sobretudo as trabalhistas, fazem parte de um projeto e modelo similar adotado por outros países e que, seus defensores, apresentam razões de modernização das relações trabalhistas e aumento da produtividade e competitividade da economia na desburocratização. Entretanto a flexibilização, terceirização, contratos atípicos, redução da proteção social, redução de custos e facilidades para as empresas, não alcançaram ao menos a diminuição do desemprego, mas sim, o aumento da informalidade e trabalhadores sem carteira assinada.

A partir das informações sociais sobre as famílias participantes da pesquisa no Residencial Jardim das Alterosas em Alfenas-MG, no terceiro trimestre de 2021, 37% encontravam-se desempregados e 45% possuíam pelo menos um membro da família empregado. Entre as famílias entrevistadas, 73% afirmaram receber em 2021 o auxílio emergencial e que, na época, era de R\$ 600,00. A análise do perfil das ocupações destes trabalhadores foram as seguintes: auxiliar de limpeza, faxineira, servente de pedreiro, vigia, artesão, caixa de supermercado, vendedor ambulante, trabalhador da indústria e comércio. Para Arrais (2022), sobre o aumento da informalidade e precarização das relações de trabalho, a ocupação dessa população é representada por:

Um exército de microempreendedores precarizados, composto por vendedores varejistas, cabeleireiros, manicures, pedicures, trabalhadores que lidam com alvenaria, promotores de venda, fornecedores domiciliares de alimentos, entregadores de aplicativos, motoristas etc., razão pela qual estavam habilitados a receber o Auxílio Emergencial. (Arrais, 2022, p. 15).

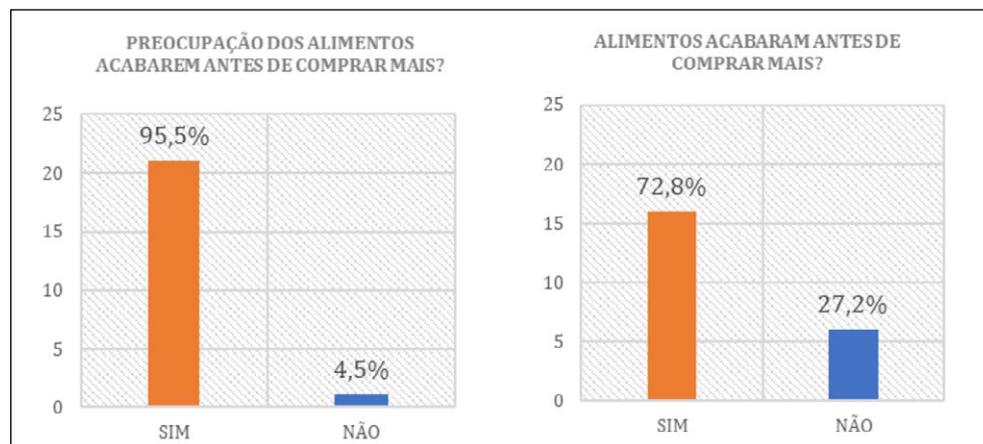
De acordo com PNAD Contínua/IBGE, a evolução da taxa de desemprego no país apresentou um acentuado crescimento a partir do primeiro trimestre



de 2018, que foi de 13,2%, representando na época cerca de 14 milhões de brasileiros à procura de trabalho. A partir do segundo trimestre de 2020, alcançou o maior patamar de 14,9% (aproximadamente 15 milhões de pessoas) e, inversamente, o menor número de população ocupada (84 milhões de pessoas). Já a partir do quarto trimestre de 2020, os dados apontam uma redução da taxa de desemprego e elevação no número da população ocupada. De acordo com as análises de Beghin (2022), a tímida recuperação da população ocupada está associada às ocupações por conta própria e de trabalhadores sem carteira assinada. Desta forma, considera-se o crescimento da informalidade e precarização do trabalho. Como afirma Arrais (2022, p. 6) “A fome sempre aparece acompanhada do desemprego, da precarização do trabalho e da redução da renda”.

Como forma de evidenciar a questão da vulnerabilidade social a partir da fome, destacam-se algumas perguntas e respostas que fazem parte do conjunto do questionário para a medição dos níveis de insegurança alimentar, que totalizam 18 perguntas com base na metodologia empregada pelo PNAD: 1) *Nos últimos três meses, você e sua família tiveram a preocupação dos alimentos acabarem antes de poderem comprar mais comida?*; 2) *Nos últimos três meses, os alimentos acabaram antes que os moradores deste domicílio tivessem dinheiro para comprar mais comida?* (Gráfico 1 e 2).

Gráfico 1 e 2 - Percepção dos entrevistados em relação a preocupação e situação sobre a compra de alimentos (2º trimestre de 2021)



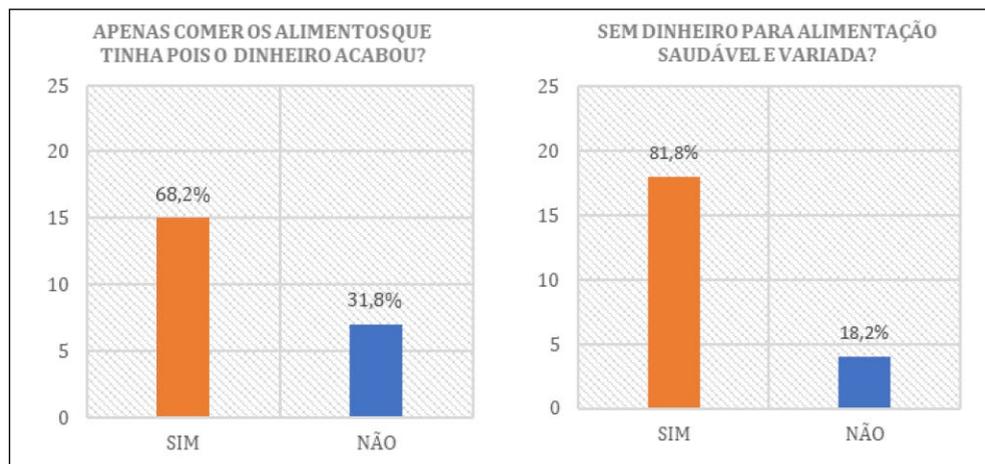
Fonte: autores (2021).

É possível observar que, entre as famílias, há uma majoritária preocupação em relação à falta de alimentos (95,5%) e da real escassez de alimentos pela falta de dinheiro (72,8%). Destaca-se ainda a situação em relação ao poder de



compra para uma alimentação saudável e apenas o consumo de alimentos que tinham: 3) *Nos últimos três meses, os moradores deste domicílio ficaram sem dinheiro para ter uma alimentação saudável e variada?*; 4) *Nos últimos três meses os moradores deste domicílio comeram apenas alguns alimentos que ainda tinham porque o dinheiro acabou?* (Gráfico 3 e 4).

Gráfico 3 e 4 - Percepção dos entrevistados em relação à falta de dinheiro e disponibilidade alimentícia (2º trimestre de 2021)



Fonte: autores (2021).

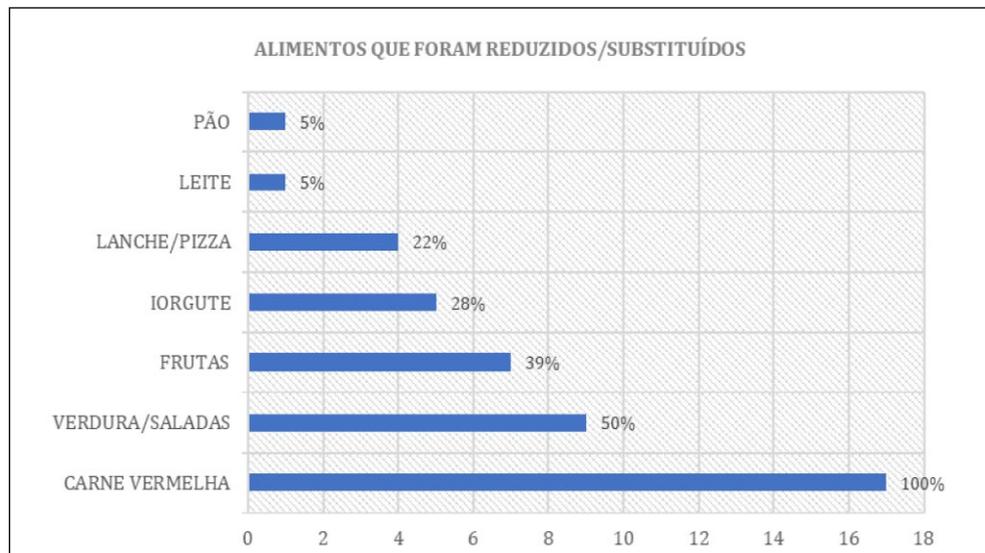
A questão sobre o menor poder de compra de alimentos saudáveis e variados, como carne vermelha, verduras, legumes e frutas são apontados como um dos principais alimentos substituídos ou que deixaram de ser consumidos e estão intrinsecamente relacionados com o aumento inflacionário dos alimentos e o crescimento do desemprego. De acordo com o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), responsável pela medição inflacionária dos principais itens e serviços consumidos pelos brasileiros, apontou que durante o mês de julho de 2021, a inflação acumulada foi de 8,99%. Em 2020, no mesmo período, a inflação foi de 2,31%. (IBGE, 2021). No ano de 2021, os principais alimentos que sofreram um aumento no preço foram o café (50,24%), açúcar (47,87%), frango (29,85%), tomate (18,60%), ovo (13,24%), contrafile (11,83%) e o óleo de soja (4,16%) (IBGE, 2022).

De acordo com as perguntas: *Você deixou de comer algum item específico durante a pandemia? Porque? E substituiu por qual?*; e *Você e sua família sentiram algum efeito da pandemia na alimentação? Algo mudou?* Os dados apontaram que 77,3% dos moradores deixaram de comer ou substituíram algum alimento durante a pandemia da COVID-19. Entre esse total, a carne vermelha foi



o principal item que deixou de ser consumido (100%), e substituído por frango, ovo e salsicha, bem com as verduras/saladas (50%) e frutas (39%) (Gráfico 5).

Gráfico 5 - Percepção das moradoras entrevistadas sobre os principais itens que deixaram de ser consumidos ou substituídos (2º trimestre de 2021)

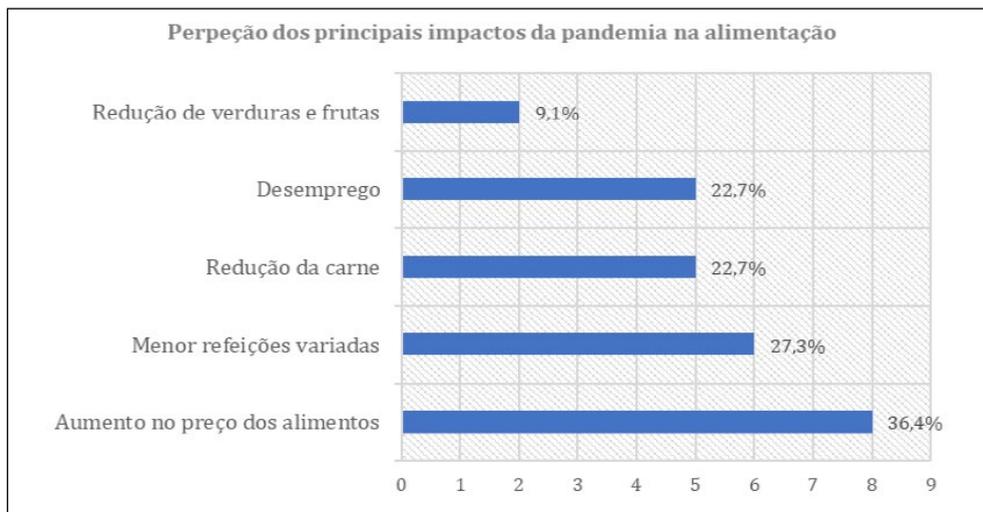


Fonte: autores (2021).

Os dados demonstram que os principais alimentos substituídos ou que deixaram de fazer parte das refeições apresentam uma relação direta com a alimentação saudável. Já a pergunta sobre se a pandemia afetou a alimentação das famílias, 86,4% das entrevistadas afirmaram mudanças na alimentação e apontaram a relação entre o aumento dos preços (36,4%), seguido da diminuição da qualidade e variedade da alimentação (27,3%) e a redução e substituição da carne vermelha e o desemprego (22,7%), responsável pela diminuição da renda e poder de compra das famílias (Gráfico 6).



Gráfico 6 - Percepção das moradoras entrevistadas sobre os impactos da pandemia na alimentação e motivações (2º trimestre de 2021)



Fonte: autores (2021).

De forma detalhada, aves e ovos fechou o ano com variação acumulada do IPCA de 7,9%, cereais, leguminosas e oleaginosas teve variação acumulada entre janeiro e junho de 2021, destacando os dois principais cereais da dieta brasileira sendo o arroz e feijão, ambos representando uma variação moderada. A alta do arroz se deu devido ao seu balanço de oferta e demanda e do feijão por conta da redução da área plantada e dos efeitos climáticos nas plantações. As frutas tiveram o valor ajustado em 24% ao longo de 2022, destacando a maçã fuji, com altas devido à quebra generalizada da safra entre 2021-2022, e a banana nanica, atingindo variação de preços acumulados de 29,1% (Ferreira et al., 2023).

O caso dos tubérculos, raízes e legumes teve alta de preço anual na ordem de 40,2%, destacando o caso da batata-inglesa, com variação acumulada de 51,9%, e da cebola, com variação acumulada no primeiro semestre de 48,2%. Ambos casos tiveram variação alta no preço por condições climáticas adversas, em específico as chuvas intensas no ano de 2022. O caso da carne teve alta de 8,5% em 2022, expressou aumentos sucessivos nos primeiros meses de 2022 causando efeitos diretos na alimentação brasileira por ser um alimento presente das refeições, refletindo na substituição da proteína pela carne por outros tipos de proteína (Ferreira et al., 2023).

Por fim, é importante ressaltar que durante o governo de Temer, a partir da nomeação de Osmar Terra como novo ministro do Desenvolvimento Social,



iniciou-se ações de desarticulação e processos de desmonte institucional da promoção de direitos à SAN. Como mencionado sobre a PEC do Teto dos Gastos de 2016, os recursos que eram destinados às políticas sociais foram sendo extinguidos. Mas a partir do governo Bolsonaro, o cenário torna-se ainda mais devastador. No primeiro dia de governo em 2019, o Presidente da República extinguiu o Consea. Já o PAA e o PNAE sofreram cortes orçamentários, assim como o Programa Bolsa Família, substituído pelo Auxílio Brasil em 2021 (IPEA, 2022, p. 20). Por fim, nesse cenário de desmonte político de importantes políticas sociais que representaram avanços para as classes mais empobrecidas na história do país, bem como a escalada de uma crise financeira e política, a Pandemia da COVID-19 chega ao país.

PANDEMIA DA COVID-19: AGRAVAMENTO DAS DESIGUALDADES SOCIOESPACIAIS

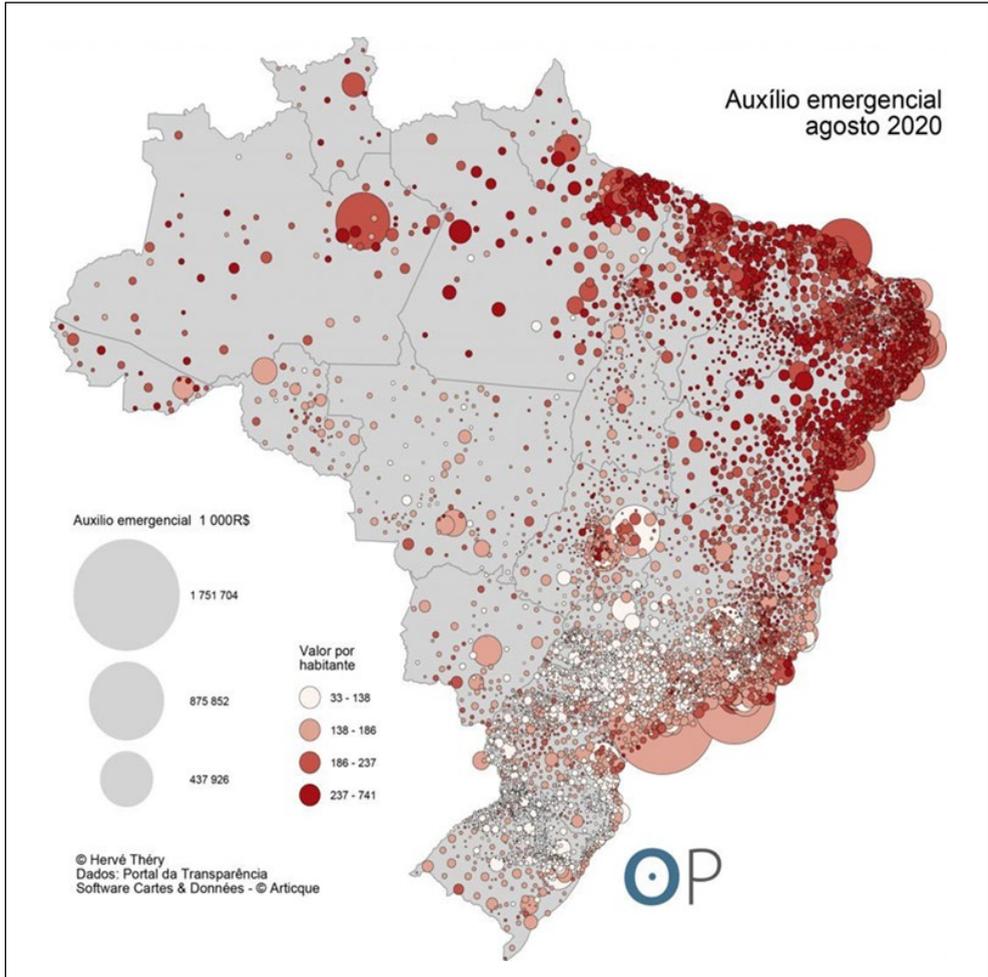
Desde o final de 2019, o mundo acompanhou mudanças severas nas relações socioespaciais devido a transmissão do Coronavírus Sars-Cov-2 (COVID-19), sobretudo após a declaração da pandemia da COVID-19 pela Organização Mundial da Saúde em 11 de março de 2020. Essa Síndrome Respiratória Aguda teve origem na China e se difundiu rapidamente para outros países, sendo muito transmissível, agressiva a saúde humana e sem uma medicação efetiva inicialmente (ONU, 2020).

A necessidade de isolamento social para evitar a difusão do vírus da COVID-19 foi a primeira medida adotada para diminuir os números de casos que estavam se multiplicando rapidamente. Além de ser um problema de saúde, a pandemia da COVID-19 mostrou-se complexa e com várias dimensões, conforme aponta Guimarães et al (2020, p.120) “alteraram-se as escalas da vida e da economia, ampliaram-se os cruzamentos impostos por um mundo mais complexo, e por isso se torna necessário transformar nosso olhar para novos problemas”.

Inicialmente os lugares mais afetados pela COVID-19 foram os grandes centros urbanos, devido à maior interação espacial existente. Na sequência, sendo irradiada mais lentamente para as cidades médias e pequenas, via as principais rodovias de circulação de pessoas e mercadorias. Pode-se dizer que a difusão da COVID-19 no Brasil acompanhou a hierarquia da rede urbana, da concentração da população e das redes de circulação (Figura 2).



Figura 2 -Principais estruturas territoriais brasileiras da Covid-19.



Fonte: Guimarães et al (2020, p.135).

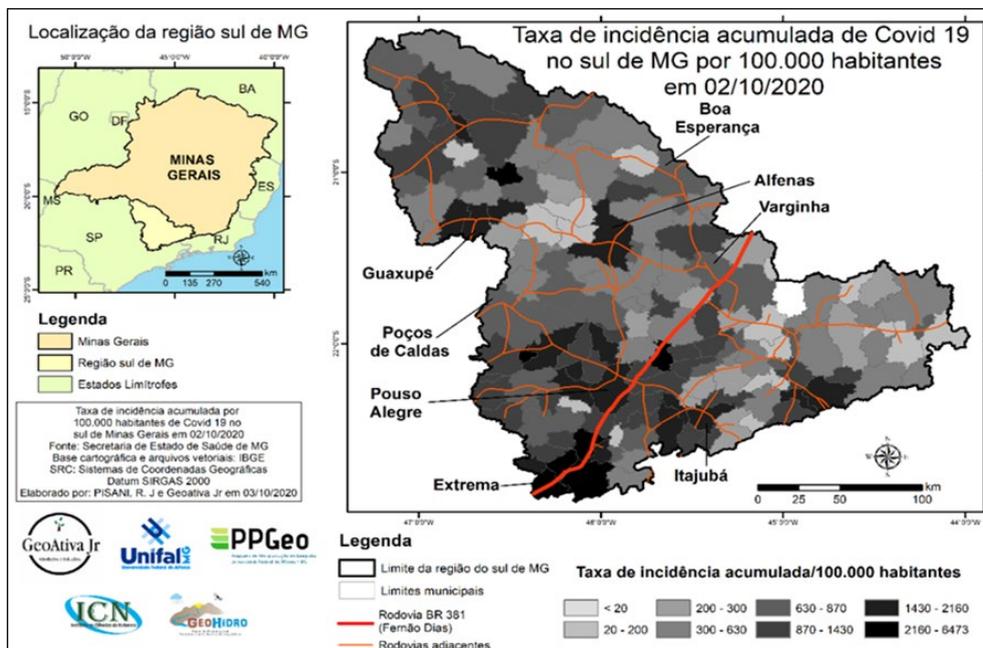
Num primeiro momento, a Geografia da COVID-19 se mostrou concentrada espacialmente, atingindo lugares com uma fluidez muito dinâmica, integrada em redes globais e nacionais. De certa forma, esses lugares centrais dispõem de uma melhor e maior oferta de serviços de saúde, com hospitais públicos e privados, clínicas e atenção básica à população. Entretanto, num segundo momento, ela se dispersou e atingiu os lugares mais remotos do país, inclusive aqueles que não dispõem de hospitais, carecem de serviços e atenção básica da saúde, e aqui a pandemia da COVID-19 mostrou sua letalidade e desigualdade socioespacial.

No sul de Minas Gerais, os estudos de Alves e Azevedo (2020), Teixeira e Pisani (2020) e Pisani e Bellini (2021) evidenciaram o mesmo padrão de difusão



da COVID-19, das cidades maiores para menores e aquelas municípios situados em grandes eixos rodoviários foram aqueles que tiveram mais casos da doença (Figura 3).

Figura 3 - Incidência acumulada para 02/10 de COVID-19 para cada 100.000 habitantes no sul de MG.



Fonte: Teixeira e Pisani (2020, p.203).

De certo modo, os casos e a difusão de COVID-19 acompanharam a hierarquia urbana da região, mas a taxa de mortalidade e letalidade por número de habitantes predominou nas cidades pequenas (UNIFAL-MG, 2020), muito por conta da falta de infraestrutura de saúde dessas cidades e ainda pela crença de que a doença não chegaria nessas cidades o

Vale ressaltar, que durante toda pandemia da COVID-19, a criação de fake News sobre a vacina e o vírus, estimuladas pelo governo Bolsonaro foram inimigas da população, estimulando as pessoas a não usarem máscara, a seguirem normalmente sua rotina sem proteção ou consumindo medicamentos sem eficácia comprovada (Luiz, 2020; Falcão e Souza, 2021). Esse processo agravou ainda mais com a população sem acesso a informação confiável ou que soubesse discernir o que era fato ou *fake news*.

Uma medida adotada em muitos empregos foi exercer a jornada de trabalho em casa, o chamado *home office*, transferindo para dentro de casa a rotina



de trabalho, como dar aulas via plataformas digitais, realização de audiências, reuniões, entre outros. Entretanto, grande parte dos empregos no Brasil são informais, sem garantias trabalhistas e está presente majoritariamente no setor de comércio e serviços, ou seja, para essa grande parcela de trabalhadores a rotina seguiu de forma presencial.

Dessa forma, os mais pobres foram obrigados a exercer as atividades presenciais para conseguir alguma remuneração e os mais ricos ou com melhores condições econômicas puderam, em certa medida, manter o distanciamento social e exercer suas atividades em casa, ou seja, a vulnerabilidade a COVID-19 esteve mais presente com os mais pobres. Fora isso, as condições de trabalho em casa dos mais pobres foram dificultadas, seja pela ausência de um computador, internet, espaço adequado ou tempo para as atividades remotas, fato que agravou a evasão escolar (Neri e Osorio, 2021).

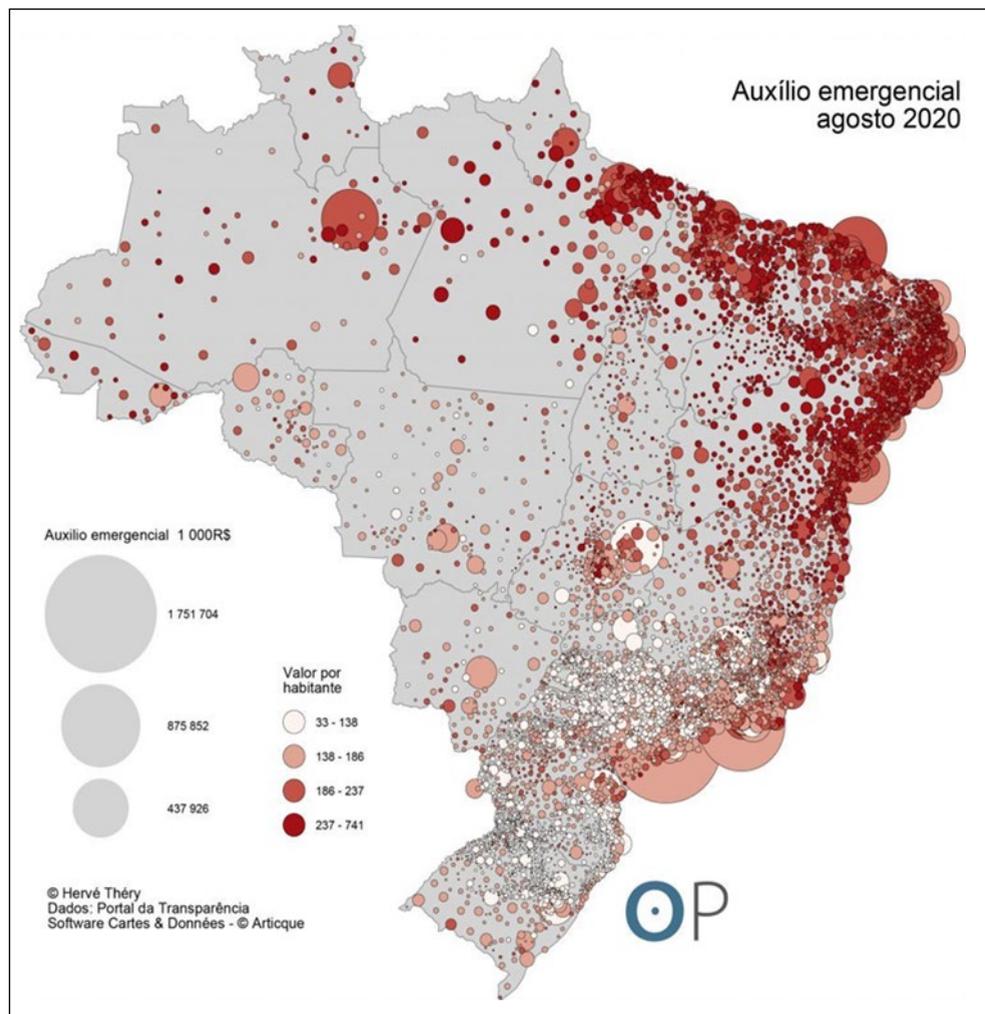
Uma alternativa do governo federal, aprovada pelos deputados da oposição à Jair Bolsonaro, que minimizou, mesmo que tardiamente, os impactos econômicos da COVID-19 para os mais pobres foi a criação do Auxílio Emergencial (Carvalho, 2021), que em média era no valor de R\$600,00 para cada membro da família desempregado ou que teve impacto por conta da pandemia. Esse benefício atingiu quase 40 milhões de pessoas na primeira etapa. Entretanto, observou-se uma desigualdade socioespacial entre os beneficiados pelo Auxílio Emergencial, não atingindo todas as regiões e pessoas (Figura 4).

O valor e o tempo do Auxílio Emergencial não foram suficientes para satisfazer as necessidades básicas dos mais pobres, e mesmo durante a pandemia o auxílio foi reduzido e suspenso pelo governo Bolsonaro, aumentando ainda mais as desigualdades socioeconômicas. A desigualdade no recebimento do auxílio era observada nas questões mais básicas, como ter um CPF, ter uma conta em banco, ter um celular e acesso a internet para baixar o aplicativo para conseguir realizar o cadastro, ou seja, a vulnerabilidade pode ser vista de várias formas, desde o tempo para conseguir o acesso ao auxílio, uso e continuidade.

Em Alfenas, a vulnerabilidade socioeconômica durante a pandemia da COVID-19 não foi diferente do contexto nacional e atingiu uma parcela significativa da população, tendo quase 22 mil pessoas recebendo o Auxílio Emergencial nos anos de 2020 e 2021 (BRASIL, 2023). Isso representa quase toda a População Economicamente Ativa (PEA) municipal, que em 2020 totalizava 24.900 pessoas. Entretanto, a PEA diz respeito aos empregos formais e o pessoal ocupado com carteira de trabalho, e o Auxílio Emergencial atingiu em grande medida essa população desocupada ou na informalidade.



Figura 4 – Espacialização do auxílio emergencial no mês de agosto de 2020, Brasil.

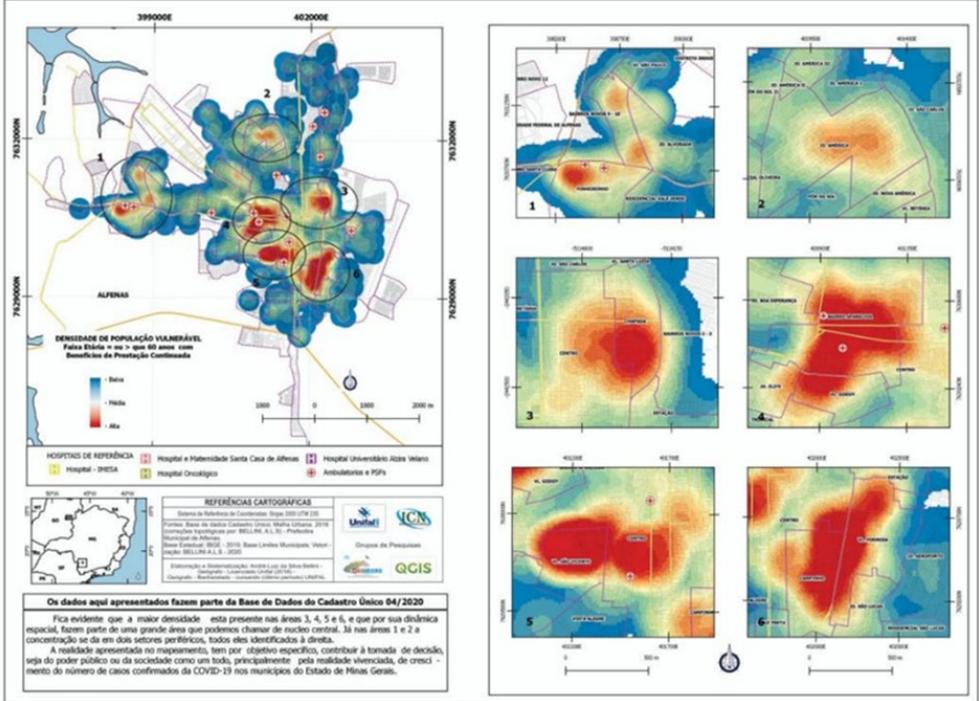


Fonte: Hervé Théry - ObservaBR, 2021.

O estudo de Pisani e Bellini (2021) evidencia as principais regiões da cidade Alfenas com a população mais vulnerável (Figura 5).



Figura 5 - Densidade de população vulnerável no município de Alfenas-MG: idosos e beneficiários do CAD único



Fonte: Pisani e Bellini (2021, p.14)

Neste estudo em questão, observa-se a relação entre a população mais idosa, vulnerabilidade socioeconômica e a periferia da cidade Alfenas. Nesse sentido, o local de estudo neste texto, as moradias do Minha Casa, Minha Vida no bairro Recreio Vale do Sol, compreendem um bolsão de pessoas em situação de vulnerabilidade. Além dos idosos, o bairro apresenta uma alta taxa de crianças e jovens, que muitas vezes dependem da aposentadoria ou auxílio dos idosos, e que ainda necessitam parar os estudos para começar a trabalhar e garantir alguma renda para a família.

Portanto, a pandemia da COVID-19 ressaltou as desigualdades socioespaciais existentes, seja na escala nacional e global, de quem usa e circula em grandes distâncias e que propagou o vírus, seja nas pessoas que estão excluídas de uma infraestrutura de serviços e objetos, que precisaram se expor ao contato do trabalho presencial. Podemos afirmar que todos estavam no mesmo mar, só que não no mesmo barco.



INSEGURANÇA ALIMENTAR, CONSUMO DE ULTRAPROCESSADOS E O DESAFIO PÓS-PANDEMIA

De acordo com o “2º Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da COVID-19 no Brasil” realizado pela Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania Alimentar e Nutricional (Rede Penssan, 2022), a fome – o grau mais severo dos índices de insegurança alimentar – alcançou a taxa 15,5% (33,1 milhões de pessoas no país). A mesma pesquisa também apontou que 58,7% da população convive com algum grau de insegurança alimentar (leve, moderado ou grave - fome).

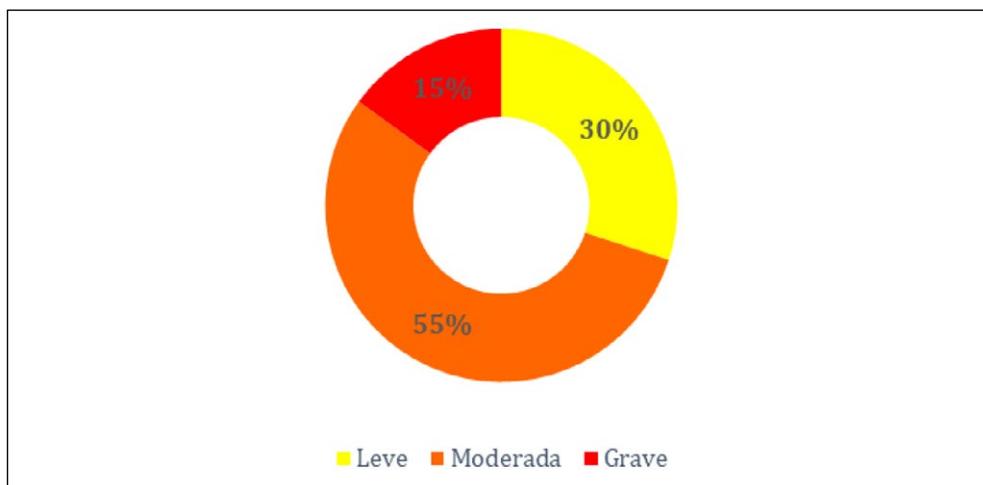
Dados de pesquisas anteriores já demonstravam a escalada da fome e insegurança alimentar a partir do ano de 2018, passando de 5,8% de pessoas sem ter o que comer para 9% (19,1 milhões de pessoas) em 2020. Nesta época, o país voltou a patamares semelhantes ao ano de 2004, que ocasionou o retorno do Brasil ao Mapa Mundial da Fome no ano de 2022. Em relação ao governo Temer e Bolsonaro, destaca-se algumas medidas de retrocesso em relação ao aumento da fome e da insegurança alimentar.

Entre o final de 2021 e início de 2022, 28% dos domicílios brasileiros passavam por situação de insegurança alimentar leve, com 30,7% em situação de insegurança alimentar moderada ou grave, relatando preocupações em acessar alimentos nos próximos dias e implicações em uma alimentação de qualidade. Em números exatos, são 125,2 milhões de brasileiros em insegurança alimentar (Rede Penssan, 2022).

O caso dos moradores do Residencial do Programa Minha Casa Minha Vida, do bairro Recreio Vale do Sol, no município de Alfenas – MG, expressa o caso nacional. Dos domicílios com pelo menos um morador de menos de 18 anos de idade, foram 30% em situação de insegurança alimentar leve, 15% em situação de insegurança alimentar grave e 55% em situação de insegurança alimentar moderada (Gráfico 7). Além disso, 85% desses moradores relataram que desde o início da pandemia a alimentação da família piorou, trazendo o aumento de consumo de ultraprocessados.



Gráfico 7 - Situação de segurança alimentar dos domicílios com pelo menos um morador de menos de 18 anos de idade em 2021 no Residencial Jd. das Alterosas.



Fonte: Autoria própria, 2021.

O aumento do consumo de ultraprocessados está relacionado com o aumento dos preços dos alimentos *in natura* no período da pandemia e que desde então não vieram a baixar, assim como o poder aquisitivo dos brasileiros não acompanhou a alta dos preços, ressaltando junto a isso o aumento do desemprego e do trabalho informal. Em vista disso, tem-se um cenário em que consumir um alimento ultraprocessado, de baixo valor nutricional, sai mais barato que consumir um alimento *in natura*, refletindo diretamente na saúde dessa população.

Monteiro (2010) traz ainda que a estratégia de marketing usada pela indústria de alimento (refrigerantes, bebidas açucaradas em geral, biscoitos, chocolates, salgadinhos, embutidos, papinha para bebê, macarrão instantâneo etc.) está justamente no barateamento desse tipo de mercadoria, países como Brasil, México, China e África do Sul são onde recebem investimentos pesados desse setor de indústria. Essa lógica para atingir famílias de baixa renda envolve a estratégia de barateamento do valor unitário da mercadoria, a partir da sua produção, embalagem e diminuição da quantidade do alimento e a introdução dos *popularly positioned products* (produtos popularmente posicionados), O crescimento desse tipo de alimentação vem crescendo e afetando diretamente culturas alimentares tradicionais e ambientais.

Em contraponto da baixa dos preços dos ultraprocessados, os alimentos *in natura* seguiram com preços elevados por conta da alta inflação. No ano de 2021, o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) acumulou



10,06%, refletindo em valores extremamente altos. No ano de 2022 teve-se uma baixa mas não referente à meta, com 5,79% acumulados de IPCA, destacando as altas nas aves, ovos, cereais, leguminosas, oleaginosas, frutas, tubérculos, raízes, legumes e carne (IBGE, 2023).

Esse cenário apenas favoreceu o aumento do consumo de ultraprocessados. Louzada et al. (2021) apresentou associação de entre o consumo de ultraprocessados e doenças crônicas não transmissíveis. No caso desse consumo por adultos, adolescentes e crianças mostrou-se associação com obesidade, doenças cardiovasculares, diabetes tipo 2, câncer de mama e depressão. Alimentos ultraprocessados são portáteis, práticos e convenientes, onde pessoas expostas a esse tipo de alimento realizam suas refeições com velocidade 50% superior da velocidade de uma refeição não ultraprocessada, sendo um meio importante para explicar as diferenças no consumo energético, ou seja, consome-se grandes tamanhos de porção, além desses alimentos possuírem baixa saciedade, associando-se ao ganho de peso (Louzada et al., 2021).

A partir das observações feitas durante a pesquisa e projeto no ano de 2021, foi possível constatar diferentes alternativas entre as famílias para a realização de refeições. Entre elas, a busca por marmitas em um centro religioso no bairro Jd. São Paulo, próximo ao residencial, bem como, a entrega diária de leite e pão para famílias cadastradas pela prefeitura no salão comunitário do residencial. De acordo com Silva (2022), a articulação entre as mulheres-moradoras do residencial, responsáveis pela entrega de leite e pão pela Prefeitura Municipal de Alfenas (Projeto Cidade Escola), e o preparo de refeições comunitárias, representam por um lado, uma rede de solidariedade entre as famílias no cotidiano do residencial. Por outro lado, o imediatismo destas ações não alcança o cerne do problema estrutural do desemprego, diminuição do poder aquisitivo das famílias e ausência do Estado em projetos capazes de enfrentarem o problema da fome e vulnerabilidade socioeconômica. A criação da horta comunitária foi também uma outra alternativa de tentar reverter essa situação, no entanto, as limitações de espaço, mão de obra, técnica e de recursos não causaram impactos esperados, de atingir a maioria das famílias e garantir uma ciclicidade de alimentos.

Nesse contexto, é necessário um plano de reconstrução da soberania e segurança alimentar e nutricional para combater esse cenário, sendo um desafio para os governos, que engloba uma complexidade de ações para reverter essa lógica de consumo, a disponibilidade de alimentos in natura e converta o poder aquisitivo da população. De início, acredita-se em uma mudança na base produtiva, com políticas públicas ativas para os pequenos agricultores garantin-



do uma produção segura de alimentos, assim como a comercialização destes, descentralizando da cadeia produtiva o comércio das redes de supermercados (Neves et al., 2023).

Não somente isso, mas também é necessário medidas dos governos de incentivo à pesquisas e tecnologias de fácil acesso para esses agricultores, paralelamente a criação e fortalecimento de políticas voltadas para economia solidária, à educação alimentar e agroecológica e de circulação de alimentos de qualidade (Neves et al. 2023). É emergente medidas que fiscalizem a produção e comercialização dos ultraprocessados, com rigor nos meios desse tipo produção que converte o alimento em mercadoria, em busca de uma lógica que não mercantiliza o alimento, valorizando a comida de verdade. Certamente, não é uma tarefa fácil, por envolver grandes atores estruturais das redes de comercialização e produção, como o agronegócio brasileiro.

Nessa circunstância, não somente da fome, mas em ênfase dela, acredita-se na reforma agrária popular e reforma urbana brasileira, pois somente ela traz mudanças estruturais que podem estar trazendo essas propostas sugeridas. O contexto pandêmico elucidou o quanto a lógica atual dos sistemas industriais convencionais são falhas, pautadas apenas no lucro e está longe de solucionar a fome do país, muito menos mundial. Em síntese, acredita-se em medidas de luta social para converter o problema da insegurança alimentar brasileira, visto que problemas coletivos não se solucionam com medidas individuais.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os problemas estruturais que compreendem o território brasileiro, como a fome, desemprego e vulnerabilidade socioeconômica, foram agravados com os recentes fatos políticos (Impeachment de Dilma e os governos de Temer e Bolsonaro) e a Pandemia da COVID-19.

As populações mais empobrecidas foram as mais atingidas e tiveram sua rotina alimentar modificada diante dessas crises políticas e sanitárias. Ao mesmo tempo, que alguns segmentos da sociedade se beneficiaram dessas crises, ampliando suas riquezas e agravando as disparidades socioeconômicas.

No caso do município de Alfenas, os dados mostraram a gravidade desses processos, indicando que essa vulnerabilidade socioeconômica tem atingindo mais as mulheres, idosos, pessoas pretas e pardas, crianças e quem mora nas periferias.

As crises de fome estão historicamente presentes na sociedade global (Martins, 2023), sendo muitas delas oriundas das questões naturais ou de conflitos e



guerras. Entretanto, a fome e insegurança alimentar contemporânea, tem muito mais sentido político-econômico e institucional, do que com as relações da natureza, ou seja, escolhe-se quem e onde vai passar fome, há um público-alvo, por isso, é preciso ampliar as articulações e lutas pelo direito à segurança alimentar das populações mais vulneráveis.

REFERÊNCIAS

ALVES, Flamarion Dutra; AZEVEDO, Sandra de Castro de (Orgs.). **Análises geográficas sobre o território brasileiro: dilemas estruturais à Covid-19**. Alfenas: Editora da UNIFAL-MG, 2020.

ANTUNES, Ricardo. A devastação do trabalho na contrarrevolução de Temer. **Le Monde Diplomatique Brasil**, 27 de março de 2017. Disponível em: <http://diplomatique.org.br/a-devastacao-do-trabalho-na-contrarrevolucao-de-temer/> . Acesso em 14 de abril de 2023.

ANTUNES, Ricardo. Fenomenologia da crise brasileira. **Revista Lutas Sociais**, v.19, n. 35, dez. 2015.

ARRAIS, Tadeu Alencar. Quando o Estado importa – gasto governamental e transferência de renda direta na pandemia da Covid-19. **GEOUSP Espaço e Tempo (Online)**, v. 26, n. 3, 2022.

BRASIL – 2023 – Portal da Transparência – CGU. Disponível em: <<https://portaldatransparencia.gov.br/>>. Acesso em 23 de abril de 2023.

BRASIL – 2014 – Notícias - Casa Civil. Disponível em: <https://www.gov.br/casacivil/pt-br/assuntos/noticias/2014/setembro/relatorio-indica-que-brasil-saiu-do-mapa-mundial-da-fome-em-2014> . Acesso em 04 de abril de 2023.

BEGHIN, Nathalie. O combate à fome de Vargas a Bolsonaro. **Políticas sociais: acompanhamento e análise**. Brasília, n. 29, 2022. Disponível em: <https://repositorio.ipea.gov.br/handle/11058/11545> . Acesso em 17 de abril de 2023.

CARVALHO, Sandro Sacchet de. Os efeitos da pandemia sobre os rendimentos do trabalho e o impacto do auxílio emergencial: os resultados dos microdados da PNAD Covid-19 de novembro. **Carta de Conjuntura IPEA**. n.50, nota 2, p.1-19, 2021.

FALCÃO, Paula; SOUZA, Aline Batista de. Pandemia de desinformação: as *fake news* no contexto da Covid-19 no Brasil. **Receis - Revista Eletrônica de Comunicação, Informação & Inovação em Saúde**, Rio de Janeiro, v. 15, n. 1, p. 55-71, 2021.

FERREIRA, Diego; KRETER, Ana Cecília; SERVO, Fabio; FLORIDO, Antonio Carlos Simões; JÚNIOR, José Ronaldo de Castro Souza; FILHO, Guilherme Soria Bastos. Inflação de alimentos: como se comportaram os preços em 2022. Carta de conjuntura: IPEA, n. 58, nota 5, 1º semestre de 2023.



GUIMARÃES, Raul Borges, et al. O raciocínio geográfico e as chaves de leitura da Covid-19 no território brasileiro. **Estudos Avançados**. São Paulo, v.34, n.99, p.119-139, 2020.

IBGE. IPCA vai a 0,62% em dezembro e fecha 2022 em 5,79%. **Agência IBGE Notícias**, Estatísticas Econômicas, 2023. Disponível em: <https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-sala-de-imprensa/2013-agencia-de-noticias/releases/36047-ipca-vai-a-0-62-em-dezembro-e-fecha-2022-em-5-79> . Acesso em 01 de abril de 2023.

IBGE. **IPCA Alimentos**. 2022. Disponível em: https://www.gov.br/fazenda/pt-br/centrais-de-conteudos/publicacoes/conjuntura-economica/agricola/2022/2021-01-11-ipca_dezembro_alimentos.pdf Acesso em 01 de abril de 2023.

LOUZADA, M. L. DA C. et al.. Impacto do consumo de alimentos ultraprocessados na saúde de crianças, adolescentes e adultos: revisão de escopo. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 37, p. e00323020, 2021.

LUIZ, Thiago Cury. Populismo e desinformação no contexto da Covid-19: uma reflexão em torno das manifestações de Jair Bolsonaro durante a pandemia. **Mediapolis - Revista de Comunicação, Jornalismo e Espaço Público**. n.11, p.57-70, 2020.

MARTINS, Marcos Lobato. Saco vazio não para em pé: anotações sobre a fome na história. **Boletim Alfenense de Geografia**. Alfenas. v. 3, n.5, p. 151-183, 2023. DOI: <https://doi.org/10.29327/243949.3.5-7>

MONTEIRO, Carlos Augusto. **O peso além do prato [entrevista]**. Rede câncer. Rio de Janeiro: Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo, 2010. Disponível em: <<https://www.inca.gov.br/sites/ufu.sti.inca.local/files//media/document//06-entrevista.pdf>>. Acesso em: 29 de abril de 2023.

NERI, Marcelo; OSORIO, Manuel Camillo. Evasão escolar e jornada remota na pandemia. **Revista NECAT**. v.10, n.19, p.27-54, 2021.

NEVES, Janine Ameku; MACHADO, Nelida Reis Caseca; IMPERADOR, Adriana Maria; BOTTEZELLI, Luciana. Paradigmas de reconstrução dos sistemas alimentares em um mundo pós COVID-19. *Revista Geama*, v. 9, n. 1, p. 42–50, 2023.

OBSERVABR - Mapa para enxergar a urgência do auxílio emergencial. Disponível em: <<https://outraspalavras.net/crise-brasileira/mapa-para-enxergar-a-urgencia-do-auxilioemergencial/>>. Acesso em: 23 de abril de 2023.

ONU NEWS - Organização Mundial da Saúde declara novo coronavírus uma pandemia. Disponível em: <<https://news.un.org/pt/story/2020/03/1706881>>. Acesso em: 20 de março de 2023.

OREIRO, José Luís; PAULA, Luiz Fernando de. **A economia brasileira no governo Temer e Bolsonaro**: Uma avaliação preliminar. São Paulo, 2019. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/336147850_A_economia_brasileira_no_governo_Temer_e_Bolsonaro_uma_avaliacao_preliminar . Acesso em 10 de abril de 2023.



PICOLOTTO, Everton; LAZZARETTI, Mateus; TRINDADE, Eduarda. As reformas neoliberais no Brasil e os seus impactos na ação sindical e na precarização do trabalho rural. *Revista Laborare*, v. 5, n. 9, 2022.

PISANI, Rodrigo José; BELLINI, André Luiz da Silva. Geotecnologias aplicadas ao mapeamento da densidade da população vulnerável do município de Alfenas-MG para ações prioritárias no enfrentamento da Covid 19. *Revista Cerrados*. Montes Claros. v.19, n.2, p.3-19, 2021.

REDE PENSSAN – REDE BRASILEIRA DE PESQUISA EM SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL. 2º **Inquérito nacional sobre insegurança alimentar no contexto da pandemia da covid-19 no Brasil**. Rede Penssan, 2022. Disponível em: <https://pesquisassan.net.br/2o-inquerito-nacional-sobre-inseguranca-alimentar-no-contexto-da-pandemia-da-covid-19-no-brasil/> . Acesso em 03 de abril de 2023

SILVA, Clara Ribeiro. O Programa Minha Casa Minha Vida em Alfenas: entre o concebido e o vivido no cotidiano das habitações. 2022. 218f. **Dissertação** (Mestrado em Geografia) - Universidade Federal de Alfenas, Alfenas/MG, 2022. Disponível em: <https://bdt.unifal-mg.edu.br:8443/handle/tede/2010> . Acesso em 2 de abril de 2023.

SILVA, Lara M.; ALVES, Flamarion D.; SILVA, Clara R. IMPLEMENTAÇÃO DO PROJETO “HORTA TERAPIA COMUNITÁRIA” NA PERIFERIA DE ALFENAS-MG: UM ESTUDO DE CASO. *Revista Eletrônica da Associação dos Geógrafos Brasileiros*, Seção Três Lagoas, v. 1, n. 34, p. 364-389, 24 dez. 2021.

TEIXEIRA, Sérgio Henrique de Oliveira; PISANI, Rodrigo José. A contribuição da geografia para análise da COVID-19. In: ALVES, Flamarion Dutra; AZEVEDO, Sandra de Castro de (Orgs.). **Análises geográficas sobre o território brasileiro: dilemas estruturais à Covid-19**. Alfenas: Editora da UNIFAL-MG, 2020. p.189-209.

UNIFAL-MG - Monitoramento de casos de Covid-19 na região sul de Minas, 2020. Disponível em: <https://www.unifal-mg.edu.br/portal/mapas-monitoramento-casos-covid19/> . Acesso em: 20 de março de 2023.





PERCEPÇÕES DA (IN)SEGURANÇA ALIMENTAR VIVENCIADA POR ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS DURANTE A PANDEMIA DE COVID-19

Davide Carlos Joaquim
Jaqueline Sgarbi Santos
Rafaele da Costa Oliveira
Rildelene dos Santos
Renata Lima Oliveira

INTRODUÇÃO

A presente investigação traz o debate sobre proteção social, como forma de viabilizar a permanência de jovens nas universidades, em particular na Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB), uma instituição de ensino superior pública interiorizada, sediada na cidade de Redenção e Acarape, no estado do Ceará, e na cidade do São Francisco do Conde, na Bahia. O projeto político pedagógico da Unilab é, também, voltado a formação de estudantes originários de países africanos de idioma oficial português, além do Timor-Leste, situado no continente asiático.

A UNILAB, criada em 2010 pela Lei nº 12.289/2010, é uma instituição de ensino superior pública federal e internacional, de caráter político e social estratégico de inclusão no cenário da Cooperação Sul-Sul¹. Além da internacionalização e interiorização do ensino superior, bem como o desenvolvimento regional, a UNILAB cumpri a missão de intercâmbio cultural, tornando-se a primeira instituição pública de reintegração cultural entre África, América Latina e Ásia (Benevides; Pinheiro, 2018; Ribeiro-Silva et al., 2020).

Por meio da UNILAB, houve a construção de um elo basal para a comunicação e novos esforços para a formação de quadros que atendam às necessidades dos países em desenvolver determinados setores por meio de mão de obra especializada, contemplando a formação de profissionais como: engenheiros agrônomos, enfermeiros, engenheiros de energias, professores nas mais diversas áreas, atendendo a necessidades levantadas no início do projeto que culminou na abertura da universidade.

1 Países identificados como de Terceiro Mundo, subdesenvolvidos ou em desenvolvimento, ou mesmo potências emergentes.



Assim como as demais instituições no mundo, a UNILAB se viu em meio a pandemia de COVID-19, com um enorme contingente de estudantes, grande parte residindo em moradias universitárias, distantes de suas famílias e até países. Momento em que se teve de pensar como agir =, sem que se tivesse um planejamento prévio que diminuísse os impactos de uma pandemia da magnitude da que se instalava. Tendo que buscar dentro das políticas já existentes caminhos para a garantia da proteção aos estudantes, mesmo que dentro dos limites que as próprias políticas impõem à instituição.

Ao conceber como fundamento os princípios do direito à vida seguindo orientações das ciências da saúde, econômicas, sociais e da OMS, deve-se essencialmente proteger vidas controlando, simultaneamente, a pandemia e os efeitos perversos aos famintos, por meio sustentável com a garantia de renda cidadã para todas as populações vulneráveis (Freitas e Pena, 2020. p.39).

Entre os instrumentos da proteção social disponíveis na Universidade destacasse o acesso dos estudantes a Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) institucional, também conhecidas por Restaurante Universitária (RU), sendo este instrumento estratégico no combate à desigualdade socioeconômica e na viabilização do acesso aos alimentos aos discentes e servidores. Assim, o RU representa uma importante ferramenta da política de permanência, garantia de bem-estar e saúde dos estudantes (Martins et al., 2016). Nele as refeições, que são diversificadas, tem um valor para a aquisição menor em relação a alimentação fora da universidade, uma vez que parte do valor referente a produção das refeições é subsidiado.

Essas unidades nascem da necessidade de terceirizar a alimentação de grupos coletivos, tais como: funcionários de fábricas, hospitais mais também, em estabelecimentos institucionais, como escolas e universidades. Tal medida tendo por objetivo, aumentar o desempenho desses grupos, sejam nos trabalhos fabris, na recuperação do estado ideal de saúde, como é no caso da maior parcela que acessa a alimentação oferecida em ambiente hospitalar, ou como no caso de grupos como os de estudantes atendidos pelo PNAES nas universidades, mais vulnerais a uma alimentação fora dos padrões nutricionais ideais (Caran, 2018).

Atualmente a UNILAB conta com 3 restaurantes universitários (Fig.1 e 2), sendo o primeiro instalado no campus da Liberdade em Redenção-CE, o segundo no Campus dos Malês em São Francisco do Conde-BA, o terceiro no Campus do Palmares, em Acarape-CE, e está para ser inaugurado o quarto, que ficará no



Campus das Auroras, em Redenção-CE, único campus da Unilab que ainda não tem RU em funcionamento. No princípio o restaurante universitário da UNILAB oferecia 3 refeições diárias, café da manhã, almoço e jantar, com o aumento do número de estudantes, conseqüentemente da demanda pelo estabelecimento, o restaurante, a exemplo de outras unidades em universidades federais, passa a oferecer apenas duas refeições diárias, sendo almoço e jantar.

Figura 1- Restaurante Universitário do Campus da Liberdade, em Redenção-CE/Brasil



Fonte: Assecon (2022).

Figura 2 – Restaurante Universitário



Fonte: Assecon (2022).



Como diferencial os Restaurantes universitários da UNILAB trazem dois aspectos importantes: a inserção de pratos típicos dos países com estudantes em formação na UNILAB e a inserção de alimentos da agricultura familiar (Figura 5). Tal fato, tanto fortalece os vínculos entre a universidade com o cordo discente, como também permite uma maior imersão na cultura de cada país por meio da gastronomia. “De fato, não se come apenas para sobreviver, reproduzir sua existência, nutrir-se – muito além, a alimentação humanizada e humanizadora são providas de significação, o que implica em cultura (Castro, Maciel e Maciel, 2016. p.19) enfatizando também a importância da comensalidade o ato de comer junto, que adquire um sentido mais amplo e concreto quando está revestido pelas trocas culturais inerentes a partilha de alimentos identitários.

Figura 3 – UNILAB insere produtos da agricultura familiar regional no cardápio



Fonte: Lima, 2019.

A inserção dos produtos da agricultura familiar, em especial da reforma agrária, permite, para além da inserção de produtos de qualidade na alimentação do público que usufruí dos serviços prestados nos RUs, sem o uso de agrotóxicos, que a universidade cumpra seu papel de propiciar por meio de sua gestão a aproximação da comunidade e se inserir no desenvolvimento territorial.



Tais medidas vêm sendo adotadas em grande parte das instituições públicas atendendo a “lei (Lei nº 11.326/2006) estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais” uma conquista da agricultura familiar e dos movimentos em luta pela democratização dos espaços públicos e por uma alimentação mais saudável (Lima, Soraya 2022). Muito além de compra e venda, esse caminho construído com os agricultores locais permitiu a valorização dos sujeitos e torna para essas pessoas a instituição uma realidade concreta, abre espaços de diálogo.

Para além de espaços de nutrição, os restaurantes universitários sitiados nos Campus, se configuraram como espaços de encontros e intercâmbio entre os discentes, professores e técnicos dos mais diversos cursos da Unilab, considerando que são pontos em que os estudantes se encontram cotidianamente, aliando para além da questão central, os alimentos, espaços de diálogo importantíssimos na construção de cada um na universidade, ato que vai além do que se aprende na sala, é também por meio da interação com o outro que a UNILAB entrega a sociedade profissionais completos, e é sempre em torno da mesa que naturalmente ocorre a socialização das vivências na UNILAB.

Para a Unilab, em relação aos RUs, sobre seu papel:

Os Restaurantes Universitários (RUs) da Unilab têm como objetivo fornecer refeições saudáveis, saborosas, nutricionalmente balanceadas e de baixo custo, garantindo a aplicabilidade do Plano Nacional de Assistência Estudantil (PNAES). Os RUs visam apoiar o desenvolvimento das atividades de ensino, pesquisa e extensão, reduzindo a evasão, favorecendo a permanência do acadêmico na universidade e contribuindo na formação superior (UNILAB, 2020)

É por meio dele que os estudantes, em especial, além de outros profissionais da instituição, como técnicos administrativos, servidores terceirizados, pesquisadores que estejam em projetos de outras universidades em conjunto com a UNILAB, como também visitantes envolvidos em eventos que ocorrem na universidade têm acesso a duas refeições diárias de segunda a sexta-feira, além de uma refeição aos sábados a baixo custo, como uma contrapartida institucional por meio de políticas que buscam a permanência dos estudantes na universidade. Entretanto, com o surgimento do novo coronavírus, SARS-Cov-2, em dezembro de 2019, afetando milhares de pessoas, mudanças estruturais na universidade foram adotadas entre elas o fechamento do RU, visando entre outros aspectos, a diminuição de aglomerações, potencializadoras da transmissão do vírus.



O fechamento do RU representa um risco para o acesso a alimentos nutricionalmente adequados necessários para manter a saúde. Uma pesquisa realizada com 84 estudantes do Conjunto Residencial da Universidade de São Paulo demonstrou que 84,5% tinham insegurança alimentar, sendo esta situação associada a renda insuficiente, número inferior a três refeições por dia e o relato de não haver condições de preparo de refeições em casa (Araújo et al., 2021).

A observação no contexto do Ceará, de condições análogas ao que foi relatada em São Paulo, trouxe motivação para o desenvolvimento da presente investigação que tem como objetivo avaliar a situação da insegurança alimentar e nutricional entre os graduandos da UNILAB durante a pandemia da COVID-19. A insegurança alimentar configura situação em que um indivíduo ou conjunto de uma população não tem o acesso aos alimentos, ou a disponibilidade suficiente de alimentos com qualidade e em quantidade, manifestada através da preocupação com a falta de alimento de forma regular, fome, desnutrição e obesidade (Santos et al., 2021).

Assim, a presente investigação busca contribuir com a gestão universitária, na medida que busca compreender as principais limitações para o acesso aos alimentos, do mesmo modo que pode contribuir com iniciativas para a condução de instrumentos da segurança alimentar e nutricional dos discentes, tendo como contexto a pandemia.

MÉTODO

Trata-se de estudo descritivo e transversal realizado com estudantes de diferentes cursos de graduação da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB), entre os meses de maio e junho de 2021.

Os dados foram coletados por meio de um formulário *online*, organizado em três seções: a primeira contendo objetivo e importância do estudo, a segunda caracterizando o perfil socioeconômico e demográfico dos participantes e terceira abordando acesso a alimentos no domicílio durante a pandemia do novo coronavírus. O formulário foi elaborado pelos pesquisadores e as questões foram tomadas com base no estudo de Coelho et al. (2015), no qual avaliaram e validaram a capacidade preditiva da escala de segurança alimentar de seis itens aplicada a adolescentes.

O formulário foi enviado para estudantes através de várias redes sociais, como: *Instagram*, *Facebook*, *WhatsApp*, *E-mail* e disponibilizado no site oficial da UNILAB. Os dados coletados foram organizados no *Excel for Windows* e analisados pelo programa *Epi Info*, versão 7.2.1.0. Foi realizada análise descritiva, obtendo-se as frequências relativas e absolutas das variáveis categóricas.



A pesquisa foi desenvolvida no âmbito do Projeto “Fortalecimento do Ensino, Pesquisa e Extensão para a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional na Comunidade dos Países de Língua Portuguesa e na Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira”.

RESULTADOS

Participaram da pesquisa 208 estudantes, dos quais: 82,2% (171) eram da unidade acadêmica do Ceará; 65,9% (137) eram brasileiros; 51% (106) eram do gênero masculino; com maior prevalência na faixa etária de 21 a 25 anos 44,7% (93) e solteiros(as) sem companheiro(a) 60,1% (125). Em relação à moradia, 38,9% (81) dos estudantes moravam com os amigos e 25,5% (53) com os pais. Além disso, 51,0% (106) e 46,6% (97) recebiam auxílios de moradia e alimentação, respectivamente. Questionados sobre a infecção por SARS-CoV-2, 70,2% (146) dos estudantes afirmaram não terem contraído o vírus (Tabela 1).

Tabela 1 – Perfil sociodemográfico e econômico e a infecção por SARS-CoV-2 entre estudantes de uma Universidade Pública Internacional. Acarape, CE, Brasil, 2021

| Variáveis | n | % |
|--------------------------------|-----|------|
| Unidade acadêmica | | |
| Ceará | 171 | 82,2 |
| Bahia | 37 | 17,8 |
| Nacionalidade | | |
| Brasileiro | 137 | 65,9 |
| Estrangeiro | 71 | 34,1 |
| Gênero | | |
| Feminino | 100 | 48,1 |
| Masculino | 106 | 51,0 |
| Não binário | 2 | 0,9 |
| Faixa etária | | |
| 15 a 20 anos | 34 | 16,3 |
| 21 a 25 anos | 93 | 44,7 |
| 26 a 30 anos | 52 | 25,0 |
| 31 a 35 anos | 14 | 6,7 |
| 36 a 40 anos | 8 | 3,8 |
| Acima de 40 anos | 7 | 3,4 |
| Estado civil | | |
| Solteiro(a) sem companheiro(a) | 125 | 60,1 |
| Solteiro(a) com companheiro(a) | 63 | 30,3 |
| Casado(a) | 19 | 9,1 |
| Divorciado(a) | 1 | 0,5 |



| | | |
|--|-----|------|
| Com quem mora | | |
| Pais | 53 | 25,5 |
| Parentes (exemplo: tio) | 14 | 6,7 |
| Companheiro(a)/esposo(a) | 38 | 18,3 |
| Sozinho(a) | 15 | 7,2 |
| Amigos(as) | 81 | 38,9 |
| Filhos(as) | 7 | 3,4 |
| Recebe alguns dos auxílios* | | |
| Não recebo | 62 | 29,8 |
| Alimentação | 97 | 46,6 |
| Moradia | 106 | 51,0 |
| Transporte | 3 | 1,4 |
| Social | 16 | 7,7 |
| Ajuda de custo durante a pandemia | 39 | 18,8 |
| Bolsa de iniciação científica/extensão | 14 | 6,7 |
| Bolsa permanência | 8 | 3,8 |
| Teve COVID-19 | | |
| Sim | 62 | 29,8 |
| Não | 146 | 70,2 |

*Pode marcar mais de uma opção. Fonte: dados da pesquisa (2021).

Observou-se que, durante a pandemia, 54,8% (114) dos estudantes não regressaram para casa dos pais. Os motivos para não retornar a casa dos pais foram relacionados, principalmente, à falta de condição financeira, falta de condições físicas adequadas para o estudo, falta de *internet* e tempo para se dedicar ao estudo, conforme revelam alguns relatos: *“A dinâmica é diferente. Barulho, afazeres de casa, pessoas interrompendo, internet caindo. Ninguém me olha como uma estudante que tá em aula ou estudando. O tempo todo me chama”*. Dentre os estudantes que retornaram, 54,3% (51) consideram o ambiente familiar inadequado para o estudo *online* (Tabela 2). Também, cabe destacar, que pelo fato de uma parcela considerável dos estudantes serem de outros países, para muitos deles foi inviável retornar ao seio da família, tanto pela questão dos custos com a viagem, como também pela limitação em relação ao funcionamento dos aeroportos.

Identificou-se, ainda, que 76,4% (159) dos estudantes não possuem filhos; dos que possuem, 61,2% (30) não frequentavam restaurante universitário. Também, os participantes foram indagados sobre a frequência no restaurante universitário antes da pandemia, 32,7% (68) e 38,9% (81) relataram a frequência de quatro a cinco e seis vezes por semana, respectivamente (Tabela 2).



Tabela 2 – Prevalência da (in)segurança alimentar entre estudantes de uma Universidade Pública Internacional durante a pandemia da COVID-19. Acarape, CE, Brasil, 2021

| Variáveis | n | % |
|---|-----|------|
| Retornou para casa durante a pandemia | | |
| Sim | 94 | 45,2 |
| Não | 114 | 54,8 |
| Se sim, considera o ambiente familiar adequado para o estudo online | | |
| Sim | 43 | 45,7 |
| Não | 51 | 54,3 |
| Possui filho que necessita de você para se alimentar | | |
| Sim | 49 | 23,6 |
| Não | 159 | 76,4 |
| Se sim, costumava frequentar o RU* | | |
| Sim | 19 | 38,8 |
| Não | 30 | 61,2 |
| Frequência no RU antes da pandemia | | |
| Não frequenta | 33 | 15,9 |
| 1 vez por semana | 8 | 3,8 |
| 2 a 3 vezes por semana | 18 | 8,7 |
| 4 a 5 vezes por semana | 68 | 32,7 |
| 6 vezes por semana | 81 | 38,9 |
| Nessa pandemia, teve preocupação com o desabastecimento dos mercados | | |
| Sim | 178 | 85,6 |
| Não | 30 | 14,4 |
| Nessa pandemia, as refeições são feitas | | |
| Individual | 109 | 52,4 |
| Em grupo (amigos e colegas) | 99 | 47,6 |
| Nessa pandemia, ficou sem dinheiro para ter uma alimentação que você considera adequada | | |
| Sim | 172 | 82,7 |
| Não | 36 | 17,3 |
| Se sim, qual/quais refeições ficaram prejudicadas** | | |
| Pequeno almoço/café da manhã | 139 | 66,8 |
| Almoço | 56 | 26,9 |
| Jantar | 97 | 46,6 |
| Nessa pandemia, alguma vez sentiu fome, mas não comeu, porque não havia dinheiro para comprar comida | | |
| Sim | 105 | 50,5 |
| Não | 103 | 49,5 |
| Algo da sua alimentação vem da horta, quintal ou produção própria | | |
| Sim | 48 | 23,8 |
| Não | 154 | 76,2 |
| Se sim, qual ou quais alimentações** | | |
| Frutas | 32 | 59,3 |
| Verduras | 27 | 50,0 |
| Temperos (sala, coentro, cebolinha) | 30 | 55,6 |
| Ovos | 19 | 35,2 |
| Carnes | 10 | 18,5 |
| Leite | 4 | 7,4 |

*Restaurante Universitário; **Pode marcar mais de uma opção. Fonte: dados da pesquisa (2021).



Em relação a autopercepção da (in)segurança alimentar, 85,6% (178) dos estudantes tiveram a preocupação com o desabastecimento dos mercados, 52,4% (109) afirmaram que preparam refeições individualmente e 82,7% (172) afirmaram ficar sem dinheiro para ter uma alimentação que consideram adequada e variada três vezes ao dia, com prejuízo de 66,8% (139), 26,9% (56) e 46,6% (97) no pequeno almoço/café da manhã, almoço e jantar, respectivamente. Além disso, 50,5% (105) dos estudantes afirmaram sentir fome algumas vezes, mas não comeram, porque não tinham dinheiro para comprar a comida (Tabela 2).

Quando questionados se algo da sua alimentação vem da horta, quintal ou produção própria, 76,2% (154) dos estudantes responderam que não. Dos que responderam sim, 59,3% (32), 55,6% (30) e 50,0% (27) relataram frutas, temperos (salsa, coentro, cebolinha) e verduras, respectivamente (Tabela 2).

DISCUSSÃO

Este estudo teve como público-alvo estudantes universitários e a amostra foi composta em sua maioria por indivíduos do gênero masculino, com destaque na faixa etária entre 21 a 25 anos, solteiros(as), características similares do estudo de Farias et al. (2020). Resultados diferentes foram encontrados no estudo de Araújo et al 2021^[4], em que observaram a maior participação de estudantes do gênero feminino, com idade entre 19 e 59 anos. Uma das possíveis explicações para esta heterogeneidade, provavelmente, se deve ao fato da maioria de estudantes da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira ser do sexo masculino (UNILAB, 2020).

Em relação à moradia, a presente pesquisa apontou um percentual elevado de estudantes morando com amigos e pais. A literatura sugere que morar com familiares é um fator protetor para segurança alimentar (Soldavini; Andrew; Berner, 2021). Isso provavelmente se deve a menor responsabilidade para a aquisição e preparação de alimentos (Davitt et al., 2021). Quanto as condições econômicas, apesar do destaque dos auxílios de moradia e da alimentação, um número significativo de estudantes não recebe ajuda financeira da universidade. Esse achado é preocupante, principalmente no atual cenário da pandemia, que gerou impactos econômicos, atingindo a oferta e consumo de alimentos, principalmente aos grupos socialmente mais vulneráveis (RIBEIRO-SILVA et al., 2020; LIMA JÚNIOR, 2020). Também, vale ressaltar a preocupação por essa parcela que não recebe auxílio, visto que o meio de onde esses estudantes chega na universidade, em grande parte, são de famílias de baixa renda, uma carac-



terística marcante na universidade que por si, já justificaria outras pesquisas a exemplo dessa, para entender esse fenômeno.

Observou-se, ainda, que mais da metade dos estudantes não regressou à casa dos pais nesse período da pandemia, devido à questão financeira, estar em outros países e ambiente inadequado para o estudo *online*. Esses motivos diferem do estudo de Mialki et al. (2021), onde observaram que a permanência dos estudantes nos campi universitários esteve associada aos trabalhos acadêmicos. Além disso, os autores constataram que a permanência na universidade diminuiu a segurança alimentar. Quanto a questão financeira, isso pode ser o reflexo de um número expressivo de estudantes que não recebem auxílios da Universidade. Em relação ao fato de estar fora do país em que residem os pais, é provável que as restrições de viagens, como medidas de controle da disseminação do vírus, além do alto custo das passagens, tenham deixado alguns alunos impossibilitados de retornar para seu país de origem.

A pandemia do novo coronavírus e as medidas de isolamento físico colocaram os estudantes universitários em situações de insegurança alimentar (Lima Júnior, 2020; Davitt et al., 2021). No presente estudo, apesar da maioria dos estudantes não possuir filhos para alimentar, frequentavam o restaurante universitário seis vezes por semana para se alimentarem, fato que é ainda mais preocupante nos casos de estudantes com filhos e que tinham nos RUs a base para as principais refeições deles e dos filhos. Para além da preocupação com a questão financeira, é agregado a ela o medo com o desabastecimento dos mercados, visto que, devido a questão financeira da maior parte dos estudantes que este estudo abordou, não costumam fazer grandes compras, mas sim, comprar em pequenas quantidades, não permitindo ter comida para longos períodos em casa, de forma que ocorrendo um desabastecimento do comércio, não haveria reservas de alimentos a serem utilizadas. Esse relato faz sentido e é consistente com estudos que abordam a temática (Demoliner; Daltoé, 2020). Essa preocupação pode ser atribuída ao medo frente aos riscos de uma infecção planetária e, no contexto de ensino e aprendizagem, pode ocasionar resultados negativos, como baixo desempenho acadêmico e maior risco de abandono do curso (Laska et al., 2020). Tais riscos já existem em um cenário comum, a falta de condição financeira para se manter na universidade como fator determinante para o abandono da carreira acadêmica e essa situação se agrava ainda mais em um cenário de pandemia, onde se instalam outras incertezas, tendo as instituições de ensino estarem atentas a esses riscos e buscar as medidas de minimizá-los.

Com relação às preparações das refeições, como mostrado na tabela 2, mais da metade (52,4%) dos estudantes afirmou fazer refeições individuais, o



que pode ser reflexo das medidas de prevenção à disseminação do novo coronavírus, principalmente isolamento físico (Garcia; Duarte, 2020). Sobre os principais alimentos consumidos no almoço, houve destaque de arroz, ovo, carne, cuscuz, salada, frutas, calabresa, feijão e macarrão; e no jantar, arroz, peixe, sopa, pizza, pastel, hambúrguer. Busato et al. (2015), destacam que uma alimentação saudável está ligada ao número de refeições, qualidade do que se consome e consumo de alimentos saudáveis, de preferência *in natura*. Por outro lado, o consumo de frituras, sendo estas representadas por pizza, pastel, hambúrguer, mesmo que não seja diariamente, é fator de risco para a saúde. Em relação ao consumo de alimentos processados, além de apresentar alta densidade energética, contribuem para o aumento da obesidade e doenças associadas (Busato et al., 2015). Nesse sentido, vale pensar, a partir dessa pesquisa, como medidas de reeducação alimentar, pensando o uso de alimentos de baixo custo, mas de valor nutricional elevado, podem contribuir com hábitos alimentares mais saudáveis nessa parcela que foi objeto de estudo da pesquisa.

Apesar dos estudantes prepararem refeições individualmente, a maioria relatou ficar sem dinheiro para ter uma alimentação que considera adequada, principalmente no café da manhã ou pequeno-almoço. Essa situação pode ser facilmente compreendida se considerarmos que um número significativo dos estudantes que participaram da pesquisa não recebe auxílios da universidade. Outra explicação pode estar relacionada com o desemprego, resultante da pandemia da COVID-19, que atingiu tanto estudantes que estudam e trabalha e ficaram sem a renda do trabalho, como estudantes que dependem da renda dos pais, e que estes em decorrência da pandemia não estavam trabalhando normalmente. Um estudo internacional avaliando a prevalência e os determinantes da insegurança alimentar entre estudantes universitários durante a pandemia da COVID-19 mostrou que 53,5% destes tiveram seu emprego afetado nesse período e apresentaram maior risco de insegurança alimentar em comparação àqueles cuja renda não foi afetada (Owens et al., 2020).

A insuficiência financeira tem sido apontada como um fator de risco para a ingestão alimentar reduzida e consumo de alimentos baratos e riscos em energias, como refrigerantes e *fast food*, com baixo valor nutricional (Christensen et al., 2021). Diante disso, faz-se necessário que as instituições de ensino adotem políticas que de fato melhore a situação financeira de estudantes, já que minimiza a ocorrência da insegurança alimentar (Araújo et al., 2021). Mas também que insiram nas políticas estudantis mais abrangentes, que seja também, inserido na rotina da universidade, formações que permitam identificar alimentos saudáveis, de acesso a baixo custo, que promova o completo aproveitamento dos



alimentos e que permita a esses estudantes entender como, em seu meio, eles podem diversificar sua alimentação de forma saudável e abaixo custo.

Outro resultado extremamente preocupante em relação à situação de insegurança alimentar vivenciada por estudantes pesquisados, se deve ao fato de mais da metade alegar que já sentiu fome, mas não comeu, pois, não tinha dinheiro para comprar a comida. Resultados semelhantes foram encontrados por Owens et al. (2020), em que observaram que 20,8% e 46,3% estudantes passaram fome e comeram menos do que julgavam que deveriam por falta de condições econômicas para comprar alimentos, respectivamente. Esses achados expressam a relação entre condições socioeconômicas e insegurança alimentar, bem como a influência de momentos como a pandemia do novo coronavírus. Diante desse cenário, as instituições de ensino devem procurar implementar políticas de combate à insegurança alimentar e à fome. Outra possibilidade é o apoio familiar, visto que aumenta o poder de compra de alimentos e pode melhorar a probabilidade de estudantes consumirem regularmente refeições balanceadas (Owens et al., 2020).

Os estudantes também foram inqueridos se algo da alimentação vem da horta, quintal ou produção própria, a maioria dos estudantes respondeu que não. Dos que responderam sim, destacaram frutas, temperos (salsa, coentro, cebolinha) e verduras. A produção de alimentos a partir da hora do quintal, além de ampliar a diversidade de alimentar, é um modelo de produção que permite a preservação de recursos naturais, bem como corrobora para a soberania e segurança alimentar (Lima et al., 2019). “Lembro que a produção da fome no país está relacionada, principalmente, à desarticulação da produção rural e ao processo de concentração urbana de pessoas que não têm condições materiais de acesso às fontes de suprimentos(Freitas, 2003,p.17” .No caso dos estudantes, a questão de acesso a hortas tem uma particularidade que influi diretamente sobre a maioria dos estudantes da UNILAB, vem de outros municípios e países, dessa forma, moram de aluguel em apartamentos e casas que não dispõe de espaço para implantação de hortas, o que faz que grande parte só tenha acesso aos produtos comumente encontrados nelas, por meio da compra nos supermercados e feiras locais. É ainda muito raro na região a presença de quintais produtivos urbanos, e nos casos identificados, são quintais produtivos em casas de pessoas da comunidade, mas não nas residências dos estudantes.

Como limitação do presente estudo, é interessante destacar que, ainda que o formulário tenha sido amplamente divulgado, o número dos estudantes que responderam à pesquisa não é representativo para o universo. Além disso, é importante ponderar a possibilidade de viés de informação devido ao caráter



da pesquisa retrospectiva e em virtude da autoaplicação do formulário. Apesar dessas limitações, a pesquisa poderá contribuir para o desenvolvimento ou aperfeiçoamento de políticas socioeconômicas para a melhoria das condições de vida dos estudantes. Essa melhoria é essencial para a garantia do direito humano à segurança alimentar.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os dados apresentados na presente investigação deixam evidente a importância do RU como instrumento estratégico de democratização de alimentos para a comunidade universitária e, ainda que os estudantes tenham acesso a um recurso para a compensar o fechamento do Restaurante, ainda assim esse recurso não substitui a qualidade e diversidade da alimentação oferecida, trazendo a questão do preparo dos alimentos como um desafio aos discentes. Muitos deles retornam a casa dos familiares, buscando obter melhores condições de permanência em suas atividades acadêmicas, mas nesse caso tem que enfrentar a precariedade das condições estruturais, confrontando-se com os desafios do convívio diário com a família que os obriga a se envolver em atividades cotidianas, dificultando a dedicação ao estudo. Verificou-se que a maioria estava vivenciando situação de insegurança alimentar. Diante desse cenário, faz-se necessário que a instituição adote políticas que promovam o acesso a alimentos, garantindo, principalmente em tempos de pandemia. Além disso, deve-se considerar ações de sensibilização que visam a produção de alimentos para autoconsumo, como, por exemplo, horta comunitárias a que esses estudantes também possam ser inseridos, tanto no preparo, gestão e consumo do que é produzido por meio delas. Essa medida, fortaleceria o vínculo universidade-comunidade e permitiria que tanto os estudantes como os moradores do entorno da universidade se apropriassem dos aprendizados e alimentos provenientes da horta comunitária.

Cabe lembrar que a sociedade em geral, e a universidade em particular, foram surpreendidas pela pandemia e pelo contexto que se instaurou a partir dela, o que justifica, em certa medida a precariedade das soluções encontradas para enfrentar um desafio dessa natureza.



REFERÊNCIAS

- ARAUJO, Tânia Aparecida de et al. (In) segurança alimentar e nutricional de residentes em moradia estudantil durante a pandemia do covid-19. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 28, p. e021010-e021010, 2021.
- BENEVIDES, Mario Henrique Castro; PINHEIRO, Carlos Henrique Lopes. NARRATIVAS E TRAJETÓRIAS: abordagens metodológicas a partir da UNILAB. **Caderno CRH**, v. 31, p. 169-186, 2018.
- BUSATO, Maria Assunta et al. Ambiente e alimentação saudável: percepções e práticas de estudantes universitários. **Semina: Ciências Biológicas e da Saúde**, v. 36, n. 2, p. 75-84, 2015.
- CASTRO, Helisa Canfield; MACIEL, Maria Eunice; MACIEL, Rodrigo Araújo. Comida, cultura e CASTRO, Helisa Canfield; MACIEL, Maria Eunice; MACIEL, Rodrigo Araújo. identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. **Ágora**, v. 18, n. 1, p. 18, 2016.
- CHRISTENSEN, Kara A. et al. Food insecurity associated with elevated eating disorder symptoms, impairment, and eating disorder diagnoses in an American University student sample before and during the beginning of the COVID-19 pandemic. **International Journal of Eating Disorders**, v. 54, n. 7, p. 1213-1223, 2021.
- COELHO, Stefanie Eugênia dos Anjos Campos et al. Household food insecurity in Brazilian adolescents: A validation study. **Revista de Nutrição**, v. 28, p. 385-395, 2015.
- DALTOE, Luciane Maria; DEMOLINER, Fernanda. COVID-19: nutrição e comportamento alimentar no contexto da pandemia. **Revista Perspectiva: Ciência e Saúde**, v. 5, n. 2, 2020.
- DAVITT, Elizabeth D. et al. Effects of COVID-19 on university student food security. **Nutrients**, v. 13, n. 6, p. 1932, 2021.
- FARIAS, Ana Gesselena da Silva et al. Estudantes universitários brasileiros e internacionais: dos aspectos biológicos ao estilo de vida. **Brazilian Journal of Development**, v. 6, n. 4, p. 18660-18680, 2020.
- FREITAS, Maria do Carmo Soares de. **Agonia da fome**. Editora Fiocruz, 2003.
- FREITAS, Maria do Carmo Soares; PENA, Paulo Gilvane Lopes. Fome e pandemia de COVID-19 no Brasil. **Tessituras: Revista de Antropologia e Arqueologia**, v. 8, n. 1, p. 34-40, 2020.
- GARCIA, Leila Posenato; DUARTE, Elisete. Intervenções não farmacológicas para o enfrentamento à epidemia da COVID-19 no Brasil. **Epidemiologia e Serviços de Saúde**, v. 29, 2020.
- JUNIOR, Luiz Cezar Lima. Alimentação saudável e exercícios físicos em meio à pandemia da COVID-19. **Boletim de conjuntura (boca)**, v. 3, n. 9, p. 33-41, 2020.



LASKA, Melissa N. et al. Sociodemographic and health disparities among students screening positive for food insecurity: Findings from a large college health surveillance system. **Preventive Medicine Reports**, v. 21, p. 101297, 2021.

LIMA, Anna Erika Ferreira et al. Alimentos tradicionais enquanto estratégia de soberania alimentar: o caso do município de Baturité–Ceará–Brasil. **Geosul**, v. 34, n. 71, p. 809-835, 2019.

LIMA, Soraya. **Restaurantes Universitários da Unilab implementam no cardápio os produtos cearenses da reforma agrária**. 2022. Disponível em: <https://unilab.edu.br/2022/09/26/restaurantes-universitarios-da-unilab-implementam-no-cardapio-os-produtos-cearenses-da-reforma-agraria/>. Acesso em: 02 out. 2023.

LIMA, Soraya. **Cultura africana inspira cardápio do Restaurante Universitário (RU)**. 2017. Disponível em: <https://unilab.edu.br/2017/05/26/cultura-africana-inspira-cardapio-do-restaurante-universitario-ru/>. Acesso em: 01 out. 2023.

MIALKI, Kaley et al. COVID-19 and college students: food security status before and after the onset of a pandemic. **Nutrients**, v. 13, n. 2, p. 628, 2021.

OWENS, Meghan R. et al. Prevalence and social determinants of food insecurity among college students during the COVID-19 pandemic. **Nutrients**, v. 12, n. 9, p. 2515, 2020.

RIBEIRO-SILVA, Rita de Cássia et al. Implicações da pandemia COVID-19 para a segurança alimentar e nutricional no Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 25, p. 3421-3430, 2020.

SANTOS, Ricardo Cardoso dos et al. Insegurança Alimentar e perfil socioeconômico de domicílios acompanhados por equipes de saúde da família. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 16, p. 49993, 2021.

SILVA, Marcio Leandro et al. Percepção ambiental dos clientes de um restaurante universitário, sobre a análise do ciclo de vida (ACV) das refeições. **Revista Metropolitana de Sustentabilidade**, v. 9, n. 2, p. 37-52, 2019.

SOLDAVINI, Jessica; ANDREW, Hazael; BERNER, Maureen. Characteristics associated with changes in food security status among college students during the COVID-19 pandemic. **Translational behavioral medicine**, v. 11, n. 2, p. 295-304, 2021.

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira. **Quadro geral de discentes ativos**. 2020. Disponível em: <https://unilab.edu.br/wp-content/uploads/2020/12/2020.1-DEZ-Quantitativo-Geral-Discente-da-UNILAB-ATIVOS.pdf>. Acessado em: 16. 09. 2021.

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira. **ONDE ESTAMOS**. 2020. Disponível em: <https://unilab.edu.br/nossos-campi/>. Acesso em: 01 out. 2020.



SEÇÃO 3

**PARADIGMAS
ALTERNATIVOS DA
PRODUÇÃO DE ALIMENTOS**





TERRITORIALIDADES DE ESPERANÇA NOS CONTEXTOS RURAIS DE MUCUGÊ, CHAPADA DIAMANTINA-BA

Débora Paula de Andrade Oliveira

INTRODUÇÃO

O verbo *esperançar*, neologismo tomado de empréstimo de Freire (2014[1992],) versa sobre a construção de futuros possíveis para o bem viver na sociedade. Trata-se de movimentar-se e buscar, coletivamente, caminhos para compor uma realidade pautada em justiça social, com acesso à terra mais equitativo, meio ambiente equilibrado e alimentação de qualidade para todas as pessoas.

Pensar em territorialidades de esperança significa, nesse contexto, analisar de que maneira as estratégias que envolvem o elo com o território e os saberes e fazeres nele sedimentado podem contribuir nessa direção. Em face dessas premissas, o artigo ora em tela, originado da pesquisa de doutorado da autora tem como recorte analítico a análise dessas territorialidades no contexto de comunidades rurais de Mucugê, município situado na Chapada Diamantina, Bahia.

No que tange aos aspectos metodológicos, destaca-se, entre os procedimentos, a elaboração dos roteiros de observação e entrevista que foram realizadas com os sujeitos sociais protagonistas da pesquisa. Foram realizadas seis pesquisas de campo *in loco*, com duração de 3 a 5 dias cada uma, entre os anos de 2019 a 2021, com incursões nas comunidades rurais, na sede municipal e nos distritos de Guiné e João Correia, além de comunidades tradicionais rurais. Sublinha-se, também, o contato com alguns sujeitos de pesquisa via redes sociais, com diálogos e compartilhamento de fotografias autorais dos participantes da pesquisa e informações sobre a realidade local. Optou-se, por questões pertinentes à ética na pesquisa, por resguardar o nome desses sujeitos sociais que contribuíram com a pesquisa. Em campo, foram utilizados diários de campo e gravadores para uma maior agilidade no registro das informações, sensações e vivências nos contextos da pesquisa.

A realidade das comunidades rurais de Mucugê é atravessada pela dominação do agrohidronegócio, pautada no monocultivo da batata inglesa. Tal segmento é marcado pela intensa exploração da força de trabalho da população



local, além da degradação sistêmica da natureza. Todavia, em face de um panorama tão desfavorável, as práticas sociais e os saberes e fazeres que envolvem a terra e o trabalho configuram-se como estratégias de re-existência e manutenção da reprodução social de grupos familiares.

Embora ciente da complexidade dessa conjuntura, busca-se afastar de concepções fatalistas e imobilizantes que convergem à inexorabilidade do futuro. Para Freire (2015), a concepção histórico-crítica de leitura da realidade deve apoiar-se na “[...] superação desta percepção fatalista por outra, crítica, capaz de divisar mais além destas situações, o que chamamos de ‘inédito viável’” (Freire, 2015, p. 50).

Desse modo, apresentam-se iniciativas exitosas em Mucugê, aqui entendidas como territorialidades de esperança, por constituírem-se como alternativas ao modelo hegemônico de desenvolvimento e reprodução das relações capitalistas no campo.

TERRITORIALIDADES DE ESPERANÇA: AGROECOLOGIA, FEIRA LIVRE E SABERES E FAZERES NO CAMPO

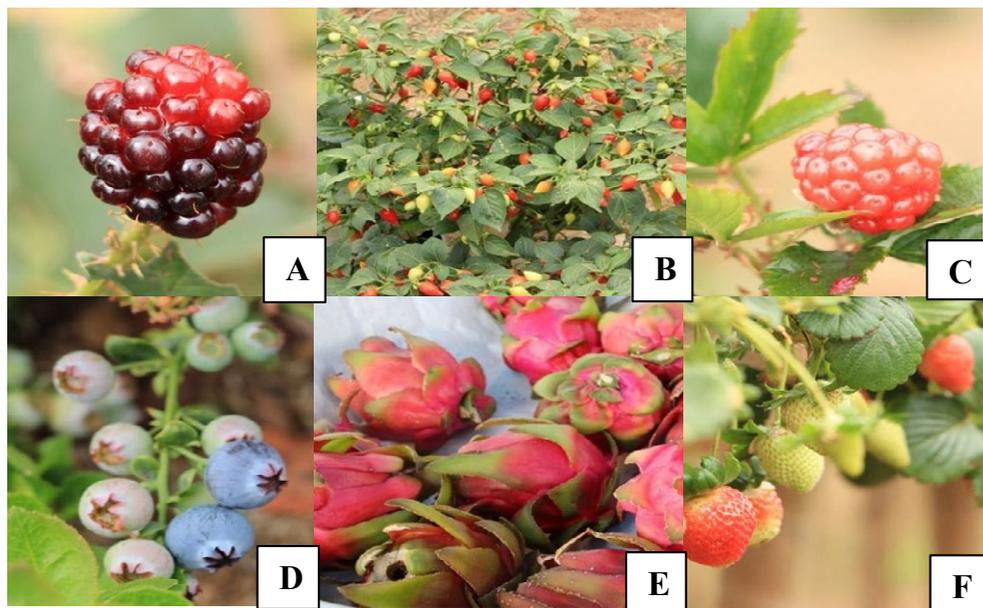
A agroecologia tem se constituído como um caminho alternativo e necessário na produção de alimentos na contemporaneidade. Contrapondo-se ao panorama brasileiro, em que se observa o estímulo do uso de defensivos e agrotóxicos com a anuência do Estado, as iniciativas pertinentes à produção agroecológica de alimentos configuram-se como um movimento contra-hegemônico aos ditames mercadológicos que regem a produção de alimentos em larga escala, concebendo-os exclusivamente como mercadorias, tal como reza as balizas da revolução verde (Shiva, 2016).

Em Mucugê, a produção agroecológica de frutas vermelhas (Figura 1) tem se desenvolvido nos sítios da agricultura familiar camponesa, e, em alguns casos, além da geração de renda por meio da comercialização, há também a visitação aos pomares.

Trata-se da construção de um turismo de experiência agroecológica que tem se mostrado como uma potencialidade viável nas comunidades rurais. Além disso, a diversificação dos cultivos em pequenas lavouras, que chama atenção dos visitantes, é um saber-fazer agroecológico que previne o ataque de insetos e plantas espontâneas indesejadas que podem reduzir a produtividade do cultivo.



Figura 1 – Frutas vermelhas produzidas no sítio agroecológico



Fonte: Pesquisa de campo, 2021.

Os cultivos de amora (A), pimenta biquinho (B), framboesa (C), mirtilo (D), pitaya (E) e morango (F) são inovações nos sítios da agricultura familiar camponesa em Mucugê. A pitaya, a pimenta biquinho e o morango são mais populares, já a amora, a framboesa e o mirtilo são encontrados em poucos sítios no município. Essas últimas, são consideradas exóticas na realidade local, o que atribui a elas uma maior valorização, sobretudo por serem produzidas de forma agroecológica, livre de agrotóxicos

A visita ao sítio agroecológico e a experiência de conversar diretamente com o agricultor, de colher a fruta e comer sem nenhum receio, pode ser compreendida como uma territorialidade de esperança por ser uma alternativa para a geração de renda local. De acordo com os estudos realizados por Tonacca, Claus e Grüebler (2017), essas experiências de turismo alimentar são consolidadas em outras realidades, sobretudo nos países de capitalismo central. Todavia, os autores sublinham que tais experiências tem ganhado relevo nos contextos da América Latina, visto que a

[...] o desenvolvimento e êxito dessas iniciativas sustentam-se nos atributos diferenciadores dos produtos e, dessa forma, é a demanda que desempenha um papel muito importante; acima de tudo, a profundidade ou diversidade da cultura culinária, associada ao conhecimento que os consumidores possuem sobre alimentos e ingredientes tradicionais



e sobre os pontos de venda ou canais de comercialização para acessá-los (Tonacca; Claus; Grüberler, 2017, p.312).

A recepção de visitantes nos sítios produtores de frutas vermelhas configura-se em uma oportunidade de geração de renda para os grupos familiares locais. Observa-se, que na realidade empírica em estudo, há alguns agricultores familiares camponeses aptos à essa prática, salienta-se a relevância da iniciativa, uma vez que mostra que é uma territorialidade possível que deve ser apoiada pelo Estado.

Nierdele et al (2021) aborda os desafios que permeiam a inclusão produtiva de iniciativas da agricultura familiar camponesa nos mercados alimentares digitais. Para tanto, os autores em questão pontuam que esses podem ser definidos como “[...] plataformas virtuais nas quais são ofertados e/ou demandados alimentos, mesmo que a finalização da transação (entrega/pagamento) ocorra por outros meios, virtuais ou físicos” (Nierdele et al, 2021, p. 39).

Um aspecto interessante dessas iniciativas é o uso das redes sociais, como o Instagram (Figura 2), para a divulgação das frutas e das visitas no sítio, que, além de receber turistas, acolhe também estudantes para a construção de um turismo pedagógico. A taxa de visitação é 10 reais, e o visitante pode colher e comer as frutas para degustar à vontade.

Figura 2 – Página na rede social Instagram para divulgação do sítioFonte: Reprodução, Instagram Sítio Galera, 2021.



Fonte: Reprodução, Instagram Sítio Galera, 2021.



Além da lojinha no sítio, os alimentos ali produzidos podem ser adquiridos na residência da família, no centro de Mucugê. Em entrevista, o agricultor familiar camponês relata: “Nosso carro chefe mesmo é o morango, é uma fruta muito boa para o pequeno. Sabendo cuidar dela, tem colheita até três vezes na semana. As outras frutas vermelhas é mais para ter novidade mesmo. O povo que vem aqui visitar gosta de conhecer e provar” (Informação verbal).

O uso das tecnologias das redes sociais para divulgação é favorecido pela participação da filha adolescente na produção, que, segundo a família relatou, tem mais facilidade com o uso da internet. De acordo com os estudos realizados por Cunha e Schneider (2020, p.364), “[...] as ferramentas tecnológicas como a internet, as redes sociais (Facebook, Instagram), o WhatsApp e sites de comercialização auxiliaram na inclusão dos agricultores familiares aos mercados”. Ainda que, em linhas gerais, os interesses que controlam os algoritmos dessas redes sociotécnicas não sejam favoráveis no apoio aos conteúdos produzidos pelos sujeitos sociais da agricultura familiar camponesa, a presença colabora com a divulgação e o conhecimento do produto, sobretudo nas escalas locais, mas com possibilidade de ampliação para as maiores, com o alcance de um número maior de pessoas, potenciais fregueses.

O empreendimento das frutas vermelhas aqui ilustrado tem dimensão familiar, com poucas contratações esporádicas nos períodos de maior fluxo. O trabalho no sítio consiste nos cuidados com a lavoura, colheita, transporte e embalagem das frutas. Além de serem comercializadas para consumo *in natura*, há também frutas que são congeladas para serem usadas em receitas. O morango é a fruta com maior produtividade, dele deriva o licor, geleia e o *catchup* (Figura 3), também comercializado no sítio e na cidade.

Figura 3 – Produtos derivados do morango, produzidos artesanalmente



Fonte: Pesquisa de campo, 2021.



A produção de alimentos agroecológicos está fundamentada na produção de alimentos limpos, orientados por princípios regidos pela sintonia entre sociedade e natureza. Essa é uma realidade presente em diversas áreas rurais do país, em ascensão, diante da demanda dos consumidores que alicerçam a produção desses alimentos. Consumir alimentos agroecológicos está vinculado à busca de qualidade de vida, valorização da agricultura familiar camponesa e a defesa do meio ambiente.

No debate sobre a qualidade dos alimentos produzidos no campo, Cruz e Menasche (2012) reiteram a dimensão simbólica intrínseca ao meio rural e a produção de alimentos, que passam a ser legitimados por meio de representação do campo como local de liberdade, segurança e saúde, de pertencimento e enraizamento, valores antagônicos à lógica predatória de acumulação e produção que rege o agronegócio.

O cultivo de frutas vermelhas em Mucugê é considerado uma alternativa promissora para os agricultores locais, uma vez que permite diversificar sua base produtiva e, com a elaboração dos derivados, proporciona a agregação de valor e aumento na renda familiar.

Os homens e as mulheres da agricultura familiar camponesa persistem na terra e no seu modo de vida, e, nesse processo, elaboram territorialidades, lidas com estratégias de permanência e reprodução social, em um esforço de valorização da produção e fortalecimento das redes de sociabilidade informal, pautadas no comércio e no consumo de alimentos tradicionais. Exemplo disso é a produção, comercialização e o consumo do doce de marmelo (Figura 4), produzido artesanalmente por mulheres da Comunidade Paiol, na zona rural do município. O trabalho na lavoura é realizado de forma familiar, do preparo da terra à colheita, além da feitura e comercialização do doce:

Figura 4 - Lavoura, fruto e doce de marmelo produzido artesanalmente no Paiol



Fonte: Pesquisa de campo, 2021



Em uma lógica adversa àquela imposta pelo agrohidronegócio, pautada nos monocultivos, latifúndios e exploração do trabalho, persistem territorialidades e saberes resilientes da agricultura familiar camponesa. Trata-se de territórios residuais em que predomina a agrobiodiversidade, conforme discute Carvalho: “[...] o jeito de ser e de fazer camponês acompanha e contribui para ganhar tempos no seu convívio com a natureza, [...] isso se faz pela compreensão a cada dia mais aguçada de como deve acontecer esse convívio homem-natureza” (Carvalho, 2013, p.6). Santilli (2009), por sua vez, compreende que os saberes construídos por comunidades tradicionais são coesos com a agrobiodiversidade que experienciam cotidianamente em seus territórios de vida e trabalho.

Observou-se, também, em campo, a existência das barracas da agricultura familiar camponesa que produzem de acordo com os princípios da agroecologia e comercializam seus produtos na feira semanal da cidade (Figura 5). A feira cumpre, nesse contexto, a função de levar o alimento produzido na roça e nas lavouras da agricultura familiar camponesa para a mesa das comunidades do campo e da cidade, além de gerar renda para as famílias.

Figura 5 – Barraca de produtos agroecológicos na feira de Mucugê



Fonte: Pesquisa de campo, 2021.

Na análise da feira como referência para construção da identidade e negociações no contexto da agricultura familiar camponesa, Vasile e Cruz (2021, p.217) argumentam que, nesse espaço, perfilam “[...] visões, narrativas e modos de conhecimento particulares que são cultivados em relação à comida local, segurança alimentar e justiça social”. As autoras consideram ainda que a feira se



configura num lugar para a prática social e política coletiva, além das ações de fortalecimento onde a “[...] identidade, capacitação mútua e negociação política são praticados” (Vasile; Cruz, 2021, p.21).

Embora tenham se debruçado sobre a realidade do sul do Brasil, tais acepções trazem luz à leitura da feira realizada em Mucugê. A crescente presença dos agricultores familiares camponeses que produzem de forma agroecológica em seus sítios consiste em territorialidades de esperança, visto que permitem aos consumidores urbanos e rurais o acesso ao alimento de qualidade à preço justo. Ao partilhar sobre sua experiência com a agroecologia, um agricultor feirante afirma:

Eu planto morango, banana e todo tipo de hortaliça irrigada no meu sítio de 1,5 ha [...]. Planto o morango particular, porque assim você tem a liberdade de trabalhar com ele sem agrotóxico. Vou te dar um exemplo. Esse morango meu foi embalado quarta-feira à tarde, olha como é que ela tá. Se eu tivesse aplicado qualquer produto agressivo aqui, era no máximo um dia, porque o insulfilme vai abafar ele e apodrece. Toda vez que você for comprar um alimento fresco embalado, observa isso. Hoje é muito fácil detectar se tem um produto, se é, ou não é, livre de agrotóxico. Eu comecei a plantar pela empresa, mas eu sabia que não era bom. Eu queria mesmo era ter um alimento diferenciado, porque hoje você tem que plantar e pensar primeiro em você, porque você também vai comer e depois passar para as pessoas (Informação verbal).

A sabedoria expressa nos dizeres desse sujeito social tem origem na sua vivência e no trabalho cotidiano na terra, nos ciclos de plantar e colher o alimento. Ainda pelas andanças na feira, deparamo-nos com os ensinamentos de uma frequentadora do lugar sobre o aproveitamento da banana verde para tratamento de problemas de saúde. Viver a feira é, sabidamente, um exercício contínuo de aprendizagem. Em conversa com a entrevistada, ela nos relatou que:

Eu compro dessa banana verde aqui para fazer biomassa. Cozinho ela inteira, com o talo, por cinco minutos na panela de pressão, com casca e tudo. Aí abro ela, depois de cozida ela racha, rapo a massa, bato no liquidificador com um pouquinho de água mineral e boto no potinho, vou consumindo. Duas colheres de manhã, duas à noite. Ela é bom para colesterol, para diabete, para tudo. Meu irmão estava com gordura no fígado, e quando ele foi fazer o ultrassom, já tinha sarado, não apareceu nada (Informação verbal).

Na feira, acontece o encontro entre os saberes e fazeres ancestrais com as novas estratégias de aproveitamento e otimização dos alimentos. O testemu-



nhos dessa mulher sobre o bem estar produzido pelo consumo desse alimento à saúde dela e da família legítima cada vez mais a relevância da disponibilidade das frutas, hortaliças e verduras a preços justos e acessíveis para a comunidade. Um aspecto curioso é que os preços dos alimentos agroecológicos e dos convencionais, na feira, não se diferenciam muito. A banana verde, utilizada na receita, por exemplo, custava R\$3,00 a dúzia, tal como nas demais barracas convencionais. É também por esse motivo, que, como relata o feirante, o pessoal que frequenta a feira para comprar, sabe que os alimentos agroecológicos são os primeiros a serem vendidos, por isso devem chegar mais cedo para garantir a disponibilidade.

Com o propósito de reunir agricultores agroecológicos e promover a economia solidária no município de Mucugê, o Centro Público de Economia Solidária (Cesol), setor Chapada Diamantina, realizou, em parceria com as Secretarias Municipais de Agricultura, Turismo e Cultura com a Secretaria de Trabalho, Emprego, Renda e Esporte do Estado da Bahia (Setre) e a Cooperação para a Educação e o Trabalho Coletivo (Ctec), a I Feira da Economia Solidária, Agroecologia e Artesanato de Mucugê. Além da programação cultural com realização do sarau, apresentação da Orquestra Filarmônica 23 de Dezembro e a apresentação do Reisado, da comunidade Barriguda, o evento teve como objetivo o incentivo a formação com empreendedorismo, comercialização de artesanatos e alimentos agroecológicos e informações sobre programas de acesso ao crédito, como o Agroamigo e Credbahia.

A realização de eventos dessa natureza configura-se num indicativo de como o incentivo e apoio de órgãos públicos é fundamental na estruturação e no fortalecimento do comércio justo e socialmente referenciado dos bens produzidos no contexto das comunidades. Ressalta-se, nesse sentido, a contribuição do CESOL em iniciativas de empreendimentos de mulheres quilombolas na comunidade Barriguda.

No âmbito dos alimentos tradicionais, destaca-se o trabalho Biscoitos Marias da Serra. No que tange ao artesanato, em campo, foi possível conhecer a costura criativa da “SMJ Artes”. De acordo com as entrevistadas, o CESOL apoiou com treinamentos e com a criação da logomarca dos empreendimentos e no processo de capacitação técnica das pessoas envolvidas.

Tanto o empreendimento de biscoitos artesanais, quanto o de costura criativa são desenvolvidos por mulheres jovens quilombolas. Embora o processo de digitalização dos pequenos empreendimentos, sobretudo no meio rural seja permeado de problemáticas sociotécnicas, a inserção dos projetos nas redes sociais reverbera positivamente no êxito dessas iniciativas.



De acordo com Nierdele, Scheneider e Cassol (2021, p.16) “[...] A disseminação dos aparelhos celulares e o uso corriqueiro da internet permitiram com que a digitalização se tornasse um fato social que organiza múltiplas interações econômicas e culturais”. A criação das páginas nas redes sociais configura-se como um relevante instrumento de divulgação e visibilidade para os bens produzidos no contexto das comunidades.

Essas iniciativas, elaboradas e desenvolvidas com o esforço de mulheres, podem ser vislumbradas como territorialidades de esperança, visto que alinham o saber-fazer aprendido no contexto territorial, vivido com o movimento de esperar, ao propósito de gerar renda e contribuir para a melhora das condições de vida no território de existência, e conseqüentemente, dinamizar e socializar os fluxos socioeconômicos na escala local.

Somadas a essas iniciativas, sublinha-se a existência de eventos criados para dinamizar a economia e a cultura local. Entre esses eventos de caráter festivo, cultural, esportivo, destacam-se a Feira Literária de Mucugê (FLIGÊ), o desafio esportivo Ultra Trail Chapada Diamantina (UTCD), a Feira de Gastronomia e o Festival de Forró com encontro de sanfoneiros.

Em conversas com representantes do poder público e com pessoas envolvidas na realização desses eventos, foi enfatizado que a criação deles atendem a um claro propósito: criar a periodicidade, para suscitar a frequência dos turistas à Mucugê, com o objetivo de dinamizar a economia e manter a efervescência cultural da/na cidade, para além dos feriados e datas comemorativas tradicionais. Para além da dinamização da economia, os moradores locais, em conversas informais, têm-se mostrado satisfeitos com o calendário festivo, pois agrega novos elementos às tradições locais. Além disso, proporciona a geração de renda e novos postos de trabalho.

Aliada às outras estratégias e táticas de geração de renda e reprodução social (De Certeau, 2013), considera-se que esses eventos devem ser valorizados, pois podem constituir-se em vitrines para que as comunidades rurais possam apresentar seus produtos, como artesanatos, alimentos e bebidas tradicionais para apreciação e comercialização do público. Para tanto, é imprescindível o apoio logístico dos órgãos estatais, sobretudo com o transporte e infraestrutura para viabilizar uma maior participação das comunidades rurais nesses eventos, que, em sua maioria, acontecem na sede municipal.

Buscou-se, por meio dos itinerários de pesquisas em campo, mapear as diferentes territorialidades de esperança encontradas em Mucugê, que perfilam entre as dimensões da alimentação, da cultura, das tradições e das paisagens que compõem esse lugar. Nessa discussão, sublinha-se a geografia peculiar aos



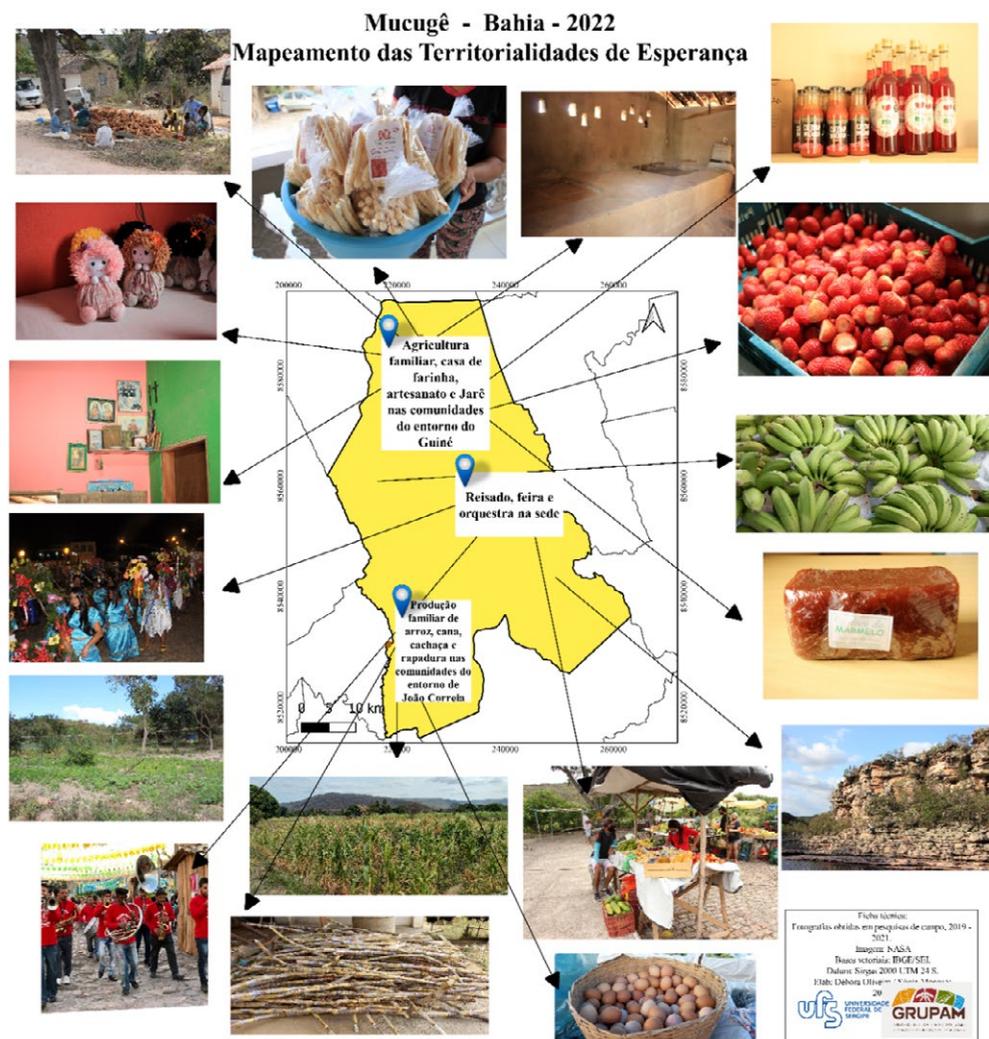
alimentos, que contém espacialidades plurais e demarcam territórios e modos de viver, visto que, como pondera Mendes (2021)

As experiências que marcam as escolhas, o preparo e o consumo dos alimentos dizem muito sobre a cultura local, regional e nacional. Dizem sobre homens e mulheres que cotidianamente produzem, comercializam, consomem e atribuem significados aos lugares. É nessa amplitude de significados que os alimentos podem ser considerados como suportes privilegiados de análise para a ciência geográfica, pois – além de essenciais para a reprodução da vida de homens e mulheres –, ao serem comercializados e consumidos, são transformados em territorialidades. Alimento, vida e espaço, portanto, se imbricam de forma visceral (Mendes, 2021, p.8).

Em face dessas relações (i)materiais que preenchem o campo, buscou-se, no mapeamento e debate em torno das territorialidades de esperança a relevância de práticas culturais e religiosas que são alicerces das tradições e da identidade territorial dos sujeitos sociais, que, em grande medida, associam-se também aos diálogos sobre os alimentos e suas conexões com o território.

Nesse contexto, destacam-se os ritos religiosos relacionados ao Jarê e ao catolicismo popular, além da permanência da orquestra filarmônica local, que, há mais de 100 anos, participa do calendário festivo local. Sublinha-se ainda a existência das belezas cênicas das paisagens que conformam os territórios desse município da Chapada Diamantina, que, apesar dos desequilíbrios ambientais provocados pelo agrohidronegócio, permanece resiliente com a exuberância das cachoeiras, mirantes e trilhas que atraem turistas e divertem moradores locais. O Mapa 8 apresenta a espacialização das territorialidades de esperança de Mucugê:

Figura 6 – Espacialização das territorialidades de esperança no município de Mucugê



Fonte: Débora Oliveira e Sônia Menezes, 2021.

Na leitura do mapa é possível vislumbrar espacialmente essas territorialidades de esperança, representadas pelos cultivos e produções agroecológicas de morango, banana, cana-de-açúcar, mandioca, arroz vermelho e ovos caipiras. Para além do alimento produzido, o modo de relacionar-se com a terra e com o trabalho que rege a produção agroecológica na agricultura familiar camponesa resiste à lógica capitalista.

Dos roçados e quintais, para as cozinhas, observa-se o encontro entre a ancestralidade e os novos saberes e fazeres na produção artesanal dos biscoitos, geleias e licores, além do trabalho coletivo nas casas de farinha. A ressignifica-



ção dos alimentos permite novas experiências ao paladar, tais como o ketchup de morango do sítio agroecológico ou os biscoitos derivados da mandioca, com sabor de alho, salsa e cebola, produzidos por mulheres quilombolas. Essas práticas sociais sedimentam o caminho do esperar nos territórios de vida e trabalho das comunidades.

As belezas cênicas das paisagens que conformam os territórios de Mucugê integram a identidade territorial e a memória social ali presente. Para além da apropriação simbólica da paisagem, ressalta-se também seu potencial econômico para a geração de renda entre os jovens das comunidades que trabalham como guias turísticos, uma vez que conhecem os caminhos, histórias e detalhes do território.

Apesar dos conflitos e controvérsias, a atividade turística pode ter repercussões positivas para a realidade local. A prática do turismo de base comunitária, aquela desenvolvida pelos sujeitos sociais que vivem e têm suas trajetórias de vida atreladas ao território, tal como ocorre no Vale do Pati, comunidade tradicional localizada na região central do PNCD é um exemplo disso, que pode ser replicado para outras comunidades locais que tem como central no modo de vida, a relação com a terra.

Na vila do Guiné, há o Beco do Guiné, que marca o início de uma das trilhas em direção ao Vale do Pati (Figura 7), percurso turístico internacionalmente aclamado como “o *trekking* mais bonito do Brasil”, que culmina em uma pequena comunidade que vive entre serras, mirantes e cachoeiras e sobrevive da hospedagem de turistas e do trabalho na terra.

Os povos patizeiros – formados por grupos familiares que permaneceram na comunidade do Pati – trabalharam ao longo da vida com pequenos roçados, cultivos e criações. Ainda que essa atividade esteja presente, o trabalho com o turismo de base comunitária tem tido relevância na geração de renda para os sujeitos sociais que residem no vale.

A fragilidade dos ecossistemas naturais que circundam a comunidade do Pati não permite que o fluxo de turistas em direção ao vale abarque um grande número de pessoas simultaneamente. Para que essa atividade experiencial e diferenciada de turismo possa permanecer gerando renda à comunidade local, é necessário que, tanto os sujeitos sociais nativos, quanto aqueles que transitam no lugar estejam sempre sensíveis e atentos quanto aos cuidados e limites pertinentes à conservação desse ambiente e ao respeito à forma de existir das comunidades.



Figura 7 – Vale do Pati, 2019.



Fonte: Gentilmente cedida por Paulo José Fernandes, 2019.

Apesar dos atrativos naturais e da proximidade com o Vale do Pati, o turismo ainda é incipiente na vila de Guiné, que conta com pequenas pousadas e restaurantes. Uma moradora nativa de Guiné transformou a casa num hostel, na esperança de gerar alguma renda com o turismo na vila. Contudo, desabafou que sua iniciativa foi frustrada, pois segundo ela, “[...] a maioria do pessoal que vem visitar o Pati não se demora aqui na vila, quase não consome aqui. Vem de fora e vai direto para a trilha” (Entrevista realizada na vila de Guiné, em dezembro de 2019). É compreensível o ressentimento expresso na narrativa da entrevistada, pois ela, assim como muitos moradores, apenas observa o fluxo de pessoas estranhas ao/no seu lugar, sem se beneficiar economicamente disso em nenhum momento.

No interior da comunidade do Vale do Pati, acontece o turismo de base comunitária. De acordo com as entrevistas realizadas, as condições de hospedagem e alimentação são simples e acolhedoras, porém é consenso que os turistas frequentadores do Pati buscam experiências de realidades diferentes daquelas encontradas em roteiros turísticos tradicionais, com hotéis sofisticados e infraestrutura padronizada.



Os nativos ou patizeiros organizaram em suas casas as instalações para recepcionar os turistas. Não há eletricidade, com exceção de alguns pontos de energia solar, utilizados para eventos de emergência. Os dormitórios, sanitários e cozinhas das casas são compartilhados entre turistas e residentes. É importante ressaltar que inexistem vias de acesso automotivo para a comunidade. Por esse motivo, todos os objetos ali existentes foram transportados por pessoas ou com o apoio de animais.

É inegável que a experiência de vivenciar o Vale do Pati configura-se como um divisor de águas na vida das pessoas. Tal como afirma uma entrevistada: “Foi tudo muito desafiador, a caminhada longa, cerca de 50 km percorridos em três dias, a escuridão das caminhadas noturnas, às vezes com chuva. Lá se vive com muito pouco, faz a gente repensar nossos valores e a nossa realidade cotidiana” (Informação verbal).

Em face da evidente presença da atividade turística nesses territórios, Almeida (2003, p. 7), interrogou: “[...] como turistificar sem destruir as especificidades ambientais consideradas bens turísticos?”. A autora apresenta uma discussão pioneira na Geografia Cultural sobre a transformação lugar vivido em territórios do turismo, ainda que seja uma atividade turística não convencional.

Os desafios colocados ao turismo de base comunitária em localidades rurais do interior de Mucugê perpassam pela ausência e/ou incipiência de planejamento por parte do poder público, que deveria apoiar as iniciativas existentes e incentivar novas atividades, visto que se configura como uma territorialidade de esperança, pois, para que exista a atividade turística, faz-se necessário o ambiente em equilíbrio com as atividades humanas relacionadas a agricultura agroecológica, ao lazer e apreciação das belezas cênicas das paisagens, e à cultura e as tradições peculiares ao território e as comunidades que o preenchem de vida.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esperançar distingue-se substancialmente de esperar. Isso porque as questões e mazelas que afligem a sociedade são urgentes. Compreende-se que esperar é ficar estaque, paralisado, enquanto esperançar é movimentar-se e agir em prol de um propósito (Freire, 2014[1992]).

Em face disso, reitera-se a pertinência e o caráter fundamental da agricultura familiar camponesa que persiste nas fissuras do agrohidronegócio predom-



minante no território de Mucugê. Apesar das contradições ali existentes e das condições extremamente desiguais de acesso à terra e à logística de produção e comercialização desfavorável, se comparadas ao agrohidronegócio, a agricultura familiar camponesa segue com protagonismo na produção de alimentos de qualidade a preços justos e acessíveis.

Embora sejam reconhecidas as amplas limitações do segmento acadêmico no enfrentamento às mazelas sociais criadas e reproduzidas pelas contradições do sistema capitalista, especialmente no âmbito da alimentação, considera-se que, em articulação com as comunidades protagonistas, a academia pode contribuir no sentido de promover alguma visibilidade para as iniciativas de enfrentamento e alternativas à hegemonia dos impérios alimentares que visam exclusivamente o lucro e o crescimento econômico.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, M. G. de. Em busca do poético do sertão: um estudo de representações. In: ALMEIDA, M. G. de; RATTS, A. J. P. (Org.). **Geografia: leituras culturais**. Goiânia: Alternativa, 2003. p. 71-88.

CARVALHO, Horácio M. O camponês, guardião da agrobiodiversidade. **Boletim DATA-LUTA**, 2013.

CRUZ, Fabiana. T.; MENASCHE, Renata. Alimentos tradicionais, modos de vida e patrimônio cultural: uma reflexão a partir do Queijo Serrano. **Ateliê Geográfico (UFG)**, v. 6, p. 28-51, 2012.

DE CERTEAU, Michel. **A invenção do cotidiano**: 1 Artes de fazer, 20 ed. Tradução de Ephraim Ferreira Alves. Petrópolis, RJ: Vozes, 2013.

FREIRE, Paulo. Pedagogia da Esperança. In: FREIRE, Paulo (Org.). **Pedagogia da esperança**: um reencontro com a pedagogia do oprimido. 21. ed. São Paulo: Paz e Terra, 2014. p. 21-272.

FREIRE, Paulo. **Ação cultural para a liberdade e outros escritos** .15. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2015.

MENDES, Geisa F. Prefácio. In: MENEZES, S.S. M. et al.(Org.) **Geografia dos Alimentos**: territorialidades, identidades e valorização dos saberes e fazeres. 1. ed. Aracaju, SE: Criação Editora, 2021.

NIEDERLE, Paulo. A. SCHNEIDER, Sergio.; CASSOL, Alberto. **Mercados alimentares digitais**: inclusão produtiva, cooperativismo e políticas públicas. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2021.

PRIMAVERESI, Ana. **Agroecologia**: ecosfera, tecnosfera e agricultura. São Paulo: Nobel, 1997.



SANTILLI, Juliana. **Agrobiodiversidade e direitos dos agricultores**. Editora Peirópolis LTDA, 2009.

SHIVA, Vandana. **Monoculturas da Mente**: perspectivas da biodiversidade e da biotecnologia. São Paulo: Gaia, 2003.

SHIVA, Vandana. **Quién realmente alimenta al mundo**: el fracasso de la agricultura industrial y la promessa de la agroecologia. Madrid: Capitan Swing, 2016.





ALIMENTAÇÃO E PROTAGONISMO FEMININO: TERRITORIALIDADE AMEAÇADA?

Greiziane de Araújo Queiroz
Fernanda Ramos Lacerda

INTRODUÇÃO

O território é conceitualmente permeado pelas relações de poder, e estas são construídas em sociedade, o que provoca a consolidação de territorialidades, que representam as vivências por meio de diferentes atividades diárias, também estabelecidas por relações de gênero. Para Haesbaert, o território deve ser visto na perspectiva não apenas de um domínio ou controle politicamente estruturado, “[...] mas também de uma apropriação que incorpora uma dimensão simbólica, identitária e, porque não dizer, dependendo do grupo ou classe social a que estivermos nos referindo, afetiva” (Haesbaert, 1997, p.41).

A dimensão afetiva para Carosio está imbricada no aporte feminista do cuidado, ela defende a valorização da afetividade “[...] como elemento mediador de las relaciones sociales en interdependencia. Esta línea ética lleva a posiciones políticas que conducen a transformaciones reales de la cotidianidad” (Carosio, 2009, p. 249). Entre as relações cotidianas está imbricada a divisão sexual do trabalho “[...] mediada por situações historicamente dadas entre pessoas de sexo oposto, fundamenta-se na ideia da relação antagônica entre homens e mulheres, mas também nas relações de exploração que sofrem os sexos” (Alves, 2013, p. 274) associada às relações sociais de gênero atribui papéis diferenciados a homens e mulheres.

O que provoca a não valorização ou reconhecimento do trabalho das mulheres, desde seus saberes e fazeres no espaço doméstico ou no cultivo, e na comercialização de alimentos que “[...] influenciam nas relações de poder, na forma com a mulher delinea suas territorialidades nesses espaços e também na construção da sua identidade” (Mesquita, 2019, p.27). Para Mesquita, quando se parte para uma análise de espaços constituídos social e culturalmente considerando as relações de gênero neles imbricadas e associadas a questões de ordem política e econômica, a categoria território é a mais apropriada.

A apropriação material e simbólica do espaço para a constituição do território, para Godoi, quando falamos na territorialidade enquanto processo de



construção de um território, “[...] o aspecto processual merece destaque, pois confere ao território um caráter plástico, isto é, em permanente conformação; não se refere, pois, a uma construção definitivamente acabada (Godoi; Aguiar, 2018, p. 4).

As discussões sobre gênero e território apontam para uma questão importante que permeia a alimentação, pois em que medida as territorialidades constituídas pelo protagonismo das mulheres nas hortas comunitárias, e na comercialização da comida de rua estão ameaçadas pelas relações de poder?

Com base nessas reflexões este artigo apresenta como objetivo principal compreender as territorialidades constituídas pelo protagonismo das mulheres no espaço urbano no âmbito da alimentação. O trabalho feminino frequentemente inferiorizado sob o estigma de “ajuda” (Hirata, 2002; Maneschy, 2013) com o intuito de minimizar as atividades laborais e sua contribuição para o orçamento familiar enfrentou, e ainda enfrenta, inúmeros obstáculos. Principalmente pela ótica sexista de que a mulher pertence ao âmbito doméstico como verificado na expressão “dona de casa” e não da casa. Restringindo-se a uma posição de coadjuvante nas questões de gênero.

O fato de ser “dona de casa” como primeira atribuição, por vezes, impede uma visão mais ampla do protagonismo feminino em diversas atividades como na comida de rua ou na agricultura urbana. Os saberes e fazeres empregados no cozinhar e cultivar contribuem para o empoderamento de mulheres invisibilizadas e silenciadas a buscar a autonomia pelo trabalho.

A seção intitulada “O trabalho feminino na comida de rua” faz uma breve apresentação da participação das mulheres na comida de rua e os antagonismos do trabalho visível e invisibilizados realizados pelas cozinheiras/comerciantes. Acredita-se que existem diferentes formas de discutir as territorialidades no espaço urbano, uma delas, é por meio das relações gênero associados a alimentação.

Na seção intitulada “Mulheres na Horta Comunitária Urbana” serão discutidas as territorialidades presentes na horta comunitária e as relações sociais e de gênero presentes no cultivo de alimentos pelas mulheres e suas famílias.

Para além das citadas sessões são apresentadas considerações finais e as referências.

O TRABALHO FEMININO NA COMIDA DE RUA

A alimentação envolve questões de gênero, enquanto o homem era responsável por obter o alimento, a mulher por sua vez, era destinada a tarefa de



transformar o alimento em comida, “Esta perspectiva considera que o espaço da cozinha acabou, ao longo do tempo, sujeitado ao gênero feminino, sendo normalmente as mulheres as guardiãs da sapiência culinária” (Ferreira & Wayne, 2018, p.3). Por vezes, esses saberes e fazeres envoltos na alimentação, não servem apenas a família, mas torna-se também um meio de sobrevivência.

No Brasil, o comércio de comida no espaço urbano é uma herança negra. Segundo Soares (1996), o comércio era função da mulher africana que trabalhava com gêneros de primeira necessidade, como a alimentação. As mulheres eram conhecidas como “ganhadeiras”, negras escravizadas ou livres, que vendiam produtos alimentícios, sejam frutas, verduras ou pratos prontos (Soares, 1996; Graham, 2013). Em São Paulo, no século XVIII, o urbano representava o [...] “espaço social das mulheres pobres, livres, forras e escravas e o palco de improvisação de sua sobrevivência precária” (Dias, 1983, p.31). Dentre as atividades executadas por elas, destacava-se o comércio de alimentos nas ruas como hortaliças, ovos, toucinho, farinha e queijo.

Segundo Graham (2013), as mulheres representavam 89% do comércio nas ruas de Salvador no final do século XVIII para o XIX. Havia cozinhas improvisadas nas ruas em que se elaboravam refeições à base de farinha de mandioca, feijão, carne seca e miúdos de boi (Soares, 1996, p. 64). Tratava-se de comida para a população mais pobre; os miúdos utilizados na preparação indicam o uso de partes “menos nobres” do boi, bem como a farinha e o feijão. Em Minas Gerais, no século XVIII, elas foram denominadas “negras de tabuleiro” que reuniam ao seu redor homens negros e brancos empobrecidos para o “consumo de quitutes e aguardente da terra” (Figueredo; Magaldi, 1985, p. 58), além de geralmente trabalharem nos centros urbanos em torno da atividade mineradora.

A trajetória das mulheres na comida de rua as conecta a iguarias específicas como o acarajé “Pela tradição que se afirmou ao longo de séculos quem faz o acarajé é a mulher, a filha de santo quando para uma obrigação, ou a baiana de acarajé quando para vender na rua” (Dossiê Iphan, 2007, p.11). Esse trabalho foi reconhecido por meio do “Registro do Ofício das baianas de acarajé como Patrimônio Cultural do Brasil, no Livro dos Saberes, é ato público de reconhecimento da importância do legado dos ancestrais africanos no processo histórico de formação de nossa sociedade” (Idem, p.11). Embora nos últimos anos tenha crescido a participação masculina na atividade, a predominância ainda é feminina.

São as mulheres da família as responsáveis por perpetuar o ofício como narra Dona Aurea: “Desde criança acompanhava minha avó e minha mãe, agora sou eu que mantenho a tradição da família” (Informação verbal, 2022). Esse saber-fazer é perpetuado por meio da escuta, da observação, da imitação e da



repetição. Nesse momento, o saber da aprendiz ganha vida no fazer repetidas vezes até se tornar uma baiana de acarajé e receber a aprovação da família.

Apesar da importância do reconhecimento do ofício das baianas de acarajé seu trabalho não se restringe a elaboração da iguaria. Nas incursões a campo na cidade de Itabuna-Ba em 2022 foram observados os desafios enfrentados por essas mulheres para montar a estrutura de comercialização e desempenhar inúmeras funções sem auxílio. Optou-se por descrever o trabalho de Dona Marta: ela separa os ferros, estica a lona, começa a erguer a barraca sob o sol que ainda brilha na tarde de sexta-feira; os movimentos são rápidos, e a prática, sem dúvida, contribui para a agilidade. Erguida a estrutura, organiza a lixeira, abastece os descartáveis, dispõe cinco mesas com cadeiras para a clientela, põe o dendê para aquecer, organiza os tachos dos acompanhamentos, bate a massa com vigor, põe os bolinhos para fritar, organiza os guardanapos em cada mesa. Os primeiros clientes se acomodam nas cadeiras, então ela se apressa, a massa não pode passar do ponto, o cliente precisa ser bem recebido; enquanto o corpo se agita para dar conta de todo o trabalho, um sorriso sereno é perceptível em seu rosto. Ao higienizar a mesa com álcool em gel, ouve os pedidos, serve o acarajé, passa o troco, limpa a mesa novamente, percebe que a noite se aproxima, instala às pressas uma lâmpada na barraca, enxuga o suor, sorri novamente e continua o trabalho até o fim do expediente.

A observação da organização do trabalho de Dona Marta demonstra as “maneiras de fazer” (De Certeau, 1998, p. 35) das mulheres, que executam inúmeras funções em seu estabelecimento. O trabalho nas ruas visível aos olhos do observador oculta outras oito horas de trabalho na elaboração da massa do acarajé e dos acompanhamentos dessa iguaria. Esconde ainda, todo trabalho doméstico nos cuidados da casa e da família. Independente do desgaste físico e emocional espera-se dessa profissional a receptividade e o sorriso no rosto característico das baianas de acarajé.

No comércio de mingau há também uma predominância feminina. É comum encontrar mulheres com seus tachos reluzentes na comercialização de mingau de tapioca e milho no centro de Itabuna. Enquanto, algumas delas estão na profissão a mais de vinte anos outras, encontram entraram recente em razão da necessidade. Segundo Dona Rose “Eu comecei a vender comida por necessidade e hoje tenho orgulho de alimentar as pessoas”. Relatou ainda que trabalhava como esteticista, ficou desempregada, procurou emprego em inúmeras áreas e não obteve êxito. Ao observar a movimentação no centro da cidade, percebeu que pela manhã havia um espaço no calçadão onde poderia instalar uma barraca (Figura 1). Decidiu distribuir mingau, gratuitamente, aos garis que tra-



balhavam no local, então perguntou: “Vocês comprariam esse mingau? É bom?”. Mediante as respostas positivas, ela se inseriu na atividade (Informação verbal, 2021).O trabalho de Rose permite que muitos outros trabalhadores façam a primeira refeição do dia e dessa forma contribui para alimentar a cidade. Como ela, outras dezenas de mulheres dedicam-se cotidianamente a elaboração e comércio de comida de rua.

Figura 1 – Barraca do mingau de Rose na comida de rua em Itabuna-Bahia, 2021.



Fonte: Pesquisa de campo, 2021. Fotografia: G.A. QUEIROZ.

Na barraca de Rose também se encontra cuscuz, ovos fritos, pães, munguzá, arroz doce, chocolate quente, café, dentre outros. Em grande parte, comida forte (Brandão, 1981) que reforçam singularidades culturais e nutri o corpo nas primeiras horas do dia com uma refeição a preços acessíveis. Segundo Baticini e Alves (2021, p. 436), “O ato de comer é identitário [...] por ser símbolo de resistência e existência”. Na comida de rua – acrescente-se no comer –, há os atos do fazer e do comercializar que resistem as pressões das políticas locais e as normas higienistas aplicadas apenas aos de menor poder aquisitivo.

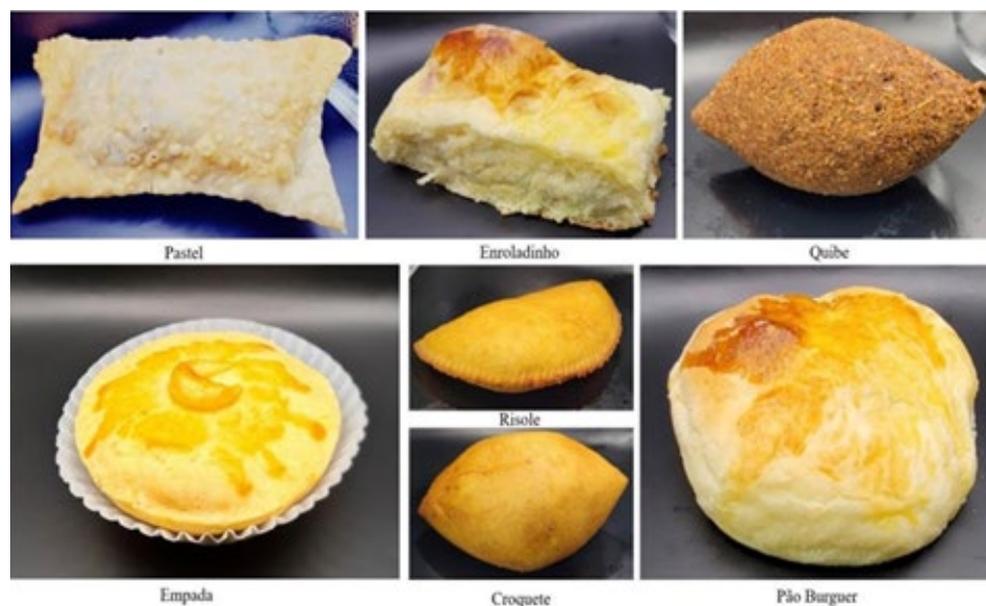
Nas entrevistas realizadas aos consumidores ficam evidente as relações de confiança estabelecidas entre as partes. Segundo Menezes e Almeida a comercialização de alimentos tradicionais atesta que as relações de confiança são fundamentais nas relações econômicas informais, “uma vez que esses alimentos são comercializados sem certificação, sem rótulos, sem selos de identificação,



sem marcas reconhecidas” (2021, p. 11). Enquanto lhe falta certificações formais lhe sobra elogios a comida. A resposta de Rose é a mesma “faço da mesma forma que cozinheiro para minha família”. (Informação Verbal, 2021). Assim, os desconhecidos tornam-se familiares por meio da convivência, dos vínculos materializados na relação face a face.

As mulheres também são responsáveis por grande parte dos lanches em Itabuna. Boa parte dos salgados (Figura 2) que são vendidos nos quiosques, carinhos e barracas não é elaborada pelos comerciantes da comida de rua, eles apenas a revendem. Geralmente, são elaborados por mulheres que trabalham individualmente ou em grupo, conhecidas popularmente como salgadeiras, que trabalham sem o (re)conhecimento dos consumidores. Elas são parte imprescindível para a manutenção da comida nas ruas da cidade.

Figura 2 – Pannel de salgados elaborados por mulheres em Itabuna-BA, 2022



Fonte: Pesquisa de campo, 2021. Fotografia: G.A QUEIROZ.

Os vendedores que trabalham com um volume pequeno de salgados, abaixo de cem unidades, recorrem à produção familiar – esposas, filhas e/ou cunhadas. Nesse caso, estabelecesse uma relação de parceria, ou acordo, entre as partes envolvidas na elaboração e comercialização, como ocorre com FE, que paga R\$ 30,00 diariamente à esposa, independentemente do volume das vendas diárias (Informação verbal, 2021). Segundo Candido (2010), parceria é uma sociedade em que as partes definem previamente uma proporção dos lucros.



Os vendedores que trabalham com um volume pequeno de salgados, abaixo de cem unidades, recorrem à produção familiar – esposas, filhas e/ou cunhadas. Nesse caso, estabelece uma relação de parceria, ou acordo, entre as partes envolvidas na elaboração e comercialização, como ocorre com Pedro, que paga R\$ 30,00 diariamente à esposa, independentemente do volume das vendas diárias (Informação verbal, 2021). Segundo Candido (2010), parceria é uma sociedade em que as partes definem previamente uma proporção dos lucros. Nas parcerias estudadas pelo autor, os que realizavam o trabalho de cultivo obtinham menor ganho.

Em grande medida, a elaboração da comida de rua acontece no espaço doméstico, que, por vezes, é alterado para atender à demanda comercial: a cozinha da casa se transforma em cozinha comercial; um cômodo passa a ter dupla função: despensa e dormitório; a geladeira e as panelas tornam-se maiores; mais louça suja que o habitual; o ritmo lento do cotidiano vai cedendo lugar à “marcha” de um restaurante caseiro. Não é a comida da família, mas comida tornada mercadoria, que, depois de ser levada à rua, retorna à casa na forma de dinheiro para garantir o sustento.

Por vezes, as condições materiais das trabalhadoras não permitem a ampliação da atividade, que, por gerar poucos recursos, impede a reforma do recinto e a aquisição de novos utensílios, o que provoca a permanência do sujeito em uma espiral de trabalho e sobrevivência. Segundo Adriana, “não dá pra fazer muito sorvete porque minha geladeira é pequena, se desse, eu vendia tudo, porque não sobra nada” (Informação verbal, 2021). Para ela é desafiador investir em uma nova geladeira pois no momento é a provedora financeira da família. A vendedora está certa de haver consumidores para adquirir mais sorvete, mas não dispõe de recursos financeiros que lhe possibilitem essa mudança. Contudo, a pequena quantidade de sorvetes elaborados (50 potes) é o início de uma atividade sob seu comando o que lhe confere uma autonomia.

O conceito de autonomia discutido neste texto se conecta com as discussões de Fernandes e Mota (2014) e Vale (2015) associado ao poder de decisão seja na organização do trabalho como no uso dos recursos obtidos com ele. A autonomia se realiza por meio saber-fazer porque é a mulher que detém o conhecimento necessário a elaboração das iguarias. Como também as táticas da sobrevivência para superar os obstáculos na realização do trabalho. Por possuir um orçamento reduzido para empregar na comida, qualquer alteração nos fatores de produção impacta diretamente no faturamento. Até mesmo os itens aparentemente simples tornam-se onerosos, como o gás de cozinha, que passou por altas consecutivas nos últimos anos. Segundo a Nota Técnica do DIEESE, en-



tre outubro de 2016 e março de 2021, o gás de cozinha contabilizou um reajuste de 192%.

As táticas para amenizar os danos são encontradas na elaboração, como a diminuição da porção por cliente, a redução dos gramas por unidade, a troca de sabores por uma opção mais acessível, entre outras. Todo esse jogo tático acontece no abastecimento que ocorre nas feiras livres, supermercados e quitandas nos bairros. Assim, o ato de elaborar envolve o ato de consumir simultaneamente. A seleção dos ingredientes implica diretamente o sucesso ou o fracasso das vendas, pois altera o resultado, a comida.

O trabalho das mulheres na comida de rua pode estar visível como o de Rose, ou invisibilizados como os de dezenas de salgadeiras na cidade de Itabuna, ambos os casos ameaças em sua territorialidade. A primeira, por estar em local público à mercê dos processos de desterritorialização dos gestores municipais, as últimas, pela invisibilidade, pois elas não são contabilizadas como parte do trabalho informal na comida de rua.

MULHERES AGRICULTORAS NA HORTA COMUNITÁRIA URBANA DO KADIJA

As Hortas Comunitárias Urbanas constituem uma forma de praticar a agricultura nas cidades, elas podem ser realizadas a custo reduzido com retorno em qualidade de vida, saúde física e mental e alimentação saudável para as famílias que a praticam. Numa visão sistêmica é possível pensar a multifuncionalidade das hortas além da renda, do valor alimentar ou do volume do cultivo e efetivar resultados na dimensão da educação, da cultura e do conhecimento popular.

As relações sociais de gênero estão presentes no cotidiano, vinculadas a diversas tarefas materiais e simbólicas que são responsáveis pela configuração de territorialidades. Para Godoi, a “[...] a territorialidade ou territorialidades não é algo que se possa entender sem estudar processos, isto é, é preciso ser contextualizada em relação ao momento histórico em questão, ao contexto físico onde ocorre e aos atores sociais envolvidos” (Godoi, 2014, p.11), da mesma forma que defende Raffestin (1993) quando sustenta que as territorialidades podem ser definidas como um conjunto de relações que envolve a sociedade, o tempo e o espaço, mas para que isso se torne possível é preciso que seja contextualizado.

Na perspectiva de análise das relações sociais de gênero envolvendo as territorialidades, estas se conectam ao que se vive cotidianamente, por isso é importante levar em consideração os lugares em que se desenvolvem. As questões



relacionadas ao gênero presentes dentro da horta comunitária também devem ser levadas em conta, por diferentes situações enfrentadas pelas mulheres, que vão desde relações de poder dentro do território de cultivo, às conexões familiares. Estas questões foram relatadas de forma simples, mas merecem atenção por serem fundamentais no processo de constituição de suas territorialidades, devem ser consideradas em todas as etapas do processo de cultivo e comercialização dos alimentos produzidos na horta comunitária urbana.

É importante reconhecer que a Agricultura Urbana, sobretudo as Hortas Comunitárias, que por vezes aparecem como “ilhas verdes” dentro das cidades, precisam de manutenção constante para garantir a permanência do cultivo. O fornecimento de água, adubos e controle de pragas é fundamental e pode exigir apoio de instituições públicas, mas as questões relacionadas ao gênero também devem ser levadas em conta, por diferentes situações enfrentadas pelas mulheres, que vão desde relações de poder dentro dos territórios de cultivo, como nas conexões familiares.

A constituição das hortas na cidade de Vitória da Conquista não se restringe a instalação da agricultura urbana, Souza, ao escrever sobre a alimentação no Planalto da Conquista entre as décadas de 1930 a 1950, afirma que “[...] o quintal podia ser murado, rebocado e caiado, cercado com madeira ou mesmo com varas. Havia o lugar das galinhas, o galinheiro e a horta onde se plantava ‘de tudo um pouco’ especialmente verduras, temperos e folhas para chás” (Souza, 1996, p.52), a tradição de cultivar alimentos faz parte da cultura e era indispensável para diversas famílias.

As Hortas Comunitárias Urbanas nesta cidade, foram instaladas em 1978, pela Prefeitura Municipal, após a elaboração de um projeto com o objetivo de socializar e estimular o cultivo de alimentos de baixo custo para os moradores de bairros periféricos da cidade. No bairro Kadija (Figura 3), ao Sul da cidade, a horta ocupa uma área de aproximadamente 6200 m², é formada pela divisão do terreno em porções de terra que são chamados de lotes, que medem cerca de um metro e meio de largura e dez metros de comprimento. Cada lote é cadastrado em nome de uma mulher que representa uma família, embora os homens também possam fazer o cadastro, cerca de 90% dos registros são feitos por mulheres. Atualmente os lotes são ocupados por 27 famílias, que tem um cadastro é responsável por manter a terra sendo cultivada.



Figura 3 – Horta Comunitária do bairro Kadija, Vitória da Conquista, 2023



Fonte: Pesquisa de campo, 2023. Fotografia F.R. LACERDA.

As mulheres que praticam a agricultura no meio urbano normalmente são associadas às relações que estas estabelecem ou estabeleceram com o campo, oriundas do espaço rural, e que mantêm a tradição de cultivar alimentos em hortas, como a senhora Gilda, que cultiva alimentos na Horta comunitária do kadija há 30 anos, desde que saiu da zona rural do município de Anagé e chegou em Vitória da Conquista com quatro filhos. Ela conta que criou os filhos com o trabalho na horta e eles puderam estudar, trabalhar e estão “formados”.

Em entrevista, Gilda afirma que os conflitos dentro da horta eram comuns pois o controle da liberação da água era feito por um homem que segundo a agricultora não disponibilizava um volume suficiente para abastecer a plantação, o que comprometia consideravelmente o cultivo. Quando perguntado a Gilda como o conflito se resolveu ela afirma “[...] chegou uma mulher nova aqui e ela foi reclamar da falta de água, brigou com ele, e ele saiu, largou tudo. Aí ela e outra assumiram a cobrança da luz e liberaram a água, agora a gente tem água o ano todo!”. A narrativa da agricultora expõe as relações de gênero, que se referem às relações sociais atreladas a constituição de valores, “[...] muitas vezes naturalizados no âmbito de nossa sociedade, apagando diferenças e ocultando situações de exclusão e opressão” (França, et.al., 2015, p.297), acentuando também relações de poder.

A condução do processo de gestão da horta é realizada por uma das mulheres que se disponibilizou a ocupar esta função, ela é responsável por abrir



e fechar os portões da horta, organizar as finanças para pagamento da energia elétrica e o controle de liberação do volume de água para utilização na plantação (Figura 4). A garantia da água é fundamental para que os lotes possam ser cultivados, a plantação depende da umidade constante do solo, que não é garantido pelas elevadas temperaturas e ausência de chuvas, típicas do clima semi-árido principalmente no verão.

Figura 4 – Horta Comunitária bairro Kadija, Vitória da Conquista, 2023.



Fonte: Pesquisa de campo, 2023. Fotografia F.R. LACERDA.

O abastecimento é feito por água das cisternas conectadas a bombas que enchem os tanques. Para que esse sistema funcione cada uma das famílias cadastradas precisa contribuir com uma quantia mensal para pagamento da taxa de energia elétrica. Cada família paga o equivalente a quantidade de lotes que possuem. Ainda segundo Gilda, a Horta comunitária não recebe ajuda da Prefeitura Municipal.

Quando perguntado a Maria sobre quem trabalha nas hortas, ela responde que, “depende, tem dia que vem duas três pessoas da família, tipo a mulher, o marido e a filha, tem dia que vem só a mulher que tem o cadastro, mas a maioria são as mulheres mesmo que vem. Só tem Sr. João e Loro que vem mais sozinho mesmo”. Embora os lotes sejam de responsabilidade das mulheres, em pesquisa de campo foi possível observar que a família compartilha a prática de cultivo e cuidado com a plantação.

Para Giddens, “o parentesco geralmente proporciona uma rede estabilizadora de relações amigáveis ou íntimas que resistem através do tempo-espaço”



(Giddens, 1991, p. 94), o que proporciona a estabilização de um ambiente permeado por relações de confiança. Quando perguntado a Nilma há quanto tempo ela trabalha na horta ela responde, “sozinha tem três anos, mas minha mãe tem essa terra aqui tem 24 anos, eu vinha com ela, só que ela precisou ir pra São Paulo ajudar um parente e eu fiquei aqui cuidando”. Nilma tem 24 anos, e relata que consegue cultivar alimentos para o consumo e também comercializar, o que garante manutenção social e financeira da família (Figura 5).

Figura 5 – Mulher trabalhando na Horta Comunitária do bairro Kadija, Vitória da Conquista, 2023.



Fonte: Pesquisa de campo, 2023. Fotografia F.R. LACERDA.

A comercialização de alimentos dentro da Horta é constante, com a procura por hortaliças como couve, manjeriço e alface, mas também por ervas que são associadas a remédios como mastruz, capim limão e hortelã. É comum o cultivo de plantas medicinais juntamente com hortaliças que servem como recurso terapêutico “[...] utilizado por muitas famílias em suas práticas populares de cuidado com a saúde, costume que se perpetua também por meio de atores, como benzedeiros (as), raizeiros (as) e parteiras trasladados às periferias urbanas” (De Oliveira, et.al., 2018, p. 204). O uso de raízes, ervas e chás está diretamente ligado aos saberes e práticas culturais realizados no campo, que passam a resistir na cidade.

O pagamento em geral é realizado em dinheiro, mas algumas mulheres, entre elas a Roberta, possuem a opção de realizar o pagamento por PIX o que evidencia a autonomia na administração da sua renda. Ela cultiva alimentos em



três lotes há seis anos, comercializa dentro da própria horta, na feira e também fornece hortaliças para um restaurante. Quando necessário Roberta solicita alimentos de outras mulheres, ou compra, para “não perder a venda”, uma estratégia de comercialização que é fortalecida pelos laços de sociabilidade e reciprocidade dentro da horta comunitária.

Para Sabourin, a ajuda mútua, o manejo compartilhado de recursos e de saberes gera uma produção material que constitui as diferentes formas de reciprocidade. As relações econômicas dentro de uma comunidade dependem de estruturas de reciprocidade que “[...] mais ou menos instituídas, quando são equilibradas ou simétricas, dão origem à produção de valores materiais de uso ou de serviços, bem como a valores humanos afetivos ou éticos (Sabourin, 2009, p. 58), isso gera a ampliação das relações e vínculos sociais e afetivos.

A determinação que se observa na presença das mulheres nas Hortas Comunitárias não diz respeito somente a materialidade histórica, mas também às resistências simbólicas que se expressam por meio da memória das famílias que cultivam os alimentos, nas relações de sociabilidade entre as agricultoras, nas relações comerciais entre os consumidores e na efetivação de uma segurança alimentar proveniente desse cultivo. Dessa forma, “[...] as práticas de AU possibilitam o cultivo de alimentos como forma de sobrevivência frente às dificuldades impostas pelas condições da vida urbana e como expressão do cerne de suas histórias de vida, o cuidado com a terra” (De Oliveira, et.al., 2018, p.203).

Em entrevista a uma das agricultoras, quando perguntado por que ela trabalha na horta, ela responde “[...] eu trabalho porque eu gosto de mexer na terra, gosto de plantar, e o que a gente planta uma parte a gente come e também dá pros vizinhos, pra família...”¹. A senhora entrevistada descreveu sua experiência com a horta demonstrando alegria, interesse e satisfação em poder plantar e colher para o próprio consumo, além de poder doar a outras famílias os alimentos cultivados por ela. Sobre o aspecto da experiência vivida, Young e Rodríguez asseveram que, “[...] as mulheres experimentam a agricultura urbana de maneira diferente dos homens devido a fatores políticos, sociais e econômicos (2020, p. 29). Decidir o destino dos alimentos que são cultivados, proporciona às mulheres autonomia, melhora a autoestima e amplia sua rede de sociabilidade, mas algumas praticam a agricultura apenas pelo prazer que sentem em estar em contato com a terra.

As hortas constituem-se como manutenção das famílias, das suas territorialidades, do cotidiano, das relações, dos costumes e dos hábitos alimentares

1 Senhora V.S. Entrevista concedida em outubro de 2021.



vivenciados nesse território. A agricultura urbana se destaca “[...] como una de las posibilidades para amenizar algunos de los tantos problemas de las ciudades, especialmente los relacionados a la alimentación, salud, medio ambiente y generación de renta” (Ribeiro, 2015, p.73). Os alimentos cultivados na agricultura urbana podem contribuir para a qualidade de vida das famílias que o consomem, por serem alimentos frescos, diversificados e oferecerem nutrientes adequados a uma dieta rica, variada e a baixo custo.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

As trabalhadoras da comida de rua, visíveis ou invisibilizadas, responsáveis pela elaboração e/ou comercialização são deveras importantes para manutenção da comida de rua no espaço urbano com a oferta de refeições abundantes a preços acessíveis. Trabalham individualmente, na modalidade familiar e/ou parcerias em jornadas duplas ou triplas. Ainda assim, mantêm a cordialidade necessária para atrair e manter as relações de confiança com os consumidores.

Igualmente importante, é que muitas delas são a terceira ou quarta geração de mulheres da mesma família envolvidas na elaboração de comidas tradicionais como o acarajé. Assim, mais do que sobrevivência o que se tem é a perpetuação de saberes e fazeres criados coletivamente. Desse modo, exercem a territorialidade por meio da apropriação do espaço pelo trabalho, que ganha visibilidade e notoriedade por meio da comida de rua.

Os saberes das mulheres que saíram de suas terras para as áreas urbanas incluem os conhecimentos transmitidos por gerações, hábitos alimentares e fazeres relacionados a sociabilidade. Aquelas mulheres que mesmo sempre tendo vivido nas áreas urbanas também carregam os saberes ancestrais das práticas agrícolas desempenhadas por suas mães, avós ou bisavós, e passam pelos desafios de garantir às suas famílias alimentos saudáveis. Apesar de não terem seus territórios de cultivo no campo, tem acesso ao território das hortas comunitárias.

A existência da horta comunitária na cidade ampliou a geração de renda e contribuiu com a promoção da segurança alimentar e nutricional durante mais de três décadas para diferentes famílias que passaram por esse território. O reconhecimento da resistência desse trabalho e da resiliência dessas mulheres na evolução dessa atividade é o primeiro passo para pensar a agricultura urbana como um caminho ativo e possível para a constituição de territórios de vida e trabalho dentro das cidades. Isso pode fomentar não só a consolidação de territorialidades femininas como fortalecer a autonomia e a identidade de mulheres como agricultoras no espaço urbano.



Seja na comida de rua ou nas hortas urbanas o trabalho das mulheres expressa um protagonismo feminino no âmbito da alimentação. Visto que, os saberes e fazeres outrora empegados na preparação de refeições no espaço doméstico ou no cultivo para autoconsumo, agora, ultrapassa a as fronteiras da invisibilidade para dar rosto e gênero às territorialidades femininas alimentares do cotidiano urbano.

REFERÊNCIAS

ALVES, Ana Elizabeth Santos. Divisão sexual do trabalho: a separação da produção do espaço reprodutivo da família. **Trabalho, educação e saúde**, v. 11, p. 271-289, 2013. <https://www.scielo.br/jj/tes/a/8nTGWjJrv7MsqfCmLvZhvvL/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em jun. de 2022.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Plantar, colher e comer**: um estudo sobre o campesinato goiano. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1981.

BATICINI, Camila Turmina; ALVES, Flamarion Dutra. Alimentos identitários na feira livre de domingo em Alfenas-MG. In: MENEZES, Sônia de Souza Mendonça; ALMEIDA, Maria Geralda de. **Vamos às feiras!**: Cultura e ressignificação dos circuitos curtos. 1. ed. Aracaju, SE: Criação Editora, 2021. p. 427-450.

CANDIDO, Antônio. **Os parceiros do rio bonito**. Estudos sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida. 11. ed. Rio de Janeiro: Ouro sobre o azul, 2010.

CAROSIO, Alba. Feminismo latinoamericano: imperativo ético para la mancipación. **Revista Género y globalización**, p. 229-252, 2009. Disponível em: <https://diariofemenino.com.ar/documentos/11caro.pdf> Acesso em dez. de 2022.

DE CERTEAU, Michel. **A invenção do cotidiano** – artes de fazer. 3. ed. Petrópolis: Vozes, 1998.

DIEESE - Departamento Intersindical de Estatísticas e Estudos Socioeconômicos. **O necessário debate sobre os preços dos combustíveis no Brasil**. Nota técnica nº 251, mar 2021. Disponível em: <https://www.dieese.org.br/notatecnica/2021/notaTec251PrecosCombustiveis.pdf>. Acesso em: 5 ago. 2021.

DE OLIVEIRA, Fernanda Chamarelli. O matriarcado e o lugar social da mulher em África: uma abordagem afrocentrada a partir de intelectuais africanos. **Odeere**, v. 3, n. 6, p. 316-339, 2018. Disponível em: <https://doi.org/10.22481/odeere.v3i6.4424>. Acesso em ago. de 2022.

DIAS, Maria Odila Leite da Silva. Mulheres sem História. **Revista de História da USP**, n. 114, p. 31-45, jun./jul. 1983. Disponível em: <http://www.revistas.usp.br/revhistoria/article/view/62058/64894>. Acesso em: 1º jul. 2020.

FERREIRA, Jamile Wayne. WAYNE, Lara Steigleder. A cozinha das mulheres: de espaço de domesticação ao de empoderamento a partir de saberes e fazeres culinários. **Revista**



Espacialidades [S. l.], v. 13, n. 01, p. 107–126, 2018.. Disponível em: <https://periodicos.ufrn.br/espacialidades/article/view/17598> . Acesso em: 1 abr. 2023.

FERNANDES, T.; MOTA, D. M. da. “É sempre bom ter o nosso dinheirinho”: sobre a autonomia da mulher no extrativismo da mangaba no Pará. **RESR**. Piracicaba, São Paulo, v. 52, Nº 01, p. 009-024, jan./mar., 2014. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/resr/a/SgLpt8bCCN8BStV7rQGx3ss/> . Acesso em 13 abr.2023.

FIGUEIREDO, Luciano R. de A.; MAGALDI, Ana Maria B. de M. Quitandas e quitutes: um estudo sobre a rebeldia e transgressão femininas numa sociedade colonial. **Cadernos de Pesquisa**, São Paulo, n. 54, p. 50-61, 1985. Disponível em: <http://publicacoes.fcc.org.br/ojs/index.php/cp/article/view/1393> Acesso em: 8 mar. 2020.

FRANÇA, G. B.; PEREZ, J. C.; ISAGUIRRE, K. R.; BARBOSA, L. C. B. G. Gênero e Território: a participação das mulheres nas práticas de sustentabilidade e a afirmação da territorialidade enquanto elemento de cidadania. **Cadernos da Escola de Direito**, v. 3, n. 16, 2015. Disponível em: <https://portaldeperiodicos.unibrasil.com.br/index.php/cadernosdireito/article/view/2959>. Acesso em 13 de mai. de 2023.

GIDDENS, Anthony. **As consequências da modernidade**. Tradução de Raul Fiker, São Paulo: Editora UNESP, 1991. Disponível em: <http://www.afoiceomartelo.com.br/posfsa/autores/Giddens,%20Anthony/ANTHONY%20GIDDENS%20-%20As%20Consequencias%20da%20Modernidade.pdf> Acesso em março de 2023.

GODOI, Emilia Pietrafesa de. Territorialidade: trajetória e usos do conceito. **Raízes: Revista De Ciências Sociais e Econômicas**, 2014, 34(2), 8–16. <http://raizes.revistas.ufcg.edu.br/index.php/raizes/article/view/411/393>. Acesso em dez 2022.

GODOI, Emília Pietrafesa de; AGUIAR, Vilênia V. Porto. Mulheres e territórios vividos em contextos rurais: um olhar sobre a política de desenvolvimento territorial. **Cadernos pagu**, 2018. Disponível em <https://www.scielo.br/j/cpa/a/J89R6LhSmCY6bCrrdRk-7DWz/?format=html&lang=pt>. Acesso em des de 2022.

GRAHAM, Richard. **Alimentar a cidade: das vendedoras de rua à reforma liberal** (Salvador, 1780-1860). São Paulo: Companhia das Letras, 2013.

HAESBAERT, Rogério. **Des-territorialização e identidade: a rede “gaúcha” no Nordeste**. Niterói: EDUFF, 1997. Disponível em: <file:///C:/Users/Alberto/Downloads/13357-52705-1-PB.pdf> Acesso em ago. de 2020.

HIRATA, H. **Nova divisão sexual do trabalho? Um olhar voltado para a empresa e a sociedade**. São Paulo: Boitempo Editorial, 2002

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Dossiê IPHAN, Ofício das Baianas de acarajé**. Brasília: IPHAN,2007. Disponível em: http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie_oficio_baianas_acaraje.pdf Acesso em: 22 jan.2019.

MANESCHY, M. C. Mulheres na pesca artesanal: trajetórias, identidades e papéis em um porto pesqueiro no litoral do estado do Pará. In: NEVES, Delma Pessanha; MEDEIROS,



Leonilde Servolo (Org.). **Mulheres camponesas: trabalho produtivo e engajamentos políticos**. Niterói: Alternativa, 2013. p. 41-64.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça.; ALMEIDA, Maria Geralda de. Pamonha, alimento identitário territorialidade. **Revista Mercado**, v.20, p. 1-15. out. /jan., 2021. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/mercator/v20/1984-2201-mercator-20-e20002.pdf>. Acesso em jan. 2021.

MESQUITA, Lúvia Aparecida Pires de. **Saberes e Fazeres de Mulheres Assentadas: Relações de Gênero e os Processos de Empoderamento no Território do Vão do Paranã, GO**. (Tese), Instituto de Estudos Socioambientais - Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2019. Disponível em: <http://repositorio.bc.ufg.br/tede/handle/tede/12270>. Acesso em jul. de 2020.

PAULILO, M. I. S. O Peso do Trabalho Leve. Departamento de Ciências Sociais- UFSC: **Revista Ciência Hoje**, n. 28, 1987. 7 p.

RAFFESTIN, Claude. **Por uma Geografia do Poder**. São Paulo: Editora Ática, v. 29, 1993.

RIBEIRO, Silvana Maria; BÓGUS, Cláudia Maria; WATANABE, Helena Akemi Wada. Agricultura Urbana Agroecológica en la Perspectiva de la Promoción de la Salud. **Saúde e sociedade**, v. 24, p. 730-743, 2015. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/sausoc/a/H8sp5CgPgsJ6gf6nqtMwv9G/abstract/?lang=es>. Acesso em jan. de 2022.

SOARES, Célia Moreira. As Ganhadeiras: Mulher e resistência negra em Salvador no século XIX. **Revista Afro Ásia**, Salvador, n. 17, p. 57-71, 1996. Disponível em: <https://portalseer.ufba.br/index.php/afroasia/article/view/20856/13456>. Acesso em: 23 maio 2019

SOUZA. Amélia Barreto de. **Alimentação no Planalto da Conquista no período de 1930 a 1950**. Vitória da Conquista: Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, 1996.

VALE, S. R. G. A. **Avaliação do perfil das quebradeiras de coco babaçu e de suas condições de trabalho no município de Itapecuru-Mirim/MA**. 2015. 112 f. Dissertação (Mestrado Interinstitucional em Saúde Pública e Meio Ambiente) - Fundação Oswaldo Cruz, Escola Nacional de Saúde Pública Sérgio Arouca e Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão, Rio de Janeiro, 2015.

YOUNG, Laine. RODRÍGUEZ, Alexandra. A importância da Análise Feminista na pesquisa em Agricultura Urbana. In: Gênero nos Sistemas Alimentares Urbanos. Urban Agriculture, **Revista de Agricultura Urbana**, RUAF, n.37, 2020. Disponível em: <https://ruaf.org/document/urban-agriculture-magazine-no-37-gender-in-urban-food-systems/>. Acesso em jan. 2023.





O MONOCULTIVO CAFEIEIRO E A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS NO MUNICÍPIO DE ENCRUZILHADA/BAHIA¹

Nádia de Sousa Silva
Marcelo Rodrigues Mendonça

INTRODUÇÃO

Neste artigo, apresentamos reflexões sobre o monocultivo da lavoura de café e os rebatimentos espaciais que essa produção vem provocando na agricultura camponesa no município de Encruzilhada/Bahia. Embora predomine o agronegócio do café nesse território, são os agricultores camponeses nas Comunidades Camponesas que praticam a agricultura, responsáveis pela produção dos alimentos tradicionais, com referências identitárias e culturais, se opondo a lógica capitalista de reprodução do capital no campo a partir da produção de *commodities*.

O objetivo desta reflexão consiste em analisar as territorialidades construídas como produto do movimento do real, contraditório e complexo, que se constituem como (Re)Existências e ressignificações do modo de vida, manutenção e reprodução dos camponeses e grupos familiares em contraponto a expansão da cafeicultura no município baiano.

Com efeito, tem-se percebido que a ampliação do monocultivo de café está relacionada a diversos fatores, entre eles: os geográficos, como o clima e solo favoráveis; os subsídios financeiros por meio de linhas de crédito direcionadas a esse setor; os discursos reforçados e reproduzidos por empresas midiáticas, a exemplo da famosa propaganda “Agro é Tech, Agro é Pop, Agro é tudo”; há também os argumentos de natureza econômica, destacando-se a questão da eficiência da produção, o valor agregado do produto e a rentabilidade – os preços do mercado que se configuram como um dos determinantes – que tem transformado os territórios de vida e trabalho dos agricultores camponeses de Encruzilhada/BA.

A opção por investigar as territorialidades enquanto expressão espacial das (Re)Existências da agricultura camponesa num contexto dominado pelo

1 O artigo é parte da Tese que está sendo desenvolvida, intitulada “As (re)existências da agricultura camponesa diante da expansão do agronegócio cafeeiro no município de Encruzilhada/Bahia”, sob a orientação do professor Dr. Marcelo Rodrigues Mendonça e coorientação da professora Dra. Sônia de Souza Mendonça Menezes.



agronegócio do café foi motivada por diversas inquietações. Durante as pesquisas de campo realizadas no Mestrado, os entrevistados ressaltaram a expansão das lavouras cafeeiras ao longo dos anos, bem como as transformações espaciais nos territórios. Em contraposição a esse modelo, o artigo em tela evidenciará práticas que estão enraizadas nos modos de vida das famílias camponesas nesses espaços rurais, nos quais os saberes e fazeres são transmitidos de geração em geração.

A pesquisa baseou-se em procedimentos metodológicos numa perspectiva qualitativa e quantitativa, a princípio, com realização de um levantamento bibliográfico que tomou como base diversas fontes que abordam a temática ao analisar a realidade rural do município de Encruzilhada. Assim, as articulações teóricas entre as categorias de análise – território, agronegócio e alimentos, atrelados as discussões sobre territorialidades e (Re)Existências, elencadas como essenciais para compreender a dimensão espacial assentada nas vivências do território. O trabalho de campo realizou-se por meio do registro fotográfico, conversas informais e entrevistas semiestruturadas com os camponeses/as, os trabalhadores da terra² e os gerentes das fazendas de café, que vivenciam as lavouras cafeeiras e a produção de alimentos.

Os resultados preliminares evidenciam as territorialidades camponesas enquanto (Re)Existências desses sujeitos, por meio de suas ações, luta cotidiana, agendas políticas e no processo de saber fazer. Tudo isso está arraigado na ação conjunta que visa garantir a preservação da produção de alimentos, em detrimento do avanço do agronegócio do café. Vale lembrar, “[...] em um contexto agrário [que] cada vez mais expropria, marginaliza e subordina o campesinato” (Origuéla; Pereira, p. 01, 2022), a organização de classe é substancial.

Encruzilhada se localiza no Estado da Bahia e compõe o Território de Identidade do Sudoeste Baiano, distando aproximadamente 608 km da cidade de Salvador. Limita-se ao Norte com o município de Vitória da Conquista, a Leste com Macarani, a Oeste com Cândido Sales e ao Sul com os municípios mineiros de Divisópolis e Mata Verde. De acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), a população em 2010, era de 23.766 habitantes, sendo que 21,59% estão em áreas urbanas e 78,41% em áreas rurais. Em 2022, os dados censitários apresentaram uma população de 19.107 residentes. Quanto a essa

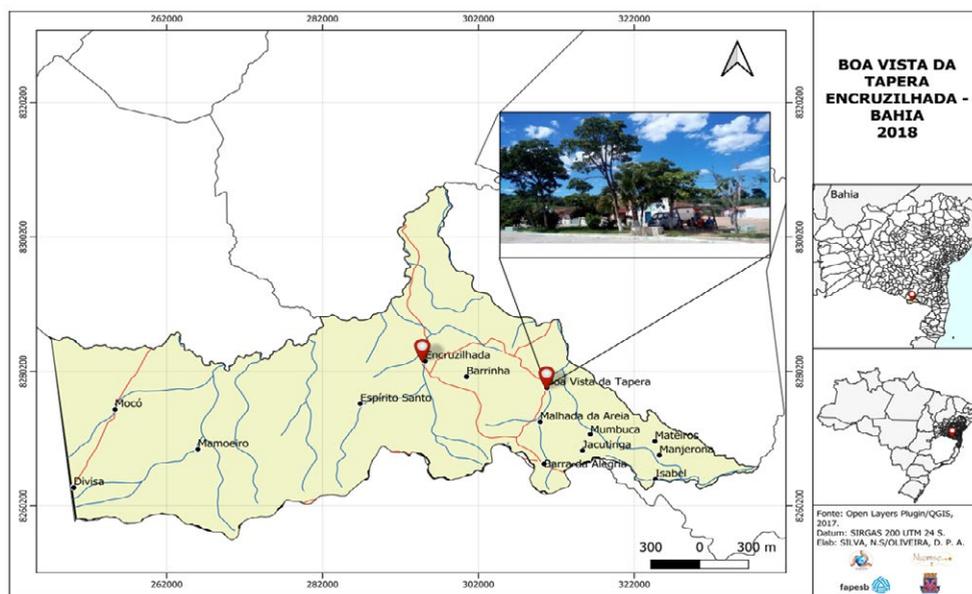
2 Mendonça (2004, p. 28), se refere aos trabalhadores da terra como [...] àqueles que exercem labor na terra e, portanto, possuem no trabalho rural as condições essenciais para a sobrevivência. Compreende os trabalhadores rurais assalariados, nas suas diversas modalidades, camponeses, agregados, parceiros, arrendatários etc. que estabelecem o sentido pleno da vida na terra e, em situação de desfiliação social, forjam a luta pela terra e pela reforma agrária.



redução no número total de habitantes, estima-se que ela decorre da migração da população, principalmente de jovens que buscam estudo e emprego nas cidades de Vitória da Conquista, São Paulo, entre outros municípios.

O mapa (Figura 01) apresenta a localização geográfica do município de Encruzilhada e os seus respectivos distritos e povoados.

Figura 01 – Localização do Município de Encruzilhada/Bahia.



Fonte: SILVA, N. S./OLIVEIRA, D. P. A., 2018.

A escolha pela temática e pelo recorte espacial, decorre da relevância e o potencial que Encruzilhada e adjacências apresentam como produtores de café e, como contraponto, a diversidade de alimentos produzidos pela agricultura camponesa, especialmente nas lavouras dos assentamentos rurais, expressando a contradição viva do capital hegemônico no campo e as formas de (Re) Existências.

Importa dizer que desde 1998, a luta pela terra resultou na constituição dos assentamentos rurais Cama de Vara, localizado na Fazenda Brejão, há aproximadamente 5 km do Povoado de Boa Vista da Tapera, o Assentamento Primavera situado na Estrada Encruzilhada/Mata Verde, Km 14, e o Assentamento Mumbuca/Canaã, na Fazenda Mumbuca no distrito de Vila do Café.

O Quadro 01 mostra os assentamentos de reforma agrária no município.



Quadro 01 – Assentamentos de Reforma Agrária em Encruzilhada/Bahia.

| Assentamento | Fazenda | Famílias | | Área (ha) | Ano de criação |
|-------------------|-------------------|------------|------------|-----------|----------------|
| | | Capacidade | Assentados | | |
| Primavera | Primavera | 80 | 80 | 1.509,03 | 21/12/1998 |
| Mumbuca/ Canaã | Mumbuca/ Canaã | 58 | 48 | 465,65 | 20/02/2002 |
| Cama de Vara | Brejão | 61 | 61 | 1.279,47 | 20/01/2003 |

Fonte: GEOGRAFAR, 2019. Elaboração: SILVA, N. S., 2023.

Os dados apresentados se referem a quantidade de assentados, a área e o ano em que estes foram implantados e/ou reconhecidos pelo Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (INCRA). Embora, importantes áreas de produção de alimentos, os assentamentos rurais não conseguiram reduzir as desigualdades, persistindo a concentração fundiária vinculada às lavouras de café. Vale lembrar que no município de Encruzilhada, há algumas empresas capitalistas rurais que transformam os grãos em mercadoria, ou seja, *commodities*, destinando à comercialização, inclusive para o mercado externo.

Diante da mobilidade do capital³ na região, expressa pelo avanço das *commodities*, os sujeitos sociais estabelecem e constroem estratégias cotidianas, ou seja, por meio de suas práticas, saberes e fazeres viabilizam o trabalho e a produção de alimentos identitários produzidos na terra, como condição fundamental de sua reprodução e asseguram as (Re)Existências. Compreende-se que esses sujeitos vivenciam essas territorialidades, cultivam alimentos e experenciam no seu cotidiano a comercialização de compartilham as relações que estão entrelaçados no território.

Desse modo, nas últimas décadas, a prática da produção de alimentos, a produção artesanal de farinha nesse município se caracteriza em uma atividade

3 Thomaz Junior (2011) assegura que a mobilidade do capital não se limita a ser um mero efeito ou consequência; ela revela aspectos mais profundos e estruturais dentro de seu sistema sociometabólico. Corroborando esse entendimento, Pérpetua e Thomaz Junior, afirmam que “[...] na medida em que evidencia sua lógica irrefreavelmente expansionista, funcionando como um mecanismo absolutamente imprescindível de postergação das suas contradições e antagonismos potencialmente mais explosivos (Perpetua; Thomaz Junior, 2013, p. 58-59). Ainda sobre essa discussão, Perpetua (2013, p. 66-67), assevera que, “[...] quando nos reportamos à “mobilidade do capital” referimo-nos sempre à mobilidade de frações daquele capital que se pode chamar de “capital social total”, que constitui na realidade uma abstração. Essas frações, embora possuam o mesmo objetivo de autovalorização, foram unidades reprodutivas diferentes, comumente como pessoas jurídicas (empresas) que atuam em setores, ramos e mercados distintos e que, exatamente por isto, consubstanciam o processo de concorrência intercapitalista dentro deles”.



que vem se mantendo, segundo De Certeau (1998), como uma tática de reprodução social cunhada em um modelo de vida que se tornou autônomo.

Nessa perspectiva, compreende-se que as táticas e técnicas utilizadas na produção de alimentos constituem-se em significados e marcam os territórios, produzindo territorialidades a partir das vivências cotidianas dos sujeitos sociais que estão engajados nessas produções e, que também, estão inseridos no território. É, portanto, uma relação social de produção carregada de simbologias e significados que se materializam na luta pela permanência na terra e manutenção nos seus territórios. Por fim, o artigo encontra-se estruturado em quatro tópicos: introdução, reflexões teóricas, resultados de pesquisa e considerações finais.

REFLEXÕES TEÓRICAS

A leitura da realidade geográfica configura-se como um exercício de reflexão sempre complexo, imperfeito e instigante. Desta feita, o olhar do geógrafo sobre a configuração espacial possibilita a compreensão das singularidades do território e do cotidiano dos sujeitos sociais envolvidos no seu processo de apropriação do espaço.

As transformações ocorridas no campo brasileiro, desde a década de 1950 até os dias atuais, trazem consigo marcas profundas na estrutura fundiária desse país. Essas mudanças estão atreladas ao modelo implementado pela Revolução Verde com o discurso de “progresso”, “aumento da produtividade” e “desenvolvimento econômico” e, sobretudo, combate à fome que proporcionou mudanças espaciais substanciais nas formas de produção e nas relações sociais.

Desse modo, a modernização da agricultura está associada ao domínio hegemônico do agronegócio no território com implicações no ambiente (Mendonça; Mesquita, 2007). Articulado a isso, esses processos resultam em transformações e consequências severas no campo brasileiro e são responsáveis pela desterritorialização camponesa através da espoliação, expropriação que afetam, diretamente, a continuidade e permanência dos camponeses, bem como destroem o solo, contaminam a água e deterioram a cultura e acentuam as desigualdades sociais.

Conforme compreende Oliveira (2007), com o passar dos anos, a expansão e a inserção dessas inovações, no meio rural, objetivando a “modernização da agricultura” para aumentar a produção cafeeira, por meio da mecanização, tem-se utilizado o uso de diversos agrotóxicos e máquinas de alta tecnologia, o que substitui a mão de obra dos sujeitos, reduzindo a demanda de trabalho, gerando



desemprego durante o período de safra e entressafra. Além disso, esses grupos, detentores das lavouras cafeeiras, têm expandido o cultivo, arrendando ou adquirindo terras dos pequenos e médios agricultores, provocando a concentração e a migração dos trabalhadores sem-terra e sem trabalho.

Corroborando esse entendimento, Rigotto; Augusto (2007) asseveram que o processo de modernização da agricultura:

[...] se expressa pela introdução da mecanização e do uso intensivo de agrotóxicos e fertilizantes, ela traz consigo o desemprego na zona rural; a expulsão de famílias de agricultores de suas terras; a contaminação do solo, das águas, dos trabalhadores e dos consumidores dos alimentos produzidos, além da destruição dos ecossistemas de onde comunidades tradicionais secularmente obtinham seu sustento (Rigotto; Augusto, 2007, p. 480).

O agronegócio se configura nas relações capitalistas de produção agrícola no campo pelo uso de maquinários modernos e tecnologias avançadas e está pautado no uso de insumos como adubos químicos e agrotóxicos que impactam, de forma abrupta e negativa, a produção de alimentos. Assim, a modernização da agricultura passa a ser regida por novos moldes a partir das alterações promovidas nos espaços rurais com a inserção de novas tecnologias e novas técnicas na produção agrícola.

Nesse contexto, Wanderley (2004, p. 53) assegura que “O modelo produtivista, que realizou a modernização agrícola, é hoje profundamente questionado pelos seus efeitos perversos de ordem econômica, social e ambiental, e que afetam o conjunto da sociedade”. Corroborando essa assertiva, Delgado (2012, p. 16) aponta que “[...] o sistema de integração técnico da agricultura com a indústria foi compelido pela modernização das indústrias processadoras de produtos naturais, formando assim os complexos agroindustriais interligados”.

Com a criação desses sistemas agroindustriais, a agricultura ganha nova roupagem através dos progressos técnicos e os avanços impulsionados pelo aprimoramento das tecnologias. Em outras palavras, os aparatos tecnológicos modernizados e com eficiência consolidam a diversificação e integração da agricultura (Delgado, 2012).

A configuração das transformações espaciais, no município de Encruzilhada/BA se deu através da implementação e da expansão do monocultivo do café que promoveu o processo de expropriação, proletarianização e precarização do trabalho, provocando a redução dos cultivos de alimentos, alterando os hábitos alimentares e diminuindo as práticas culturais, por meio de estratégias perversas.



sas da reprodução do capital (Lebrão, 2016) por empresas capitalistas que desencadearam uma nova forma de dominação nesses territórios.

A significativa mudança das formas de uso e ocupação dos territórios rurais evidencia a substituição da elaboração da produção de alimentos pela produção de *commodities*, atreladas aos pacotes tecnológicos ancorados pelo paradigma da Revolução Verde (anos 1960/70). Todas essas ações estão amparadas no discurso do aumento da produção e a produtividade, na redução dos custos para assegurar lucros elevados. Essas mudanças ocorrem na estrutura produtiva e estão ligadas diretamente ao processo de financeirização e da implementação das políticas de crédito na agricultura.

Tal análise, implica compreender que além das transformações espaciais ocorridas nessas lavouras, é necessário ressaltar a problemática do uso intensivo dos agrotóxicos nas lavouras cafeeiras, que reverbera na “[...] insustentabilidade ambiental e social do modelo destrutivo de produção do agronegócio” (Matos; Marafon, 2020, p. 333). Nessa direção, Pignati et al. (2017, p. 3281), ao abordarem a utilização de agrotóxicos no campo brasileiro afirmam que “[...] O uso de agrotóxicos na agricultura brasileira é um problema de saúde pública, dadas as contaminações no ambiente, em alimentos, e as intoxicações na saúde humana”. Com efeito, busca-se retratar como a inserção da produção do café, aliada ao uso de novas tecnologias, influenciaram no processo da perda da identidade territorial e alimentar dos agricultores camponeses.

De acordo com Ribeiro; Mendonça; Hespanhol (2002), “os impactos nas relações sociais de produção no meio rural se agigantaram com as especializações regionais, a partir das atividades monocultoras, juntamente com a concentração fundiária que a monocultura demanda.” Tal análise nos permite compreender que esse processo altera as relações sociais e expropria os sujeitos sociais do campo.

Na área pesquisada observou-se que a produção cafeeira empresarial – agronegócio cafeeiro – ao utilizar máquinas e implementos agrícolas de alta tecnologia e substituíram a mão de obra, reduzindo a oferta de trabalho e ampliando, significativamente, o desemprego no campo⁴.

4 Ressalta-se que, esse trabalho era e é extremamente precário, pois os trabalhadores estão assujeitados, mediante às empresas produtoras de café que se territorializam na região. Para Antunes, “O capital operou, portanto, o aprofundamento da separação entre a produção voltada genuinamente para o atendimento das necessidades humanas e as necessidades de autorreprodução de si próprio. Quanto mais aumentam a competição e a concorrência inter-capitalistas, mais nefastas são suas consequências, das quais duas são particularmente graves: a destruição e/ou precarização, sem paralelos em toda a era moderna, da força humana que trabalha e a degradação crescente do meio ambiente, na relação metabólica entre homem, tecnologia e natureza, conduzida pela lógica societal subordinada aos parâmetros do capital e do sistema produtor de mercadorias” (Antunes, 2002, p. 26).



Além disso, esses grupos empresariais das lavouras cafeeiras têm expandido o monocultivo, arrendando ou adquirindo terras dos pequenos e médios agricultores (parcela significativa de camponeses), concentrando terras, aumentando o poder político e promovendo a desterritorialização dos trabalhadores, agora, sem terras e sem trabalho. Mendonça (2004), ao discutir a desterritorialização dos trabalhadores, assevera que:

[...] aos trabalhadores da terra, desterritorializados, pensa-se não apenas na perda das condições de sobrevivência, a exclusão do acesso a terra, mas na destruição das ações simbólicas e culturais fundamentais para manter a coesão, e as sociabilidades que, construídas historicamente, expressam diversas formas de manifestação sócio-cultural daqueles que estão umbilicalmente vinculados à terra (Mendonça, 2004, p. 45).

Esses sujeitos sociais, historicamente, têm seu convívio, suas relações de produção e trabalho bruscamente alteradas com a perda da terra e/ou das condições de se manterem na terra. É essencial pensar o território como um *constructo* social, repleto de sentidos, perspectivas e contradições, que afloram, ao longo do processo histórico, no ir e vir de temporalidades distintas.

A questão agrária é uma leitura complexa e envolve uma série de debates que podem ser abordados sob distintos aspectos, incluindo a produção de alimentos, de comida e de *commodities*. Os conflitos existentes na questão agrária se dão por meio das relações de desigualdades, expropriação e exclusão, causadas pelos processos hegemônicos do campo, com vistas a acumulação de capital (Fernandes, 2008, p. 74).

Silva (1981, p. 5) destaca que “a questão agrária está ligada às transformações nas relações sociais e trabalhistas de produção: bem como se produz, de que forma se produz”, assim, o problema é estabelecido pela intensificação das contradições nas relações capital x trabalho.

Com o avanço do modelo de produção capitalista no campo, a terra e a água passam a ser tratadas como mercadorias e objeto de disputa, se configurando no agrohidronegócio⁵ (Mendonça; Mesquita, 2007), causador de inúmeros con-

5 Segundo Mendonça; Mesquita (2007), o agrohidronegócio, se constitui como ações que envolve o modelo produtivo do agronegócio, junto com a territorialização do capital, que se apropria da terra, da água e promove o trabalho precarizado, causando a expulsão das populações camponesas, tradicionais e originárias. Ainda de acordo com Mendonça (2015, p. 5) o agrohidronegócio como “Terra e água passam a ser, de forma conjunta, apropriadas para se transformarem em mercadorias, ao invés de serem considerados bens públicos, conforme as necessidades humanas”.



flitos. Assim, a terra passa a integrar a lógica de mercado, pois não é produzida pelo trabalho; portanto, a terra por si só não possui valor e não gera lucro.

A terra, para os camponeses, possui outra conotação, pois está imbricada com o sentimento de pertencimento que se materializa nas práticas cotidianas; em face disso, os territórios que eles vivem estão relacionados ao “[...] espaço simbolicamente central do *mundus* camponês” (Woortmann; Woortmann, 1997, p. 59) e se estabelece como *lócus* de Existência e reprodução da vida.

As transformações espaciais nesse território, modificou a organização produtiva e os territórios de vida e trabalho dos camponeses e demais *trabalhadores da terra*⁶ no município de Encruzilhada/Bahia. Ainda, refletiu sobre a produção dos alimentos enquanto estratégia de *(Re)Existência* para a manutenção de componentes territoriais que asseguram uma forma peculiar de produzir e viver – isto é, a agricultura camponesa.

Refletir sobre como esses sujeitos sociais *(Re)Existem* nesses territórios é entender que as estratégias de fortalecimento utilizadas por eles se configuram em elementos fundantes para a sua continuidade nesses territórios. De acordo com Pelá; Mendonça, a *(Re)Existência* se constitui como,

[...] um processo de permanência, modificada por uma ação política que se firma nos elementos socioculturais. Significa re-enraizar para continuar enraizado ou poder criar novas raízes e mesclá-las com as já existentes, formatando espacialidades como condição para continuar *(Re)Existindo* (Pelá; Mendonça, 2010, p. 54).

(Re)Existir, é sinônimo de ressignificar, de continuar, de lutar, de perseverar, uma vez que esses grupos sociais desvelam um horizonte de possibilidades/necessidades para continuarem sobrevivendo por meio de táticas e estratégias políticas conjuntas. Os sujeitos sociais buscam *(Re)Existir* por meio da luta pela terra/água, pelos saberes e fazeres para se manterem nesses territórios, com o objetivo de permanência e procuram preservar elementos fundantes nas relações de identidade, no sentimento de pertencimento enraizados nas práticas socioculturais e se configura como marcas eivadas de sentidos e significados, pois considera-se que essa dinâmica se constitui em *(Re)Existências* do modo de vida e contribuem para a manutenção e reprodução dos grupos familiares.

6 Mendonça (2004, p. 28), se refere aos trabalhadores da terra como [...] àqueles que exercem labor na terra e, portanto, possuem no trabalho rural as condições essenciais para a sobrevivência. Compreende os trabalhadores rurais assalariados, nas suas diversas modalidades, camponeses, agregados, parceiros, arrendatários etc. que estabelecem o sentido pleno da vida na terra e, em situação de desfiliação social, forjam a luta pela terra e pela reforma agrária.



OS TERRITÓRIOS DA AGRICULTURA CAMPONESA E A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS NO MUNICÍPIO DE ENCRUZILHADA/BAHIA

Encruzilhada apresenta uma produção diversa de alimentos cultivados pelos camponeses, a saber, banana, feijão, mandioca, milho – que contribuem para a reprodução social da agricultura camponesa no município. No entanto, pode-se afirmar com base nos dados que serão apresentados, o avanço do monocultivo do café e a diminuição dessas culturas de alimentos tradicionais.

E, nesse processo torna-se problemático para os camponeses atingidos por tais empreendimentos capitalistas, pois, para Woortmann; Woortmann “[...] ser sitiante, ser dono da terra é condição básica de ser liberto, juntamente com o domínio tanto cognitivo como simbólico do saber que orienta o processo de trabalho” (1997, p. 44). Desta feita, a ameaça causada pelos monocultivos do café é motivo de preocupação.

A monopolização do território que se dá pela necessidade invariável de expansão do capital é que origina a propriedade capitalista, entendida por Martins (1982) como um regime distinto do sentido de propriedade da terra pelos camponeses. De acordo com o autor, a propriedade capitalista “[...] baseia-se no princípio de exploração que o capital exerce sobre o trabalhador, que já não possui os instrumentos e materiais de trabalho para trabalhar, possuídos agora pelo capitalista” (Martins, 1982 p. 59). Nessa direção, Brandão (1981) entende que não é possível dissociar terra, trabalho e vida, uma vez que essas dimensões são pertencentes com a realidade dos homens e das mulheres do campo.

No caso da cafeicultura, as modificações nos territórios estão atreladas, sobretudo, pelo viés econômico, e, para isso, os empresários do café investem em insumos, maquinários e tecnologia de ponta nas lavouras do café. Consequentemente, isso causa problemas sociais e ambientais, pois as transformações reverberam na reprodução social dos camponeses, trabalhadores da terra e sujeitos sociais, que vivenciam esses territórios. Dessa forma, o café *commoditizado* se consolida enquanto um dos principais pilares da economia regional nos moldes das corporações capitalistas hegemônicas.

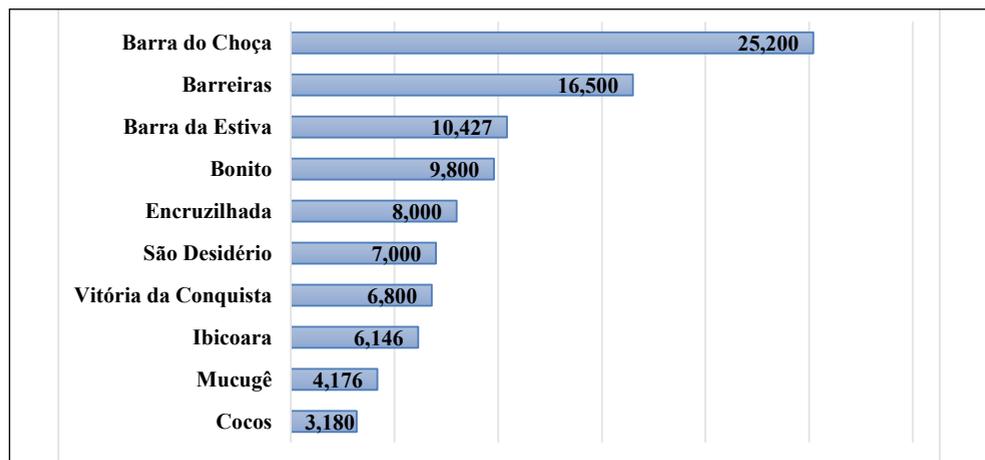
Parte-se da compreensão de que as formas de apropriação e territorialização do agronegócio, nas áreas rurais de Encruzilhada no processo de produção, passa pela lógica das corporações capitalistas, permeada por conflitos e contradições que promovem um processo de expropriação, proletarização e precarização do trabalho com diferentes rebatimentos nas condições de Existência dos camponeses. Diante disso, é necessário (re)pensar a produção *commoditizada* do café e a sua espacialização nesses territórios, por meio do agronegócio, o es-



tímulo do uso indiscriminado de agrotóxicos e os efeitos socioambientais provocados pela expansão da cafeicultura.

Encruzilhada, se insere na condição de um dos maiores municípios produtores de café da Bahia. Ocupa o ranking de 5º lugar – inclusive para exportação – e também para a comercialização em feiras no próprio município, em cidades adjacentes e na região do Planalto de Vitória da Conquista. Segundo o IBGE (2020) a produção agrícola municipal, ou seja, a quantidade produzida (em toneladas) do café arábica, foi de 8.000 toneladas, conforme aponta o Gráfico (01).

Gráfico 01 – Municípios que mais produzem café arábica no Estado da Bahia – 2020



Fonte: CONAB, 2020. Elaboração: SILVA, N. S., 2023.

Nesse território, coexistem diferentes estruturas e usos da terra que vão do agronegócio do café, caracterizado por corporações capitalistas, aos territórios da agricultura camponesa, que têm seus próprios saberes e fazeres, marcados pelo cultivo de alimentos. Os diferentes interesses entre camponeses e empresários rurais criam tensões e conflitos que se manifestam de forma plural nas áreas rurais do município.

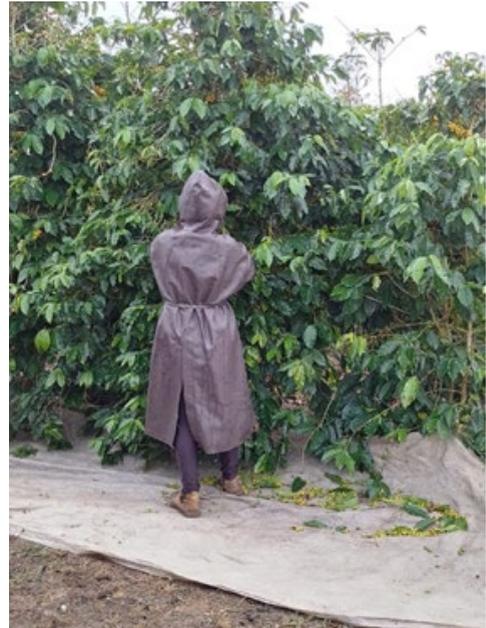
Um dos elementos espaciais observados é a presença significativa de mulheres trabalhando nessas lavouras. Elas trabalham no período da colheita e os gerentes dessas fazendas justificam a opção de escolha pelo trabalho feminino na colheita de grãos, pois consideram as mulheres mais cuidadosas, com as plantas de café.

O trabalho desempenhado pelas mulheres atinge em torno de 10 a 11 horas, com pequenas pausas para tomar o café e almoçar, ausência de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), expostas ao sol e a chuva, com acesso a ali-



mentos insuficientes e em condições extremamente precárias. Com o avanço do agronegócio do café, alguns elementos já podem ser notados, como a redução da produção de alimentos e a ampliação da precarização do trabalho dos camponeses. A precarização do trabalho, se configura a partir da jornada excessiva de trabalho, dos baixos rendimentos, da desregulação do trabalho e a extensa jornada de trabalho, conforme apresentam as Figuras 02 e 03, que ilustram o trabalho feminino nas lavouras de café em Encruzilhada.

Figuras 02 e 03 – Mulheres camponesas colhendo café – Encruzilhada/Bahia.

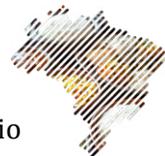


Fonte: Pesquisa de campo, SILVA, N. S., 2022.

As Figuras 02 e 03 evidenciam a presença de mulheres, envolvidas na colheita, normalmente durante os meses de junho a agosto, em que exercem sua força de trabalho para o seu sustento e reprodução social da família. Ao analisar as imagens, observa-se que as roupas não são adequadas para o trabalho no sol, a escada não apresenta nenhum tipo de segurança, os alimentos e a quantidade de água consumidos não são suficientes, dentre outros aspectos que foram desvelados no campo.

Na fala Dona Joana⁷, enfatiza que: “eu aproveito esse período pra ganhar um dinheirinho a mais e aproveito pra comprar roupas para as crianças e al-

7 Nome fictício utilizado para preservar a identidade da camponesa.



guma coisa que falta pra escola (sic)” (J. S. M. 47, Entrevista realizada em maio de 2022).

Em diálogo com um dos gerentes da fazenda, explicou que a presença das mulheres na colheita do café se deve aos cuidados e a forma como elas trabalham. Segundo o gerente Sr. João: “as mulheres são bem mais cuidadosas, não quebram os galhos e nem as vigas do café e é muito difícil elas arrancarem as folhas dos pés (sic)” (J. G. S, 40, Entrevista realizada em maio de 2022), por isso a preferência pelo trabalho delas.

Quando questionado sobre o trabalho desenvolvido por homens, explicou que: “os homens também colhem o café, mas a quantidade é inferior às mulheres. Aqui a gente prefere que eles desenvolvam outras atividades como, por exemplo, manusear as máquinas, beneficiar e ensacar os grãos de café, dentre outros afazeres desempenhados que exigem muita força física, mesmo (sic)” (J. G. S, 40, Entrevista realizada em maio de 2022).

Com base nas falas apresentadas por gerentes e trabalhadores que exercem nessas fazendas trabalhos diários, nota-se, por meio das narrativas, as contradições explícitas por meio dos discursos expostos. As contradições e inconsistências, que nos permitem compreender as desigualdades históricas construídas entre o gênero feminino e masculino, bem como a divisão socioeconômica do trabalho. No que tange a discrepância na informação sobre a produtividade das mulheres e dos homens. Isso pode ser uma contradição com a realidade, uma vez que habilidades não são inerentes a um gênero específico.

Nesse sentido, a espacialização do agronegócio cafeeiro, marca as transformações nesse território, que além de afetar o espaço agrário, provocam prejuízos nas atividades agrícolas anteriormente desenvolvidas, pois desterritorializa os sujeitos do campo, expropria e expulsa os camponeses, deixando um quantitativo de sujeitos sem-terra e sem trabalho. O monocultivo cafeeiro se expande em meio às contradições e aos conflitos, mascarando as inúmeras disparidades por ele provocadas.

Tal análise, aponta o destaque para a produção de café (com mais de 20 milhões de pés) e cultivos tradicionais como feijão, milho, mandioca, banana, laranja, e a pecuária (criação de bovinos, suínos, equinos, caprinos); ressalta-se, também, a produção em pequena escala de queijo, requeijão, farinha, telhas, tijolos e cachaça (PME, 2023). No entanto, com base nos dados fornecidos pelo IBGE (2022), evidenciado na Tabela (01), a agricultura se constitui um papel preponderante nessa formação econômica e social. Os dados mostram a quantidade produzida (toneladas) e a área colhida (hectares) nos anos de 2004 e 2021 no município de Encruzilhada.



Tabela 01 - Principais cultivos do município de Encruzilhada em quantidade produzida e área colhida

| Produtos | Quantidade produzida (toneladas) | | Área Colhida (hectares) | |
|----------|-------------------------------------|------|----------------------------|------|
| | Encruzilhada/BA | | Encruzilhada/BA | |
| | 2004 | 2021 | 2004 | 2021 |
| Café | 1110 | 4000 | 2900 | 5000 |
| Milho | 110 | 230 | 220 | 1200 |
| Banana | 7000 | 1714 | 700 | 312 |
| Feijão | 294 | 262 | 490 | 1040 |
| Mandioca | 6000 | 1839 | 500 | 428 |

Fonte: IBGE/PAM, 2023. Elaborado: SILVA, N. S., 2023.

A Tabela 01 evidencia que o café no município de Encruzilhada apresenta um aumento significativo, tanto em toneladas quanto em área ocupada, diferentemente dos cultivos de alimentos (banana, mandioca). Assim, nota-se uma diminuição da produção da banana e mandioca, tanto em quantidade produzida, quanto em área colhida. Enquanto isso, as culturas de milho e feijão apresentam crescimento na produção e área cultivada.

O milho é um cultivo realizado pelos camponeses, pecuaristas (silagem) e grandes empresários rurais, fazendo rotação de culturas etc. Com base nos dados, mostrados na Tabela 01, a partir do ano de 2004, o milho despontou como um cultivo importante produzido no município, porém, em 2021, teve sua produção reduzida significativamente. O feijão também é considerado pelos camponeses um cultivo importante, no entanto, teve sua produção reduzida. Todavia, esse cultivo está sendo produzido de forma irrigada (pivôs centrais), sendo esta a lógica das empresas rurais.

Em Encruzilhada (Bahia) para além do agronegócio, apresenta outras formas de apropriação e usos da terra e demais recursos territoriais com a agricultura camponesa. Com esse entendimento, aponta-se as permanências e rupturas existentes no território, o que corrobora para a afirmação desses sujeitos sociais nesses territórios como espaços de (Re)Existência, assegurando a sua reprodução social.

Durante a realização de trabalho de campo, observou-se como o agroindústria tem monopolizado os territórios rurais no município de Encruzilhada/Bahia. Na visita ao campo, uma entrevistada, que planta mandioca e produz farinha e derivados, quando indagada sobre o impacto das grandes fazendas de café existentes no município relata que:



Os donos das grandes fazendas, preferem o café, porque produzir café o lucro é bem maior, paga pouco na lata do café e vende a saca muito cara e não dá tanto trabalho como a mandioca e outros alimentos. Vou te falar, a mandioca é assim, se tem muita chuva, aí já viu, encharca, se o sol tá muito quente e sem chuva, a raiz não dá que presta, a gente espera um tempo longo pra poder ficar no ponto. A mandioca não gosta de sombra e a água na medida certa. E o trabalho, tu sabe o trabalho que dá fazer farinha, beiju, biscoito e bolo?! É uma quentura danada. Aí cê já viu, tá difícil também da gente achar mandioca pra comprar, porque a maioria do povo aqui da região só quer plantar mesmo é o café, e os outros alimentos, só nós pequenos mesmo (M.R.S, 45, Entrevista realizada em novembro de 2021).

Nos dias 28 e 29 de julho de 2023, houve a realização da 1ª Expovila, no distrito de Vila do Café/Encruzilhada, onde foi realizada uma mostra de café e feira da agricultura familiar no município. De acordo com os organizadores desse evento o objetivo foi valorizar a produção local, promover o intercâmbio de experiências e fortalecer as cadeias produtivas da região. A primeira feira da agricultura familiar possibilitou aos agricultores a exposição de seus produtos, além de dar visibilidade para esses camponeses e para as suas produções, demonstram também as relações de sociabilidade e o saber fazer desses sujeitos no território. As Figuras (04 e 05) retratam a diversidade da produção de alimentos pelos camponeses.

Figura 04 e 05 – Produtos da Agricultura Familiar – 1ª Expovila, 2023



Fonte: SILVA, N. S.; 2023.



A produção de alimentos é uma prática desenvolvida que está arraigada no modo de vida dos trabalhadores da terra e dos camponeses e se configura como um processo de prática e estratégia de (Re)Existências para os grupos sociais camponeses que residem nos territórios rurais em contraponto ao modelo de produção do agronegócio do alimento enquanto mercadoria.

Os agricultores camponeses que produzem comida de verdade⁸ afirmam e reafirmam as territorialidades que se constroem por meio das relações sociais, mediante às “[...] pressões investidas pela aquisição da sua terra de trabalho por aqueles detentores do capital. Com a transformação do uso da terra e a (re) invenção de produtos, busca o agricultor familiar a sustentabilidade em uma terra que é lugar de vida” (Menezes, 2009, p. 42).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Encruzilhada, se configura como um território que é marcado pelas contradições imposta pelo modo de produção capitalista, em específico, pelo ímpeto do agronegócio cafeeiro e as (Re)Existências dos agricultores camponeses com o cultivo de alimentos. O estudo aborda uma reflexão sobre as territorialidades no contexto da agricultura familiar camponesa. Assim, apesar do predomínio do monocultivo do café no contexto do agronegócio local, são os grupos familiares e as Comunidades Camponesas os responsáveis pela produção dos alimentos tradicionais, com referências culturais e identitárias.

Nesse sentido, reflete-se sobre a precarização das relações de trabalho, cada vez mais presentes e que se dão na dinâmica da lógica da produção da lavoura cafeeira com a expansão do agronegócio, por meio dos empresários, que tem como objetivo principal maior rentabilidade e lucro. Assim, destaca-se como a contradição da produção das lavouras cafeeiras explicita as relações de hegemonização e disputas do território, engendradas sob o manto sagrado do agronegócio que vem alterando os modos de vida e as territorialidades dos sujeitos que residem no município. Em contrapartida, ao retratar a produção de alimentos no município de Encruzilhada, essa prática se configura como uma alternativa dos agricultores camponeses e/ou grupos familiares como uma forma encontrada para a sobrevivência de suas famílias.

8 A comida de verdade, se refere aos alimentos que são pouco processados, ou àqueles produzidos na lida diária com a terra, com a natureza, como por exemplo, (mandioca, banana, batata, quiabo, hortaliças entre outros). Para RAIS/CO (2016, p. 01) “A comida de verdade é aquela que atende não apenas as nossas necessidades nutricionais, mas também nossas demandas psicossociais, culturais e às do meio ambiente como um todo”.



Apesar do predomínio do monocultivo do café nesses territórios, são os camponeses os responsáveis pela produção dos alimentos tradicionais com referências culturais e identitárias, embora, predomine a produção das *commodities*, que integram a lógica das corporações capitalistas na região, associadas às demandas mercadológicas mundializadas.

Espera-se que o resultado desse esforço oportunize o debate e amplie as reflexões sobre as estratégias e alternativas criadas pelos camponeses por meio dos cultivos alimentares. Assim, ressalta-se que as (Re)Existências criadas por agricultores camponeses e outros sujeitos sociais que apropriam-se dos recursos em seus territórios, transformam estes em fontes alternativas de renda e trabalho para a sua Existência.

A produção de alimentos no território é uma questão fundamental para garantir o autoconsumo, o bem-estar e a permanência da identidade e da cultura dessas Comunidades Camponesas. É necessário, portanto, que sejam implementadas medidas que contemplem e valorizem essas produções, reitera-se a importância da organização dos camponeses, a luta dos movimentos sociais do campo, a implementação de políticas afirmativas que reconheçam a luta sócio-política destes sujeitos sociais e a luta pela Reforma Agrária.

REFERÊNCIAS

ANTUNES, Ricardo. **Os sentidos do trabalho**. São Paulo: Boitempo, 2002.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Plantar, colher, comer: um estudo sobre o campesinato goiano**. Rio de Janeiro: Graal, 1981.

CERTEAU, Michel De. **A invenção do cotidiano 1: artes de fazer**. Petrópolis: Vozes, 1998.

FERNANDES, Eduardo Mançano. Entrando nos territórios do Território. IN: PAULINO, Eliane. Tomiasi; FABRINI, João Edmilson. (Org.). **Campesinato e territórios em disputa**. São Paulo: Expressão Popular, 2008.

GEOGRAFAR, **Grupo de Pesquisa**. Estado da Bahia - Projetos de Assentamentos de Reforma Agrária, Salvador, 1981-2019. Disponível em: https://geografar.ufba.br/sites/geografar.ufba.br/files/geografar_assrefagraria_incra2019.pdf. Acesso em: 30 Jul. 2023.

IBGE. **Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística**. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/economicas/agricultura-e-pecuaria/9117-producao-agricola-municipal-culturas-temporarias-e-permanentes.html>. Acesso em: 30 Mai. 2023.

INCRA. **Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária**. Disponível em: <https://www.gov.br/incra/pt-br/assuntos/reforma-agraria/assentamentos>. Acesso em: 02 Jun. 2023.



MARTINS, José de Souza. **Expropriação & Violência**. São Paulo: Hucitec, 1982.

MENDONÇA, Marcelo Rodrigues. **A urdidura espacial do capital e do trabalho no Cerrado do Sudeste Goiano**. 2004. 457 f. Tese (doutorado) - Universidade Estadual Paulista, Faculdade de Ciências e Tecnologia, 2004. Disponível em: <http://hdl.handle.net/11449/102964>. Acesso em: 15 Mai. 2021.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. **A força dos laços de proximidade na tradição e inovação no/do território sergipano das fabriquetas de queijo**. Tese (Doutorado em Geografia) – Núcleo de Pós-Graduação em Geografia Pró-Reitoria de Pós-Graduação e Pesquisa, Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, SE, 2009.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça; ALMEIDA, Maria Geralda de. A produção de alimentos nos espaços circunscritos da casa e a comercialização nos circuitos curtos. In: MENDONÇA, Sônia de Souza Mendonça; ALMEIDA, ALMEIDA, Maria Geralda de; DEUS, José Antônio Souza de. (Org.) **Novos usos do Espaço Rural e suas Resiliências: Transformações e Ruralidades em Goiás, Minas Gerais e Sergipe**. Aracaju: Criação, 2020.

PELÁ, Márcia; MENDONÇA, Marcelo Mendonça. Cerrado Goiano: encruzilhada de tempos e territórios em disputa. In: PELÁ, Márcia; CASTILHO, Denis. (orgs.). **Cerrados: perspectivas e olhares**. Goiânia: Vieira, 2010.

PERPETUA, Guilherme Marini; THOMAZ JUNIOR, Antonio. (2017). Dinâmica geográfica da mobilidade do capital na produção de celulose e papel em Três Lagoas (MS). **Revista Da ANPEGE**, Vol. 9, Nº 12, 2013, p. 55–69. Disponível em: <https://ojs.ufgd.edu.br/index.php/anpege/article/view/6484>. Acesso em: 05 Mar. 2023.

Rede de Apoio à Implementação do SISAN (RAIS). **O que é Comida de Verdade e qual a sua importância individual e coletiva?** Disponível em: http://ecos-redenutri.bvs.br/tiki-read_article.php?articleId=1467. Acesso em: 15 Nov. 2022.

RIBEIRO, Dinalva. Donizete; MENDONÇA, Marcelo. Rodrigues; HESPANHOL, Antônio. Nivaldo. Relações de trabalho na agricultura mecanizada: a monocultura da soja em Goiás. **Scripta Nova, Revista Electrónica de Geografía y Ciencias Sociales**, Universidad de Barcelona, Vol. VI, nº 119 (81), 2002. Disponível em: https://www.ub.edu/geocrit/sn/sn119-81.htm#*. Acesso em: 05 Fev. 2023.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A ALIMENTAÇÃO E SEU LUGAR NA HISTÓRIA: OS TEMPOS DA MEMÓRIA GUSTATIVA. **História: Questões & Debates**, Curitiba: UFPR, n. 42, p. 11-31, 2005.

THOMAZ JUNIOR, A. Intemperismo do trabalho e as disputas territoriais contemporâneas. São Paulo, **Revista da ANPEGE**, V.7, Nº 1, 2011. p. 307-329. Disponível em: <https://ojs.ufgd.edu.br/index.php/anpege/article/download/6573/3573/19667>. Acesso em: 05 Mar. 2023.

WOORTMANN, E; WOORTMANN, K. **O Trabalho da Terra: A lógica e a simbólica da lavoura camponesa**. Brasília: UNB, 1997.



ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E OS CULTIVOS AGROECOLÓGICOS, NO MUNICÍPIO DE IGACI/ALAGOAS¹

Josefa Adriana Cavalcante Ferro

INTRODUÇÃO

No momento em que se pensa na alimentação escolar e no cultivo de alimentos adquiridos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), vislumbra-se o consumo pelos discentes de alimentos saudáveis e de qualidade. Assim, os cultivos provenientes da agricultura familiar camponesa possibilitam a elaboração de cardápios variados, os quais incentivam a criação de hábitos alimentares saudáveis e a valorização da cultura alimentar.

O objetivo deste artigo é analisar os efeitos da inclusão dos alimentos agroecológicos cultivados pelos agricultores familiares camponeses da Associação dos Agricultores Alternativos (AAGRA), para o Programa Nacional de Alimentação Escolar, no território de Igaci/AL. Como procedimentos metodológicos adotados iniciou-se com a revisão da literatura, em seguida na coleta de dados secundários oriundos do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), Ministério da Educação e no trabalho de campo foram realizadas as entrevistas, com o representante dos agricultores (I), articulador de vendas da AAGRA para o PNAE (II), agricultor familiar camponês agroecológico (III), coordenador do projeto EcoForte (IV), nutricionista (V), gestor escolar (VI), representante do poder público (VII) e o membro do Banco Comunitário Olhos D'Água (VIII) posteriormente, realizou-se a sistematização dos dados.

Foi utilizado como recorte temporal o ano de 2022, que conta com a participação mais recente dos agentes sociais da AAGRA, na chamada pública do PNAE, no referido município. O artigo está organizado em três partes, além da introdução, considerações finais e referências bibliográficas. Na primeira parte apresenta-se um contexto histórico sobre o PNAE, em seguida apresenta-se considerações sobre o recorte geográfico analisado e a terceira parte discor-

1 O presente texto é parte da Tese, intitulada "As Compras Institucionais do PNAE, nos Territórios da 3ª Gerência de Educação em Alagoas sob a orientação da Prof^a. Dra. Sônia de Souza Mendonça Menezes.



re sobre os alimentos agroecológicos na alimentação escolar, no território de Igaci/AL.

PNAE: UM BREVE CONTEXTO HISTÓRICO

No cenário brasileiro a preocupação com a alimentação escolar ocorreu desde os anos de 1920, ocasião em que o Brasil enfrentava problemas com a fome e a desnutrição. Conforme Vasconcelos (2002, p.128) a expansão dos estudos nutricionais no Brasil ocorreu de forma lenta, o “primeiro trabalho sobre higiene alimentar, elaborado por Eduardo Magalhães, em 1908”. Entretanto, foi o relevante trabalho do geógrafo e médico Josué de Castro, especialmente com a publicação do livro “A Geografia da Fome”, em 1946, no qual apresentou um diagnóstico sobre o mapa da fome no Brasil, como um fenômeno de ordem social e econômica. Para Castro (1984, p. 48) “[...] a terra dos homens tem sido também a terra da fome”. Logo, a fome estava enraizada e vinculada a questão agrária, uma vez que a concentração de terras imputava na problemática em contraposição às discussões relacionadas às questões ambientais, especialmente, às secas.

A criação de uma política para distribuição de alimentos nos ambientes escolares foi constituída como uma proposta para tentar equacionar o dilema da fome em 1955 e suprir as necessidades alimentares, nutricionais, além de contribuir com o desempenho educacional dos alunos. A princípio, a alimentação escolar priorizou complementar as refeições recebidas em casa, ao acrescentar alimentos nutritivos favoráveis a atuação dos alunos no ambiente escolar. Conforme Costa (1948) a escola seria uma continuidade da casa, em que a alimentação oferecida aos alunos contribuísse com a nutrição dos beneficiários e a valorização dos alimentos regionais, pois a merenda escolar era a conexão entre a casa e a escola.

Durante as sucessivas décadas de execução ocorreram várias alterações no Programa, em 1950 surge o Plano Nacional de Alimentação e Nutrição, desenvolvido pelo Governo brasileiro, o qual apresenta pela primeira vez, a estrutura da alimentação escolar em âmbito nacional sob a responsabilidade do poder público. Em 1955, o Decreto nº 37.106, institui a Campanha de Merenda Escolar (CME), momento em que foram firmados convênios com o Fundo Internacional de Socorro à Infância (FISI), atualmente Unicef. Nos idos de 1965, a alimentação escolar é ampliada ao envolver estudantes do pré-escolar, ensino secundário e curso supletivo. Nesse período, a promulgação do Decreto nº 56.886/65 altera a nomenclatura para Campanha Nacional de Alimentação Escolar (CNAE) e surge um conjunto de programas de ajuda estadunidense para a alimentação escolar,



com destaque para “Alimentos para a Paz”² e o Programa Mundial de Alimentos, provenientes das Nações Unidas (FAO/ONU).

Ainda referente a alimentação, em 1976 foi aprovado por meio do Decreto nº 77.116, o II Programa Nacional de Alimentação e Nutrição (II PRONAN), em que a alimentação escolar também foi contemplada, juntamente com a oferta de alimentos para acelerar a melhoria das condições de alimentação e nutrição da população. Em 1979 a CNAE passou a cognominação de Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), vigente até a atualidade. Diante da relevância da alimentação para os discentes da educação, após vários debates ficou assegurado na Constituição Federal de 1988, que todos os alunos matriculados na rede pública de ensino têm o direito à alimentação escolar.

No período entre 1983 e 1995, o PNAE esteve sob a gerência da Fundação de Assistência ao Estudante (FAE), funcionava de modo centralizado, a responsabilidade do órgão gestor desde o planejamento à distribuição dos alimentos. Todavia, as dificuldades enfrentadas pela FAE para a distribuição dos alimentos foram intensas, como o reflexo do tempo gasto para transportar alimentos que gerava o desperdício por causa da perecibilidade, além da falta de alimentos para os discentes, assim como o recebimento de alimentos com prazo de consumo por vezes vencidos, ao mesmo tempo alguns alimentos não eram aceitos pela comunidade escolar, tendo em vista a inexistência de relação identitária dos discentes com alguns produtos. Mediante as adversidades citadas anteriormente postas pela FAE, em 1994 ocorreu o processo de descentralização dos recursos, instituída mediante a Lei nº 8.913/94, que em seu Art. 1º dispõe “os recursos destinados a programa de alimentação escolar [...] serão repassados, em parcelas mensais aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios”, os quais ficam com a responsabilidade de ofertar a alimentação escolar aos alunos matriculados na rede pública de ensino.

Em 2000 ocorreu a criação do Conselho de Alimentação Escolar (CAE) constituído por representantes da sociedade civil, dos discentes e docentes, bem como pais de alunos. No ano de 2006 torna-se obrigatória a participação dos nutricionistas nas Entidades Executoras do PNAE, com a função que vai além da elaboração dos cardápios, assim como acompanhar a seleção dos alimentos, edital de compra, teste de aceitabilidade, treinamento das merendeiras, avaliação nutricional e o controle sanitário.

2 Financiado pela Agência dos Estados Unidos para o Desenvolvimento Internacional (Usaid); o Programa de Alimentos para o Desenvolvimento, voltado ao atendimento das populações carentes e à alimentação de crianças em idade escolar (BRASIL,2023).



As constantes transformações e progressos no âmbito do PNAE, juntamente com a dedicação em suprir as necessidades nutricionais por meio da suplementação alimentar, ao longo do tempo, têm dado origem a novos desafios. Surgiram questões adicionais relacionadas à inadequação alimentar, como o aumento dos índices de obesidade e sobrepeso em crianças e adolescentes, a partir das últimas décadas do século XX. Segundo Maluf e Luz (2016), essas complexidades passaram a ser consideradas fatores de risco para o desenvolvimento das Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT).

Nesse sentido, Triches (2010) destaca que o PNAE procura equacionar tais questões (obesidade e sobrepeso) por meio da oferta de alimentos saudáveis, como prescreve a Lei 11.947/2009, em seu Art. 2º, inciso I “alimentação saudável e adequada, com o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos” (Brasil, 2009). Com a implementação dessa Lei e especificamente o citado artigo, contempla a valorização da qualidade dos alimentos, com vistas à Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) dos discentes, além de potencializar a cultura local, o respeito aos diversos saberes e fazeres com alimentos que reconectem memórias e afetos.

Ao considerar as mudanças nas diretrizes da alimentação escolar com o objetivo de melhorar a qualidade da alimentação e gerar renda para os agricultores familiares, foi incluído no Art. 14 da supracitada Lei, a garantia de no mínimo 30% dos recursos repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), para a compra de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar camponesa, assentados da reforma agrária, com prioridade para as comunidades tradicionais e suas organizações, como fornecedores de alimentos *in natura*.

As modificações realizadas no PNAE com ênfase aos alimentos *in natura*, conforme a Resolução CD/FNDE nº38, de 16 de julho de 2009, em seu Art. 20 afirma, “os produtos da Agricultura Familiar e dos Empreendedores Familiares Rurais a serem fornecidos para a Alimentação Escolar serão gêneros alimentícios, priorizando, sempre que possível, os alimentos orgânicos e/ou agroecológicos” (grifo nosso). Conforme a Lei nº 12.512, de 14 de outubro de 2011, inciso 4º prescreve que na “impossibilidade de realização de pesquisa de preços de produtos agroecológicos ou orgânicos, a Entidade Executora poderá acrescentar aos preços desses produtos em até 30%, em relação aos preços estabelecidos para produtos convencionais”. Ratifica-se na política pública do PNAE como um instrumento de incentivo e valorização dos sistemas agroalimentares agroecológicos e orgânicos. Portanto, faz-se necessário averiguar se a execução dessa



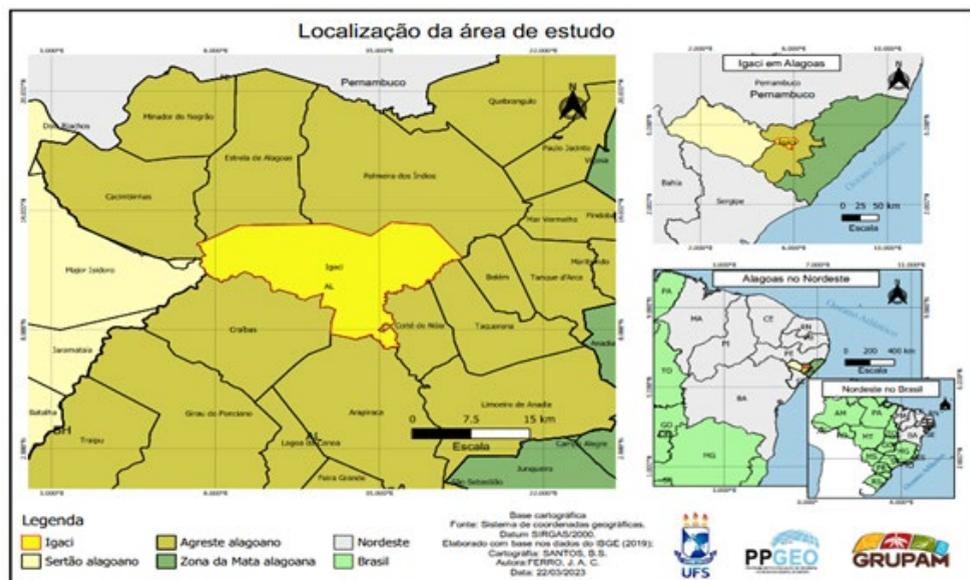
política pública e os reflexos para a agricultura familiar vinculada ao PNAE com a oferta dos alimentos agroecológicos do município de Igaci/AL

DAS TERRAS DOS OLHOS D'ÁGUA AOS CULTIVOS ALIMENTARES: BREVE APRESENTAÇÃO DO TERRITÓRIO DE ESTUDO

O território de Igaci/AL, criado em 1957, localizado na região central do Estado de Alagoas, limita-se ao norte com os municípios de Palmeira dos Índios e Estrela de Alagoas, ao sul com Arapiraca e Craíbas, ao leste com Coité do Nória e Taquarana e ao oeste com Cacimbinhas, Major Isidoro e Craíbas (Figura 01). O município ocupa 333,60 km² (1,20% de AL), inserida na Região Imediata de Palmeira dos Índios (IBGE, 2017).

A população de Igaci em 2010 contava com 25.188 habitantes, dos quais 12.918 são mulheres e 12.270 são homens, destes 6.184 residem na zona urbana e 19.004 estavam domiciliados na zona rural (IBGE, 2010). A realização do Censo Demográfico de 2022 constatou que o referido território obteve uma redução de 4,74% em sua população, totalizando 23.995 habitantes, conforme os dados oficiais.

Figura 1 – Mapa de localização do território de Igaci/AL



Fonte: Sistema de Coordenadas Geográficas, 2000.Org.: FERRO, Josefa Adriana Cavalcante, 2023.



A formação do território de Igaci tem início em meados do século XIX, com a chegada do português João de Lima Acioli, atraído pelos olhos d'água (nascentes), onde implantou um sítio que deu origem ao povoamento denominado de Olhos D'Água do Acioli. Em 1877 a seca em Alagoas foi a causa da migração de famílias do sertão para fixarem residências nas terras em que havia água em abundância (IBGE, 2010). Assim, cresce o município com a formação dos aglomerados urbano e rural, com destaque para a concentração de residentes nas áreas rurais e o desenvolvimento das atividades agropecuárias. Um contexto semelhante é destacado por Wanderley (2001), quando discute sobre os municípios de Pernambuco e destaca que os pequenos municípios do Nordeste brasileiro concentram relevante população rural.

Conforme os dados censitários, o mencionado território se caracteriza pelo predomínio de residentes no espaço rural e a agricultura familiar camponesa está envolvida nas seguintes atividades (Tabela 1):

Tabela 1 – Atividades e estabelecimentos agropecuários.

| Grupo de atividades econômicas | Estabelecimentos agropecuários | |
|--------------------------------------|--------------------------------|----------------------------|
| | Agricultura Familiar – não | Agricultura Familiar - sim |
| Produção de lavouras temporárias | 173 | 1.516 |
| Horticultura e floricultura | - | 03 |
| Produção de lavouras permanentes | 4 | 24 |
| Pecuária e criação de outros animais | 163 | 1.045 |
| Pesca | - | 02 |
| Aquicultura | 05 | 06 |

Fonte: IBGE, 2017. Adaptado por FERRO, 2023.

Os agricultores familiares camponeses contam com a AAGRA criada em 1989, com sede no município de Igaci/AL. Essa associação tem relevante contribuição na disseminação da agroecologia, no desenvolvimento de projetos que potencializam as práticas agrícolas, os intercâmbios, cursos, palestras com o intuito de fomentar a agricultura, acessar os mercados institucionais e a valorizações dos saberes e fazeres.

Os associados da AAGRA dispõem do Banco Comunitário Olhos D'Água com a moeda própria denominada "Terra"³ (Figuras 2 e 3). Conforme estudos

3 A moeda "Terra" tem o mesmo valor da moeda "Real", ou seja, 1Terra equivale a 1 Real e assim sucessivamente. O Banco "Olhos D'Água" não possui moedas, em virtude do valor da cunhagem. (Entrevista realizada em setembro de 2023).



de Gadotti (2009) e França Filho (2013) essas são iniciativas coletivas que atuam à base da economia solidária numa perspectiva de geração de trabalho e renda. Ressalta-se que os Fundos Rotativos Solidários ou Comunitários servem para fomentar a cultura de pequenos animais, cultivos, a autogestão fortalece a confiança e a ajuda entre as comunidades, que se denomina de “capital social”. Conforme Putnam (1996, p. 177) o capital social “diz respeito a características da organização social, como confiança, normas e sistemas, que contribuam para aumentar a eficiência da sociedade [...], o capital social facilita a cooperação espontânea. É nessa perspectiva que o banco “Olhos D’Água” atua com ações pertinentes aos cultivos, comercialização e renda.

Figuras 2 e 3 – Logomarca e cédulas do Banco Comunitário “Olhos D’Água”



Fonte: Trabalho de campo, 2023.

A moeda social é um instrumento de fortalecimento da economia local, em conformidade com Soares (2006, p. 255) “[...] é uma forma de moeda paralela, instituída e administrada por seus próprios usuários”. Desse modo, os associados da AAGRA em parceria com a Incubadora Tecnológica de Economia Solidária (ITES) da Universidade Federal de Alagoas, concretizaram esse instrumento de finanças para estimular a produção dos agricultores familiares camponeses e a economia local, principalmente nos espaços rurais (UFAL, 2023).

A implantação do Banco Comunitário contou com a mobilização da comunidade para a participação nos cursos e oficinas, planejamento e organização sobre a funcionalidade, preparação dos agentes sociais envolvidos para a operacionalização do sistema, essas etapas foram fundamentais para a concretização do Banco Comunitário Olho D’Água (Leal e Almeida, 2016). Sobre o acesso aos recursos financeiros a interlocutora VIII afirma que “é necessário ter mais de 18 anos, morar no município no mínimo há um ano, participar de associações comunitárias, aval de vizinho e associações, para os residentes de outros municípios é necessário estar vinculado a grupos produtivas da AAGRA” (Entrevista realizada em março de 2023).



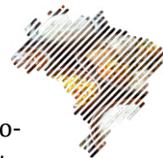
Esses critérios são importantes para garantir o cuidado com os recursos, bem como evitar atitudes indesejadas, que venham prejudicar a estrutura financeira. Assim, estão envolvidos na circulação da moeda social “Terra”, o Banco Comunitário, usuários e comerciantes, os quais possuem funções relevantes para a efetivação e permanência do sistema. Leal e Almeida (2016, p. 158) apontam as respectivas responsabilidades: “ao banco, cabe a oferta de créditos, estabelecer a rede de adesão dos comerciantes e o acordo de uso da moeda social Terra; aos comerciantes a prática de descontos, aceitar a moeda social e obedecer aos períodos de troca e aos usuários, o ato de compra de produtos e serviços utilizando a moeda Terra”.

Quanto a execução desse sistema com base nos empréstimos realizados, obrigatoriamente parte desse recurso financeiro deve ser utilizado para aquisição de produtos no comércio local (Igaci). Conforme mencionado pelo interlocutor I “a moeda ‘Terra’ é aceita no comércio e cerca de 70% dos comerciantes aderiram ao sistema[...], quando fazemos algum empréstimo no banco já é determinado que 50% do valor seja utilizado no comércio local”, esse é um critério de fortalecimento da economia local (Entrevista realizada em março de 2023).

O Banco Comunitário proporcionou aos agricultores familiares camponeses de Igaci oportunidades de acesso a serviços financeiros que contribuíram com a ampliação dos cultivos de alimentos para o autoconsumo, comercialização e geração de renda que possibilita a aquisição de outros alimentos para o consumo da família. Acreditar que uma moeda social faria a diferença em um território, não foi de imediato, como assevera o interlocutor III:

[...] eu e outros não acreditava nessa moeda de câmbio, pra mim não valia nada, o que dava dinheiro era plantar fumo[...], eu não acreditava na produção do sítio, mas na primeira feira que fui com meu pai, percebi que a renda foi muito boa, mais de um salário mínimo, na época[...] passei a acreditar na história do meu pai e na AAGRA. (Entrevista realizada em março de 2023).

Na narrativa do entrevistado, percebe-se que havia falta de confiança no potencial de plantio do estabelecimento rural da família, como também na moeda social. Após os resultados de um dia de vendas na feira livre, o interlocutor constatou que os alimentos comercializados geravam renda para a família, à vista disso o entrevistado assevera que depositou confiança no Banco Comunitário, como auxílio ao agricultor familiar camponês da AAGRA. Assim, o referido banco dispõe das seguintes linhas de crédito:



Empréstimo emergencial, no valor de R\$100,00, para a compra de botijão de gás, remédio, para suprir uma necessidade imediata; Projeto de R\$500,00, para quem vai solicitar pela primeira vez o empréstimo, recebe 50% em Real[moeda corrente] e 50% em Terra (moeda social) e o Projeto de R\$1000,00, que recebe as mesmas orientações, o percentual do empréstimo (50%) que recebe em moeda social, obrigatoriamente deve ser utilizado em compras no próprio município de Igaci (postos de gasolina, supermercados, farmácias, papelarias e agropecuárias), pois não aceitação da moeda em outros municípios (Entrevista realizada em março de 2023, com o interlocutor VIII).

A concessão dos empréstimos aos agricultores familiares camponeses de baixa renda, apresenta carência de 60 dias para que ocorra o pagamento da primeira parcela, sendo o projeto de R\$500,00 (pago em cinco parcelas) e com o valor de R\$1.000,00 (em oito parcelas) e os juros são de 2%. “Esses recursos são utilizados para a compra de ração e medicamento para os pequenos animais, custeio de animais e das roças” (Entrevista realizada em março de 2023, Interlocutor VIII).

Como parte dos recursos são utilizados no município e o envolvimento dos beneficiários contribui para reorganizar a economia local, como discute Rigo e França Filho (2017, p. 35) “[...] consumidor que, por motivos diversos, antes ia buscar seus bens e serviços fora da comunidade, é estimulado por uma relação de proximidade a realizar o seu consumo no comércio local”. A atuação dos envolvidos colabora com circulação da moeda Terra. No entanto, os comerciantes precisam reabastecer seus estoques em outros territórios, logo precisam fazer a troca da moeda social no Banco Comunitário, encurtando a circulação da moeda Terra.

A obrigatoriedade do uso da moeda social no município, além de auxiliar a economia também fortalece as relações sociais, dessa forma “[...]força os vínculos comunitários por meio da apropriação e uso de um instrumento de fortalecimento da identidade local através da afirmação do sentimento de pertencimento das pessoas à uma dada territorialidade”, como afirma França, Rigo e Leal (2011, p.15). Essa é uma construção que decorre de ações concebidas e compartilhadas em seus territórios de vivência.

Esse caminho percorrido foi para fundamentar a trajetória dos agricultores familiares camponeses da AAGRA, no município de Igaci, que têm em suas práticas iniciativas agroecológicas, com destaque para os estabelecimentos rurais que estão mais avançados nesse agrossistema e outros que se configuram no processo de transição, pois a agroecologia desponta quando “[...]as famílias começam a enxergar a necessidade de mudança do modo de vida e de trabalho” (Rabello; Souza; Thomaz Júnior, 2018, p. 155).



Dessa forma, as atividades da agricultura familiar camponesa são realizadas nos estabelecimentos rurais (com áreas entre 1 a 5 hectares) e atendem ao autoconsumo, circuitos curtos e mercados institucionais do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). São nesses estabelecimentos denominados localmente de sítios que as famílias realizam os policultivos (Figura 4) com alimentos agroecológicos, que sustentam sua família.

Figura 4 – Diversidade de cultivos, 2023



Fonte: Trabalho de campo, 2023.

As figuras denotam a realidade de estabelecimentos rurais com menos de 1 hectare, ocupado com diversos cultivos agrícolas e a criação de animais. Lima *et al.* (2020, p. 23) afirma que “[...] diversificação produtiva é uma forma de promover maior equilíbrio ecológico do ambiente e segurança alimentar e nutricional das famílias dos produtores”. O cuidado do agricultor com o ambiente, o sentimento de pertencimento e a importância da terra para seu sustento é enfatizado pelo entrevistado: “eu posso plantar tudo para comer, aqui parece sujo, mas esse mato é o sustento da terra, tenho mais de vinte cultivos e os pequenos animais que também ajudam na alimentação e na renda[...]”, (Entrevista realizada em março de 2023, Interlocutor III).



A marcante atuação do associativismo, a articulação entre os grupos de cultivos e de criação de animais, o envolvimento nas discussões pertinentes as mudanças no manejo da terra, a inserção de tecnologias contribui para a permanência das famílias no campo. O Sistema Agroflorestal (SAF) que se consolida entre os associados da AAGRA, de forma integrada e diversificada contribui para aprimorar os cultivos de alimentos e possibilitar a geração de renda, assim como favorece o equilíbrio ambiental.

Incorporado aos SAFs estão as tecnologias sociais de convivência com o semiárido, dentre elas a cisterna de primeira água, destinada ao consumo humano, cisterna calçadão e de enxurrada onde a água armazenada é utilizada para o uso no cultivo agrícola e também para a criação de pequenos animais. Ainda, o sistema de bioágua, filtra as águas cinzas⁴ provenientes das residências e são reutilizadas nos cultivos dos quintais produtivos, as águas negras [provenientes das bacias sanitárias] são tratadas através da fossa bananeira ou fossa de evapotranspiração, em que o efluente “[...] é mineralizado e filtrado, através de processos aeróbios de decomposição microbiana”, Galbiati (2009 p.7), nesse processo as plantas se alimentam da água e dos nutrientes disponibilizados pela decomposição. Os canteiros econômicos, também se somam as tecnologias sociais que favorecem o cultivo de hortaliças com a utilização de água (Figura 5).

Figura 5 – Tecnologias sociais, 2023.



Fonte: Trabalho de campo, 2023.

4 São águas residuais das residências que já foram utilizadas em chuveiros, lavatórios de banheiro, tanques e máquinas de lavar roupa.



A implantação desses sistemas ocorre de forma gradual, mediante o interesse das famílias camponesas, entretanto, essas tecnologias contribuem com o cotidiano do agricultor familiar, pois a captação e o tratamento da água, removem organismos patogênicos, contaminantes e poluentes da água e do solo. Sobre o bioágua a FBB (2023) afirma que o sistema “possibilita a produção de insumos diversificados e naturais, durante todo ano”, que viabilizam o cultivo dos alimentos e reforça a segurança alimentar e nutricional da família, bem como proporciona benefícios ao meio ambiente.

Contudo, a busca para aprimorar a dinâmica dos cultivos, a luta pela valorização dos alimentos agroecológicos, o interesse para acessar os mercados institucionais, o empenho para a adesão de outros agricultores familiares ao cultivo agroecológico, constituem esforços coletivos e contínuos entre os agricultores da AAGRA. O interlocutor III, assevera que “os diálogos entre os associados é constante sobre a importância dos alimentos agroecológicos e o valor que esta forma de cultivo agrega”(Entrevista realizada em março de 2023).

Diante das articulações e ações desenvolvidas pela AAGRA, menciona-se o projeto ECOFORTE REDES⁵- Agroecologia: Tecendo autonomia alimentar para a vida, que tem a AAGRA como proponente, conforme Gomes, Benatto e Gomes (2020, p.1) o objetivo é “buscar a sensibilização e articulação de grupos e cooperativas de agricultores ecológicos e em processo de transição, como também instituições que atuam na promoção da agroecologia[...]”. Assim, fluem os diálogos e planejamento para a execução do projeto, o EcoForte-Redes que atende 165 famílias [Agreste, Sertão e Zona da Mata alagoana] que se enquadram na proposta do projeto, ou seja, estão inseridos em movimentos agroecológicos.

O projeto tem como meta “valorizar os conhecimentos tradicionais e as diversas tecnologias sociais que viabilizam a agricultura de base agroecológica em comunidades rurais” (Interlocutor IV). Nesse sentido, destaca-se a importante participação dos agentes sociais nos territórios, os quais partilham de interesses comuns, cuja interatividade resulta em aprendizagem, articulação e fortalecimento da prática agroecológica. O interlocutor IV, acrescenta que “para além dos quintais agrofloretais também introduzimos o sistema agroflorestral com enfoque forrageiro e a partir dessas unidades pedagógicas estimulamos a Pedagogia da Alternância: tempo escola, tempo comunidade”.

5 A Fundação Banco do Brasil, em conjunto com outros parceiros, assinou em outubro de 2013 o Acordo de Cooperação Técnica que instituiu o programa Ecoforte, que integra o Plano Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica (Planapo) e visa o fortalecimento e a ampliação das redes, cooperativas e organizações socioprodutivas e econômicas de agroecologia, extrativismo e produção orgânica.



O sistema da Pedagogia de Alternância tem contribuído para o fortalecimento da agroecologia no cotidiano dos agricultores familiares camponeses da AAGRA, bem como proporciona alimentos saudáveis, vivência e aprendizagem a quem visita estas unidades. É importante ressaltar que esses agricultores estão transitando por diferentes etapas do sistema agroecológico para posteriormente, tornarem-se agricultores orgânicos. Com esse intuito, o projeto EcoForte contribuiu com o processo autônomo do controle social:

O mecanismo do Sistema Participativo de Garantia (SPG)⁶, está prescrito na Instrução Normativa nº 19/2009, [...], consolidamos o SPG e avançamos nas etapas [...] indo para o credenciamento, como Organismo Participativo de Avaliação da Conformidade (OPAC-AAGRA), junto ao Ministério da Agricultura (MAPA).

De acordo com o entrevistado a certificação de orgânicos é relevante para os agricultores familiares camponeses do território em estudo, com enfoque político e social, o qual reverbera na comercialização dos alimentos para os mercados institucionais e para os circuitos curtos.

A dinâmica de atuação da AAGRA, com as mobilizações, apoio, incentivos e envolvimento dos agricultores familiares camponeses repercutem no cotidiano, como também na forma de cuidar da terra e cultivar os alimentos. Na prática refletem como empoderamento e a valorização dos potenciais existentes na comunidade que são favoráveis ao êxito dos estabelecimentos rurais, com viabilidade para a comercialização dos alimentos nas feiras livres e no mercado institucional do PNAE.

A obtenção de alimentos oriundos da agricultura familiar segue os trâmites legais percorridos na Resolução CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009 e a Resolução/CD/FNDE/MEC nº 4, de 3 de abril de 2015, definem a estratégia de compra cognominada Chamada Pública, específica para a aquisição da alimentação escolar.

Com base no recorte temporal de 2022, a AAGRA participou da Chamada Pública com o Projeto de Vendas no valor de R\$ 1.448.597,56 com os seguintes alimentos: cenoura, tomate, leite, coentro, bolo, ovos, banana prata, batata doce, galinha caipira, iogurte, macaxeira, abobrinha, alface, couve, chuchu, cebola

6 Considera-se produto orgânico, seja in natura ou processado, aquele que é obtido em um sistema orgânico de produção ou oriundo de processo extrativista sustentável. O produtor orgânico deve fazer parte do Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos, o que é possível somente se estiver certificado por um dos três mecanismos: Certificação por Auditoria, SPG ou Controle Social na Venda Direta (<https://ciorganicos.com.br/organicos/>).



alho, cebolinha e pimentão. Esses alimentos foram disponibilizados para atender no território Igaci/AL 27 escolas municipais (03 escolas no espaço urbano e 24 no rural), com alimentos para o consumo nas refeições de 4.698 alunos e beneficiou 41 agricultores familiares camponeses, membros da AAGRA.

CULTIVOS AGROECOLÓGICOS E A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Como indicam os dados do IBGE (2010) o território de Igaci tem o predomínio de seus residentes na área rural, com a prática da agricultura familiar camponesa, envolvidos em sistemas de cultivos convencionais e alternativos. A luz dos cultivos alternativos, destaca-se a agroecologia, que em sua essência, “[...]preza pela saúde e direito das pessoas e da natureza” (PAULA; BEZERRA; PAULA, 2022, p.271), nesse sentido Giordane, Bezerra e Anjos (2017, p. 445) acrescentam que “[...] agroecologia também sustenta outros argumentos que incorporam as dimensões social, econômica, ética, ambiental e cultural”. A prática agroecológica envolve discussões e ações pertinentes ao *bem viver* proporcionando uma alimentação saudável.

Esta forma alternativa de cultivo conduz os agricultores familiares camponeses para além do autoconsumo, viabiliza o acesso a comercialização dos alimentos nas feiras livres e aos mercados institucionais, os quais adquirem alimentos com qualidade e potencializa o consumo de alimentos livres de agrotóxicos. Conforme Machado *et al.* (2018, p. 103) “[...] o Brasil ocupa o lugar de maior consumidor de agrotóxicos do mundo e aumentou a compra de insumos agrícolas em 190% na última década”, mesmo diante da existência de leis que apontam para o cultivo de alimentos saudáveis a referida prática persiste no país. Porém, ainda se apresenta sucinto o consumo de alimentos saudáveis, livres de agrotóxicos e com amplas características nutricionais, como discutem Loureiro e Zarref (2020).

Observou-se que a aquisição de alimentos agroecológicos através da compra institucional do PNAE para as escolas municipais de Igaci, contribui não somente com a alimentação escolar, mas também com o fortalecimento da agricultura familiar camponesa e a dinâmica econômica do território. Para tal, a participação da AAGRA na chamada pública do PNAE, ocorre após assembleias realizadas com os associados para discussões pertinentes aos alimentos a serem disponibilizados, quantidades e seus respectivos valores no momento da comercialização.

Assim, a associação segue para os trâmites burocráticos de participação, embora ressalte a relevância do mercado institucional os dirigentes questionam



a igualdade de valores pagos pelos alimentos, sem distinção entre alimentos cultivados no paradigma agroecológico e aqueles convencionais. A respeito dessa desvalorização dos produtos agroecológicos a interlocutora II, aponta que:

Quando vamos dialogar com a entidade executora do PNAE, sobre os valores diferenciados para os alimentos agroecológico superior ao convencional, há sempre a fala de que ‘pagando mais pelos alimentos agroecológicos vai diminuir a quantidade de alimentos adquiridos pelo PNAE’, no entanto, se o acréscimo posto em Lei fosse colocado em prática, incentivaria os agricultores familiares camponeses que ainda resistem e permanecem no sistema de cultivo convencional (Entrevista realizada em março de 2023).

A contribuição do interlocutor evidencia que a Lei 12.512/2011 traz elementos essenciais ao fortalecimento e valorização dos alimentos orgânicos e/ou agroecológicos, de até 30%. A compra do alimento orgânico e/ou agroecológico pelo preço justo reverberaria na valorização do trabalho dos agricultores, no empenho em oferecer a comida sem agrotóxicos aos seus consumidores. Marques e Triches (2022, p. 504) acrescentam que “[...] a aquisição dos alimentos orgânicos por meio do PNAE fortalece a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional, valorizando a cultura alimentar local e contribui para o desenvolvimento sustentável da região”.

Quanto ao valor pago pelos alimentos orgânicos e/ou agroecológicos, conforme prescrito na Lei, o representante Entidade Executora relata que os “recursos recebidos do FNDE são insuficientes para garantir a aquisição desses alimentos, como está posto na legislação. Por isso há uma padronização nos valores dos alimentos quer seja de origem orgânica e/ou agroecológico ou convencional”. O acréscimo de até 30% para a aquisição desses alimentos é para o agricultor familiar ter um estímulo e para o gestor ter um empecilho. Esta situação também foi discutida nos estudos de Marques e Triches (2022) e Santos *et al.* (2014).

No entanto, a aquisição desses alimentos pelo PNAE, no município de Igaci, não ocorre a inclusão do percentual estabelecido por Lei. Todavia, o não cumprimento da Lei [acrécimo de 30%] não provocou mudança na forma de cultivo, eles permanecem firmes no sistema agroecológico. Nesse sentido, o interlocutor III afirma que “no período de chuva, a gente produz mais alimentos, não consome tudo na família e a gente vende para o PNAE, pela associação têm outros que tem mais terra e água, irriga e entrega o ano todo na associação [AAGRA]”. Desse modo, o estímulo no consumo de alimentos agroecológicos nas



redes públicas de ensino, contribui para “conformação de um consumo político que reconhece e valoriza a agricultura familiar, preocupa-se com a forma como o alimento foi produzido e seus valores intrínsecos (Schmitt; Grisa, 2013, p. 248).

A prática dos cultivos agroecológicas, especificamente nesse recorte geográfico, expressa a diversificação dos cultivos, práticas agrícolas comprometidas com a questão ambiental, social e a valorização da cultura alimentar. Esses alimentos (Figura 6), são entregues na sede da AAGRA para serem encaminhados diretamente para as escolas, outros alimentos adquiridos pelo PNAE são acondicionados na “Central de Recebimento de Alimentos para a Alimentação Escolar”, na qual a Prefeitura se responsabiliza pela entrega nas escolas (Interlocutor VII).

Figura 6 – Alimentos agroecológicos para o PNAE, em Igaci/AL



Fonte: Acervo da AAGRA, 2022.

As imagens apresentadas na figura 6, exibem os alimentos agroecológicos inseridos no PNAE, fornecidos pela AAGRA (Grupo Formal), provindos da agricultura familiar camponesa local, resultado do trabalho e dedicação, os quais cumprem as exigências da legislação e proporcionam a alimentação saudável, que reverbere na aprendizagem, da mesma forma que fortalece a agricultura familiar camponesa, como preconiza da Lei 11.947/2009.

A elaboração do cardápio pela nutricionista deve considerar as recomendações nutricionais, o incentivo aos hábitos alimentares saudáveis, respeito a cultura e a vocação agrícola do território (Brasil, 2009; CFN, 2010). Nesse contexto a interlocutora (V) afirma que:



O cardápio é anual, ocorre modificações ao longo do ano quando necessário. Os alimentos são distribuídos nas escolas todas as segundas-feiras. Dividimos as entregas para que possamos entregar em todas as escolas no mesmo dia. Uma rota fica com o pessoal da AAGRA e a outra rota fica conosco [entidade executora].

O preparo da alimentação escolar segue o proposto nos cardápios para atender as diferentes modalidades (Creche-Tempo Integral, Pré-Escola, Ensino Fundamental, EJA, Comunidade Quilombola) com base na quantidade de alunos de cada escola. Em conformidade com o interlocutor VI, “os alimentos são higienizados e armazenados (Figura 7), posteriormente são preparados seguindo as orientações da nutricionista que disponibiliza a ficha técnica de preparo das refeições”. As merendeiras participam de reuniões para melhor entender o processo e a importância da alimentação escolar para os alunos.

Figura 7 – Armazenamento dos alimentos.



Fonte: Acervo da escola, 2022.

A alimentação escolar oferecida aos alunos preza pelo alimentar-se consciente, sem desperdício, é nessa etapa que o apoio e acompanhamento do profissional da nutrição é imprescindível, que está sempre em contato com os gestores escolares através da rede social de comunicação (*whatsapp*), para obter as informações necessárias sobre a quantidade e a qualidade dos alimentos que chegam à escola, assim como a aceitabilidade da alimentação proposta nos cardápios.

Na rede municipal de ensino identificamos uma escola que atende os alunos da Comunidade Quilombola da Serra Verde e ao verificar os cardápios da alimentação escolar, percebemos oferta análoga às demais escolas, portanto, não



há diferenciação entre as comunidades escolares no tocante a alimentação. A interlocutora (V), afirma que: “Os cardápios são separados, porém com os mesmos itens, porque eles possuem os mesmos hábitos alimentares dos demais alunos”. O exposto nos mostra que há o desaparecimento da cultura alimentar no Quilombo, eles não (re)existiram, não há luta de interesses, nem discussões nessa comunidade tradicional pelo resgate dos costumes alimentares do seu povo.

Costa (2011) assevera que a eliminação da cultura alimentar dos quilombolas é decorrente de vários fatores, como as migrações, a escassez de terras que refletiu na redução dos cultivos e na absorção do consumo de produtos industrializados influenciados pelo marketing, pela propaganda difundidos pela mídia como de forma semelhante ao ocorrido nas comunidades tradicionais no Sertão Sergipano como foi abordado por Menezes (2013) e resultou nas mudanças dos hábitos alimentares dessas comunidades.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao analisar a trajetória da política pública de alimentação escolar no território de Igaci/AL, verificou-se que a determinação dos agricultores familiares camponeses e o associativismo resulta no fortalecimento dos cultivos com alimentos saudáveis para a comercialização no PNAE.

O envolvimento e a articulação dos agricultores na AAGRA têm proporcionado transformações no território, o fortalecimento do associativismo oferece contribuições essenciais para a expansão dos cultivos, comercialização nos circuitos curtos, acesso aos mercados institucionais, politização do grupo, cooperação e replicação das experiências com vivências junto aos agricultores de outras comunidades.

É relevante ressaltar que os alimentos agroecológicos cultivados no território de Igaci/AL, proporcionam a segurança alimentar e nutricional aos alunos e possibilitam a geração de renda dos agricultores familiares camponeses. Nesse estudo, pode-se observar ainda a atuação da entidade executora, que ultrapassou o mínimo de 30% dos recursos procedentes do FNDE, atingiu o percentual de 44,1% de alimentos cultivados pela agricultura familiar camponesa (FNDE, 2023). Além disso, constatou-se a efetivação de ações em prol dos cultivos agroecológicos, como a execução do projeto ECOFORTE-REDES.

Todavia, continua a luta dos associados da AAGRA, pelo cumprimento da Lei 12.512/2011 referente a diferença de preços entre os alimentos convencionais e os alimentos agroecológicos, os quais teriam acréscimo de até 30% no valor e incentivaria o avanço dos cultivos agroecológicos no território. Ademais,



o retorno aos diálogos para intensificar o uso da moeda social Terra, no intuito de fortalecer o Banco Comunitário Olhos D'Água e a economia local.

Assim, os alimentos agroecológicos cultivados pelos agricultores familiares camponeses, associados da AAGRA, adquiridos através do mercado institucional do PNAE, integram os hábitos alimentares locais, valorizam os alimentos *in natura*, favorecem o desenvolvimento sustentável e contribuem para a permanência das famílias em seus estabelecimentos rurais, que cultivam alimentos sem agrotóxicos, relevantes para a saúde da família e dos seus beneficiários.

REFERÊNCIAS

BRASIL. **Lei 12.512/2011**. Disponível em: <https://legislacao.presidencia.gov.br/atos/?tipo=LEI&numero=12512&ano=2011&ato=873ATTU1UMVpWT3d0>. Acesso em 5 mar. 2023.

BRASIL. Ministério da Educação. **Lei nº 11.947 de 16 de junho de 2009**. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/legislacoes/institucional-leis/item/3345-lei-n-11947-de-16-de-junho-de-2009>. Acesso em: 18 ago. 2022.

BRASIL. **Resolução/CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009**. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/aceso-a-informacao/institucional/legislacao/item/3341-resolu%C3%A7%C3%A3o-cd-fnde-n%C2%BA-38-de-16-de-julho-de-2009>. Acesso em: 23 de set. 2022.

BRASIL. Decreto nº 37.106. Companhia da Merenda Escolar. Disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/decret/1950-1959/decreto-37106-31-marco-1955-332702-publicacaooriginal-1-pe.html>. Acesso em: 10 de março de 2023.

BRASIL. **Resolução nº 4**, de 2 de abril de 2015. Disponível em: http://www.gestaoescolar.diaadia.pr.gov.br/arquivos/File/alimenatacao_escolar/resolucao042015_ceae.pdf. Acesso em: 12 mai. 2023.

BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Contas online**. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/sigpc/pages/Questionario/Questionario.seam?action-Method=pages%2FVisualizarPrestacaoConta%2FCreateUpdate.xhtml%3Amanter-QuestionarioController.iniciaQuestionario>. Acesso em: 07 agos. 2023.

BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Histórico do PNAE**. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/historico#>. Acesso em: 03 agos. 2023.

BRASIL. **Decreto nº 77.116**, de 6 de fevereiro de 1976. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/1970-1979/D77116.htm#:~:text=DECRETO%20N%C2%BA%2077.116%2C%20DE%206,PRONAN%20e%20d%C3%A1%20outras%20provid%C3%AAsncias. Acesso em: 01 jul. 2023.



BRASIL. **Decreto nº 56.886**, de 20 de setembro de 1965. Disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/decret/1960-1969/decreto-56886-20-setembro-1965-397151-publicacaooriginal-1-pe.html>. Acesso em: 15 jul. 2023.

CASTRO, Josué de. **Geografia da fome** (o dilema brasileiro: pão e aço). 10ª ed. Rio de Janeiro: Antares, 1984.

COSTA, M.S. Mandioca é comida de quilombola? **Representações e práticas alimentares em uma comunidade quilombola da Amazônia brasileira**. *Amazônica*, Toulouse, v. 2, n. 3, p.408-428, 2011.

COSTA, Dante. **Alimentação do escolar**. Rio de Janeiro: Serviço de Documentação do Ministério da Educação e Saúde; Imprensa Nacional, 1948.

FRANÇA FILHO, Genauto Carvalho. Bancos Comunitários de Desenvolvimento (BCD's) como expressão de finanças solidárias: **por uma outra abordagem da inclusão financeira**. Fortaleza: Arte Visual, 2013.

FRANÇA FILHO, G. C.; RIGO, A. S.; LEAL, L. P. **Moedas sociais e território na experiência dos Bancos Comunitários de Desenvolvimento**. In: Congresso Internacional da Associação Latinoamericana de Sociologia, 2011, Recife.

FUNDAÇÃO BANCO DO BRASIL (FBB). **Sistema de Bioágua Familiar**. Disponível em: <https://transforma.fbb.org.br/tecnologia-social/sistema-de-bioagua-familiar>. Acesso em: 05 de agos. 2023.

GADOTTI, Moacir. **Economia solidária como práxis pedagógica**. São Paulo: Instituto Paulo Freire, 2009.

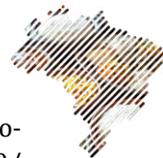
GALBIATI, A. F. **Tratamento domiciliar de águas negras através de tanque de evapotranspiração**. 2009.

GIORDANI, RCF, BEZERRA, I, ANJOS, MCR. Semeando agroecologia e colhendo nutrição: **rumo ao bem e bom comer**. In: Sambuichi RHR, Moura IF, Mattos LMA, *et al.* A política nacional de agroecologia e produção orgânica no Brasil: uma trajetória de luta pelo desenvolvimento rural sustentável. Brasília, DF: IPEA; 2017. Disponível em: <https://repositorio.ipea.gov.br/bitstream/11058/8819/1/Semeando%20agroecologia.pdf>. Acesso em: 23 mar. 2023.

GOMES, Fabiano Leite; BENATTO, Leandro; GOMES, José Elísio da Silva. **Diagnóstico dos Organismos de Controle Social (OCS) no território da mata leste de Alagoas**. Cadernos de Agroecologia – ISSN 2236-7934 - Anais do XI Congresso Brasileiro de Agroecologia, São Cristóvão, Sergipe - v. 15, no 2, 2020.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Censo Agropecuário 2017**. Disponível: <https://sidra.ibge.gov.br/pesquisa/censo-agropecuario/censo-agropecuario-2017>. Acesso: 06 fev. 2022.

BGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Cidades**. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/>. Acesso em: 06 set. 2022.



IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Censo Demográfico 2010**. Disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/pesquisa/censodemografico/demografico-2010/inicial>. Acesso em: 23 ago. 2022.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Cidades**. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/al/igaci/panorama>. Acesso em: 18 mai.2023.

UFAL. Universidade Federal de Alagoas. **Incubadora Tecnológica de Economia Solidária** – ITES. Disponível em: <https://ufal.br/ufal/pesquisa-e-inovacao/empreendedorismo/incubadoras/incubadora-tecnologica-de-economia-solidaria-ites>. Acesso em: 20 de maio de 2023.

LEAL Leonardo Prates; ALMEIDA, Suzanny Carla Santos. Incubação de Iniciativas de Finanças Solidárias: **Perspectivas da Gestão Coletiva dos Bens Comuns no Banco Comunitário Olhos D'água em Igaci, Alagoas**. Revista NAU Social - v.7, n.12, p. 143-162, 2016. Disponível em: <https://www.academia.edu/es/25899654/>. Acesso em: 15 mai. 2023.

LIMA, Sandra Kitakawa, *et al.* **Produção e consumo de produtos orgânicos no mundo e no Brasil**. Instituto de Pesquisa Econômica, 2020. Disponível em: https://repositorio.ipea.gov.br/bitstream/11058/9678/1/TD_2538.pdf. Acesso em 12 abr. 2023.
LOUREIRO, B.; ZARREF, L. Produzir alimentos saudáveis e plantar árvores: **a Reforma Agrária Popular no combate ao Coronavírus**. Disponível em: <https://mst.org.br/2020/03/29/produzir-alimentos-saudaveis-e-plantar-arvores-a-reforma-agraria-popular-no-combate-ao-coronavirus>. Acesso em: 12 abr. 2013.

MACHADO, Letiane de Souza; ROCKETT, Fernanda Camboim; PIRES, Gabriela Cheuiche; CORRÊA, Rafaela da Silveira; OLIVEIRA, Ana Beatriz Almeida de. **Alimentos orgânicos e/ou agroecológicos na alimentação escolar em municípios do Rio Grande do Sul, Brasil**. Revista Demetra: alimentação, nutrição & saúde, 2018.

MALUF. Renato S.; LUZ. Lidiane Fernandes da. **Sistemas alimentares descentralizados: um enfoque de abastecimento na perspectiva da soberania e segurança alimentar e nutricional**. Rio de Janeiro, 2016. Disponível em: <http://oppa.net.br/acervo/textos-fao-nead-gpac/Texto%20de%20conjuntura%2019%20>. Acesso em: 19 mar. 2023.

MARQUES, Ana Beatriz Goes Maia; TRICHES, Rozane Marcia. **Aquisição de alimentos orgânicos pelo programa nacional de alimentação Escolar no Paraná**. Vol. 60, p. 502-520, jul./dez. 2022. DOI: 10.5380/dma.v60i0.79120 e-ISSN 2176-9109. Acesso em: 08 mai. 2023.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. Comida de ontem, comida de hoje. O que mudou na alimentação das comunidades tradicionais sertanejas? **OLAM – Ciência e Tecnologia** –, Ano 13, v. 1, n. 2, p.31-58, jul/dez. 2013.

PAULA, Natália Ferreira de; BEZERRA, Islandia; PAULA, Nilson Maciel. Saúde coletiva e agroecologia: **necessárias conexões para materializar sistemas alimentares sustentáveis e saudáveis**. Rio de Janeiro, v. 46, nº especial 2, p. 276, 2022.



PUTNAM, Robert D. **Comunidade e Democracia: a experiência da Itália moderna**. Trad. Luiz Alberto Monjardim. Rio de Janeiro. Editora Fundação Getúlio Vargas, 1996.

RABELLO, Diógenes; SOUZA, Sônia Maria Ribeiro de; THOMAZ JUNIOR, Antônio. **Os desafios para a transição agroecológica no pontal do Paranapanema**. In: Plantando sonhos: experiências em agroecologia no estado de São Paulo / ORG.: Lin Chau Ming ...[et al.]. Feira de Santana: Sociedade Brasileira de Etnobiologia e Etnoecologia, 2018.

RIGO Ariádne Scalfoni; FRANÇA FILHO, Genauto Carvalho de. Bancos comunitários e moedas sociais no Brasil: **reflexões a partir da noção de economia substantiva**. Salvador: EDUFBA, 2017. Disponível em: <https://repositorio.ufba.br/bitstream/ri/24260/5/BancosComunitariosRI>. Acesso em: 14 jul. 2023.

SANTOS, F. dos; Fernandes, P. F.; ROCKETT, F. C.; OLIVEIRA, A. B. A. de. Avaliação da inclusão de alimentos orgânicos da agricultura familiar na alimentação escolar em municípios do interior do estado do Rio Grande do Sul, Brasil. **Revista Ciências & Saúde Coletiva**. 19(5), 1429-1436, 2014.

SOARES, Cláudia Lúcia Bisaggio. **Moeda social: uma análise interdisciplinar das suas potencialidades no Brasil contemporâneo**. Florianópolis: Centro de Filosofia e Ciências Humanas da UFSC, 2006. Tese de Doutorado. Disponível em: <http://repositorio.ufsc.br/xmlui/handle/123456789/89433>. Acesso em: 1 jul. 2023.

SCHMITT, C. J.; GRISA, C. Agroecologia, mercados e políticas públicas: **uma análise a partir dos instrumentos de ação governamental**. In: NIEDERLE, P. A.; ALMEIDA, L.; VEZZANI, F. M. (Orgs.). Agroecologia: práticas, mercados e políticas para uma nova agricultura. Curitiba: Kairós, 2013.

TRICHES, R. M. Reconnectando a produção ao consumo: **a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para o Programa de Alimentação Escolar**. Porto Alegre. UFRS, 2010.

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. O nutricionista no Brasil: **uma análise histórica**. Rev. Nutr., Campinas, 15(2):127-138, maio/ago., 2002. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rn/a/ZswhjsNDPkFTrYpS6GLvkvh/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 10 abr. 2023.

WANDERLEY, Maria de Nazareth Baudel. **A ruralidade no Brasil moderno. Por um pacto social pelo desenvolvimento rural**. Buenos Aires, CLACSO, Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales 2001. Disponível em: <http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/clacso/gt/20100929011629/3wanderley.pdf>. Acesso em: 5 mar. 2023.



OS AUTORES

Amanda Silva Lelis possui Graduação em Comunicação Social – Jornalismo pela Fundação Mineira de Educação e Cultura. É mestranda em Sociedade, Ambiente e Território pela Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG). Atua como jornalista no Instituto de Ciências Agrárias da UFMG.

Andrea Maria Narciso Rocha de Paula é cientista social formada pela Universidade Estadual de Montes Claros (Unimontes/MG), com mestrado em Geografia pela Universidade Federal de Uberlândia (UFU). É doutora em Geografia Humana. Professora efetiva do Departamento de Política e Ciências Sociais (DPCS) da Unimontes. Bolsista de produtividade BIPDT (Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais/FAPEMIG). Líder do grupo de pesquisa OPARÁ-MUTUM.

Andrea Restrepo Ramirez é doutoranda em Geografia na Universidade de Brasília (UnB), Mestre em Agronegócios - Universidade de Brasília (UNB), MBA em Big Data e Business Analytics da Fundação Getúlio Vargas – FGV, MBA em Gestão do Conhecimento e Inteligência Empresarial – Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ); Economista – Universidad EAFIT-Colômbia. É analista técnica do SEBRAE Nacional na área de Gestão Estratégica e Inteligência.

Annelise Caetano Fraga Fernandez possui graduação em Ciências Sociais pela Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), mestrado e doutorado em Sociologia e Antropologia pela UFRJ. Atualmente é professora associada da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ) e coordena o Núcleo de Estudos em Ambiente, Território e Sistemas Agroalimentares (NEATS) e participa do Núcleo Interdisciplinar de Agroecologia (NIA).

Clara Ribeiro Silva possui graduação em Geografia (bacharel e licenciatura) pela UNIFAL-MG. Mestre em Geografia pelo Programa de Pós Graduação em Geografia da Universidade Federal de Alfenas (PPGEO UNIFAL-MG). Atualmente é pesquisadora/bolsista pela FAPEMIG no projeto: “O papel da Universidade Pública no Desenvolvimento Regional: a UNIFAL-MG e as práticas espaciais na Região Imediata De Alfenas-MG”.



Daniel Coelho de Oliveira é graduado em Ciências Sociais pela Universidade Estadual de Montes Claros (UNIMONTES/MG). Possui Mestrado em Ciências Sociais pela Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Doutor em Ciências Sociais pelo CPDA/UFRRJ. Professor permanente do Mestrado Associado UFMG-UNIMONTES em Sociedade, Ambiente e Território e do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Social da UNIMONTES.

Davide Carlos Joaquim é doutorando em Ciências Morfofuncionais pela Universidade Federal do Ceará (UFC), mestre em Enfermagem pela Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB), especialista em Saúde da Família pela UNILAB e graduado em Enfermagem pela UNILAB.

Débora Paula de Andrade Oliveira é doutora em Geografia pela Universidade Federal de Sergipe (UFS). cursou Licenciatura Plena e Mestrado Acadêmico em Geografia pela Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (UESB). Professora do Colégio Estadual do Iguape - Ilhéus - NTE 05/SEC-BA. Professora Assistente no Departamento de Ciências Agrárias e Ambientais da Universidade Estadual de Santa Cruz (UESC).

Fabiana Thomé da Cruz possui graduação em Engenharia de Alimentos pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), mestrado em Agroecossistemas pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), doutorado em Desenvolvimento Rural pela UFRGS, tendo realizado estágio de doutoramento na Cardiff School of City and Regional Planning, Cardiff University (CPLAN, 2010-2011). Possui pós-doutorado em Desenvolvimento Rural pela UFRGS. Atualmente é professora adjunta na Escola de Agronomia da Universidade Federal de Goiás (EA/UFG), professora no Programa de Pós-Graduação em Agronegócio (PPGAGRO/UFG) e professora colaboradora no Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento (PGDR/UFRGS).

Fernanda Ramos Lacerda possui graduação em Geografia pela Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (UESB) e graduação em Pedagogia pela Universidade Metropolitana de Santos. Mestrado em Geografia pela UESB é doutoranda em Geografia pela Universidade Federal de Sergipe (UFS). Atualmente é professora da Rede Estadual de Educação da Bahia (Secretaria da Educação – SEC).

Flamarion Dutra Alves possui graduação em Geografia pela Universidade Federal de Santa Maria (UFSM). Mestre em Extensão Rural pela UFSM. Doutor em



Geografia na área de concentração: Organização do Espaço pela Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho” Campus Rio Claro. Professor Associado III no Programa de Pós-graduação em Geografia (PPGEO) da Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL/MG). Líder do Grupo de Pesquisa “Grupo de Estudos Regionais e Socioespaciais - GERES” da UNIFAL/MG. Professor Permanente no Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal de São João Del Rei (UFSJ).

Greiziene Araújo Queiroz possui graduação em Licenciatura em Geografia pela Universidade Estadual de Santa Cruz (UESC), mestrado em Geografia pela Universidade Estadual de Campinas (Unicamp). Doutorado no Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal de Sergipe (UFS). Atualmente é professora substituta de Geografia na Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (UFRB).

Jaqueline Patrícia Silveira possui graduação em Administração pela Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões (URI) e mestrado em Desenvolvimento Rural pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). Doutora em Desenvolvimento Rural pela UFRGS. Atualmente, está vinculada à Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre (UFCSPA), desempenhando atividades de apoio técnico ao desenvolvimento institucional na Pró-Reitoria de Gestão com Pessoas. É professora de ensino profissional no Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC-RS).

Jaqueline Sgarbi Santos possui graduação em Engenharia Agrônoma pela Universidade Federal de Pelotas (UFPel) e mestrado em Agroecossistemas pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). Doutorado em Agronomia, com ênfase em Desenvolvimento Rural, pelo Programa de Pós-graduação em Sistemas de Produção Agrícola Familiar da UFPel. Pós-doutorado pelo Programa de Pós graduação em Sistemas de Produção Agrícola Familiar da UFPel. Atualmente é professora adjunta da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-brasileira (UNILAB).

Jeferson Marques da Silva atualmente é doutorando em Geografia no PPGEO/UFS mestre e licenciado em Geografia pela Universidade Federal de Sergipe (UFS). Professor de Educação Básica na Rede Estadual de Educação de Sergipe e da Rede Municipal de Educação de Gararu/SE.



Jorgeanny de Fátima R. Moreira é doutora em Geografia pelo Instituto de Estudos Socioambientais da Universidade Federal de Goiás (IESA/UFG). No período do doutorado realizou estágio de um ano na Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa. Mestrado e Graduação em Geografia pelo IESA/UFG. Pesquisadora colaboradora no Laboratório de Pesquisas das Dinâmicas Territoriais (LABOTER/IESA/UFG). É professora, pesquisadora e extensionista na Universidade Federal do Tocantins (UFT), Câmpus Arraias.

José Natan Gonçalves da Silva é graduado em Licenciatura em Geografia pela Universidade Federal de Sergipe (UFS) e possui mestrado e doutorado pelo Programa de Pós-graduação em Geografia (PPGEO) da UFS. Integra o Grupo de Estudos e Pesquisas sobre Alimentos e Manifestações Tradicionais (Grupam) e a Rede de Estudos Agrários (REA). Atua como professor adjunto da Universidade de Pernambuco (UPE), Câmpus Garanhuns.

Josefa Adriana Cavalcante Ferro possui graduação em Estudos Sociais pela Faculdade de Formação de Professores de Arapiraca, mestrado em Educação Brasileira, pela Universidade Federal de Alagoas é doutoranda pelo Programa de Pós-graduação em Geografia da Universidade Federal de Sergipe (PPGEO/UFS). Atua como professora da Universidade Estadual de Alagoas (Uneal) e da Educação Básica da Rede Estadual de Ensino de Alagoas.

Juscelino Eudâmidas Bezerra possui Bacharelado e Licenciatura em Geografia pela Universidade Estadual do Ceará (UFC), mestrado em Geografia pela Universidade Estadual do Ceará (UECE) e Doutorado em Geografia pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, Câmpus de Presidente Prudente. Realizou estágio de pós-doutorado no Instituto de Estudos Sociais da Erasmus University Rotterdam (Holanda) no âmbito do Programa de Cooperação Internacional CAPES/NUFFIC. Atualmente é Professor Adjunto do Departamento de Geografia da Universidade de Brasília (UnB).

Lara Dalperio Buscioli é doutoranda em Geografia na Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho em Presidente Prudente (SP). Atua desde 2010 no “Núcleo de Estudos, Pesquisas e Projetos de Reforma Agrária” (NERA) e na “Rede DATALUTA”, desenvolvendo pesquisas de análise conjuntural da Geografia Agrária brasileira correlatas ao processo de estrangeirização de terras, resistências produtivas por meio da agroecologia e seus territórios materiais e imateriais, bem como na luta dos movimentos socioterritoriais camponeses e indígenas.



Lara Mendes da Silva atualmente é mestranda do Programa de Pós-graduação da Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG). É Geógrafa e Bacharel pela Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL/MG).

Marcelo Rodrigues Mendonça possui graduação (Licenciatura e Bacharelado) em Geografia pela Universidade Federal de Goiás (UFG), mestrado em História pela UFG e doutorado em Geografia pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho. Atualmente é professor associado IV dos Cursos de Graduação e Pós-graduação em Geografia da Universidade Federal de Goiás do Instituto de Estudos Socioambientais e colaborador no Programa de Pós-graduação em Geografia da Universidade Federal de Catalão. Atual Coordenador do Laboratório de Estudos e Pesquisa das Dinâmicas Territoriais/LABOTER/IESA/UFG. É líder do Grupo de Pesquisa Trabalho, Território e Políticas Públicas - TRAPPU/CNPq.

Nádia de Sousa Silva é doutoranda em Geografia pelo Programa de Pós-Graduação em Geografia – PPGeo da Universidade Federal de Goiás (UFG). É Mestre em Geografia pelo Programa de Pós-Graduação em Geografia (PPGEO) da Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (UESB). É licenciada em Geografia pela (UESB).

Priscila Silva de Figueiredo é doutoranda em Memória: Linguagem e Sociedade pela Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (UESB) na linha de Memória, Feminismo e Gênero. Possui graduação em Licenciatura em Ciências Biológicas pela UESB e mestrado em Ensino, Filosofia e História das Ciências – UFBA/UEFS. Atuou como professora da educação básica e atualmente é professora da UESB, Câmpus Itapetinga.

Rafaele da Costa Oliveira é mestre em Interdisciplinaridade em Humanidades pelo Programa de Pós-Graduação em Humanidades (MIH/UNILAB) na linha de Pesquisa em Desenvolvimento, Trabalho e Migrações. Graduada em Sociologia pelo Centro Universitário Estácio de Santa Catarina. Docente do Curso de Psicologia da Faculdade Metropolitana de Horizonte (FMH).

Renata Claudino Fernandes da Silva possui graduação em Ciências Sociais pela Universidade Federal Fluminense (UFF-PUCCG). É mestre em Ciências Sociais pela Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ). Atualmente é doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade da UFRRJ.



Renata Lima Oliveira é graduada em Agronomia pela Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-brasileira (UNILAB). Mestranda no Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Territorial na América Latina e Caribe (TerritoriAL).

Rildelene dos Santos é coordenadora do Projeto Gênero e Transição Ecológica - Fundação Cepema. Possui graduação em Gastronomia pelo Instituto Federal do Ceará (IFCE). Mestrado em Sociobiodiversidade e Tecnologias Sustentáveis pela Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB).

Rita de Cássia Maciazeki-Gomes é professora adjunta na Universidade Federal do Rio Grande (FURG). Possui graduação em Psicologia pela Universidade do Vale do Rio dos Sinos (UNISINOS), residência em Saúde Mental Coletiva pela Escola de Saúde Pública - RS (ESP/RS), mestrado em Psicologia Social e Institucional pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), Doutorado na Universidade do Porto (UP), em cotutela com a Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). Pós-doutorado no Programa de Pós-Graduação em Saúde Coletiva da UFRGS (PNPD-CAPES). Co-fundadora do Grupo de Estudos em Saúde Coletiva dos Ecossistemas Costeiros e Marítimos (GESCEM - FURG).

Rita Radl-Philipp possui doutorado em Filosofia y Ciencias de la Educación pela Universidade de Santiago de Compostela. Atualmente é professora da Universidade de Santiago de Compostela e Professora do quadro permanente do Programa de Pós-Graduação em Memória: Linguagem e Sociedade da Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (UESB).

Silmara Oliveira Moreira Bitencourt é doutoranda no Programa de Pós-graduação em Geografia, na Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, Câmpus Presidente Prudente/SP. Mestra em Geografia pela Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (UESB) e Graduada em Licenciatura Plena em Geografia pela mesma instituição.

Sônia de Souza Mendonça Menezes é professora associada III do Departamento de Geografia da Universidade Federal de Sergipe (UFS). Doutorado, Mestrado e Licenciatura em Geografia pela UFS. Realizou o Estágio Pós-doutoral no Laboratório dos Estudos Territoriais (Laboter), vinculado ao Instituto de Estudos Socio Ambientais (IESA) da Universidade Federal de Goiás (UFG). É líder do Grupo de Estudos e Pesquisas sobre Alimentos e Manifestações Tradicionais (GRUPAM/UFS/CNPq).



UNIVERSIDADE
FEDERAL DE
SERGIPE

