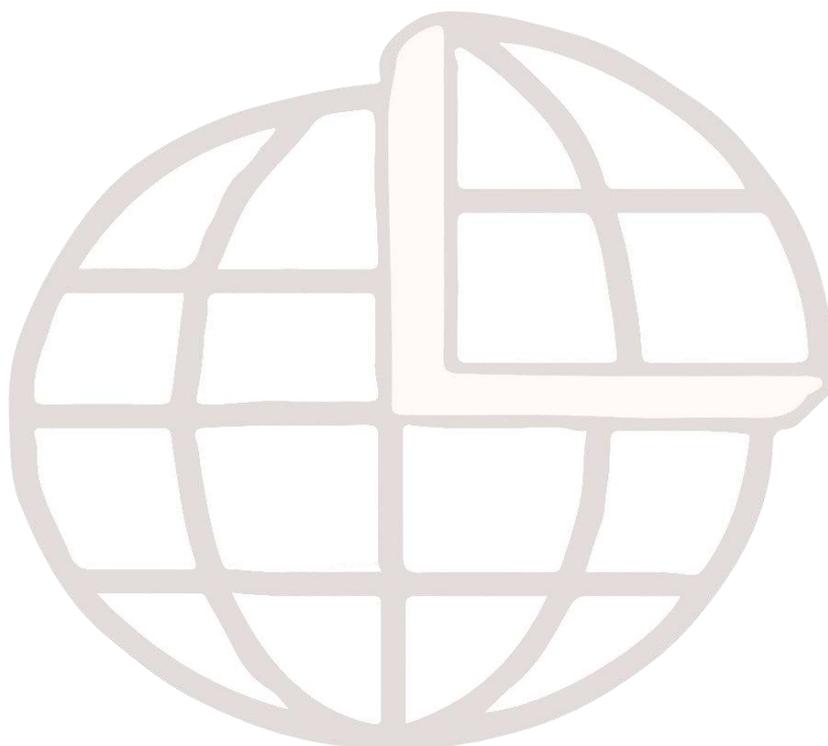


ISSN 2318-2695

REVISTA GEONORDESTE



Ano XXX

Nº 2

São Cristóvão – SE
Julho – Dezembro 2019

AS CONTRIBUIÇÕES ASSINADAS SÃO DE RESPONSABILIDADE EXCLUSIVA DOS AUTORES

GEONORDESTE (Publicação do) Programa de Pós-Graduação em Geografia, Universidade Federal de Sergipe – Ano 1, nº. 1, 1984. São Cristóvão: Universidade Federal de Sergipe, 2019, nº 2, Edição Especial. Semestral 1984 – 2019, II – XXX 2. Geografia – Brasil – Nordeste – Periódicos. I- Universidade Federal de Sergipe, Programa de Pós-Graduação em Geografia.

CDU 91 (812/813) (05)

ISSN 2318-2695

GEONORDESTE é editada pelo Programa de Pós-Graduação em Geografia, da Universidade Federal de Sergipe. Avenida Marechal Rondon, S/N, Didática II, Cidade Universitária Professor José Aloísio de Campos, CEP: 49.100-000, São Cristóvão (SE). Tel.: (79) 2105- 6782. E-mail geonordeste@gmail.com

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE

Reitor

Ângelo Roberto Antonioli

Vice-Reitora

Iara Maria Campelo Lima

Pró-Reitor de Pós-Graduação e Pesquisa

Lucindo José Quintans Junior

Coordenadora do Programa de Pós-Graduação em Geografia – PPGeo

Profa. Dra. Ana Rocha dos Santos

Editor Responsável

Prof. Dr. José Wellington Carvalho Vilar, Universidade Federal de Sergipe (UFS) e Instituto Federal de Sergipe (IFS), Brasil

Conselho Editorial

Prof. Dr. José Wellington Carvalho Vilar, Universidade Federal de Sergipe (UFS) e Instituto Federal de Sergipe (IFS), Brasil

Profa. Dra. Sônia de Souza Mendonça Menezes, Universidade Federal de Sergipe (UFS), Brasil

Comissão Editorial

Alberlene Ribeiro Oliveira (PPGeo-UFS)

Juliana Antero da Silva (PPGeo-UFS)

Priscila Pereira Santos (PPGeo-UFS)

Solimar Guindo Messias Bonjardim (PPGeo-UFS)

Vanessa Santos Costa (PPGeo-UFS)

Vanilza da Costa Andrade (PPGeo-UFS)

Handresha da Rocha (PPGeo-UFS) - Revisão de resumos em língua inglesa

José Wellington Carvalho Vilar (IFS – UFS) – Revisão de resumos em língua espanhola

Comissão Científica desta Edição

Profª Drª Andrecksá Viana Oliveira Sampaio-Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia

Profª Drª Aucéia Matos Dourado – Universidade Federal de Alagoas

Prof. Dr. André Quintão de Almeida – Departamento de Nutrição/Universidade Federal de Sergipe

Prof. Dr. Amaury da Silva dos Santos - EMBRAPA Tabuleiros Costeiros

Profª Drª Alexandra Gouvea Dumas - PPGCULT/Universidade Federal de Sergipe e Universidade Federal da Bahia

Prof. Dr. Artur Fernando Arede Correia Cristóvão – Universidade de Trás os Montes e Alto Douro/PORTUGAL

Drª Claire Cerdan - CIRAD/FRANÇA

Drª Dalva Maria Mota - EMBRAPA AMAZÔNIA ORIENTAL/CPATU

Profª Drª Ellen Woortmann – Universidade de Brasília

Profª Drª Giancarla Salamoni - PPGEO/Universidade Federal de Pelotas

Prof. Dr. José Antônio Souza de Deus – Instituto de Geociências/Universidade Federal de Minas Gerais

Profª Drª Lussandra Martins Gianasi - Instituto de Geociências/Universidade Federal de Minas Gerai

Profª Drª Marilda Checucci Gonçalves da Silva - FURG/SC

Profª Drª Maria Augusta Mundim Vargas - PPGEO/Universidade Federal de Sergipe

Profª Drª Maria Catarina Chitolina Zanini – Universidade Federal de Santa Maria/Rio Grande do Sul

Profª Drª Mônica Chaves Abdala –Universidade Federal de Uberlândia

Prof. Dr. Vilomar Sandes Sampaio-Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia

Profª Drª Virginia Palhares - Instituto de Geociências/Universidade Federal de Minas Gerais

NOTA EDITORIAL

Com o objetivo de ampliar a divulgação de estudos e pesquisas acerca de temáticas relevantes para a Geografia e Ciências afins, neste número especial a Revista GeoNordeste apresenta aos seus leitores treze (13) artigos selecionados versando sobre a produção de alimentos e manifestações culturais a partir de visão multidisciplinar. Esses trabalhos são procedentes do IV Seminário Sobre Alimentos e Manifestações Culturais Tradicionais e do III Simpósio Internacional Alimentação e Cultura, realizado na Universidade Federal de Sergipe, no Campus de São Cristóvão/SE, em maio de 2018. A finalidade do evento foi refletir sobre os desafios que estão sendo vivenciados para a manutenção da produção, do consumo, da soberania e da segurança alimentar nutricional, além de outras manifestações culturais na contemporaneidade. Nessa direção, o evento proporcionou discussões acerca do papel da pesquisa e do ensino a partir de novas metodologias e da valorização de temáticas que, abordadas nos grupos de trabalho durante o evento, constituem os distintos objetos de estudo presentes em debates entre pesquisadores, agricultores/representantes das comunidades produtoras de alimentos e da sociedade civil nas diferentes escalas geográficas, do global ao local.

A valorização de temas vinculados à produção, comercialização e consumo de alimentos bem como as manifestações tradicionais se referem também à visibilidade de diversos atores sociais, o que exige nova postura do professor-pesquisador e dos representantes das comunidades responsáveis pela produção, comercialização e abastecimento de alimentos. Dialogando com essas temáticas, os artigos apresentados neste Dossiê retratam não apenas novos olhares sobre a produção e o consumo de alimentos como também diferentes formas de saber fazer, de modos de vida e de diversas manifestações culturais no espaço.

Almeja-se que a iniciativa de reunir artigos que abordam questões como identidade, territorialidade, cultura, gênero e soberania e segurança alimentar no Brasil contribua para adensar o debate científico em torno desses temas.

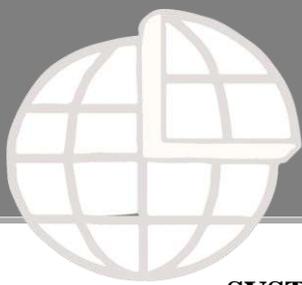
Boa leitura!

Profª Drª Sônia de Souza Mendonça Menezes - UFS

Coordenadora Adjunta do Programa de Pós-Graduação em Geografia e Professora do DGE/UFS

Profª Drª Fabiana Thomé da Cruz - UFRGS

Professora do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural - PGDR/UFRGS



SYSTEME ALIMENTAIRE ET POLITIQUES AGRAIRES A L'OMBRE DES POMMIERS-CAJOU: LES DYNAMIQUES AGRAIRES ET ALIMENTAIRES LIEES A L'ANACARDIER DANS LE NORDESTE DU BRESIL

SISTEMA ALIMENTAR E POLÍTICA AGRÁRIA NAS SOMBRAS DOS CAJUEIROS: AS DINÂMICAS AGRÁRIAS E ALIMENTARES LIGADAS AO CAJUEIRO NO NORDESTE DO BRASIL

FOOD SYSTEM AND AGRICULTURAL POLICY IN THE SHADOWS OF THE CAJUEIROS: AGRARIAN AND FOOD DYNAMICS LINKED TO THE CAJUEIRO IN THE NORTHEAST OF BRAZIL

Camille Notebaert

Deuxième année de Spécialité de Master *Environnement, dynamique des territoires et des sociétés*,
parcours «Anthropologie de l'Environnement», MNHN (Paris).

E-mail: notebaert.camille@gmail.com

RÉSUMÉ:

Le cajou (*Anacardium occidentale*) est traditionnellement consommé et produit dans le Nordeste du Brésil. Nous cherchons à comprendre le passage d'une espèce localisée à une espèce globalisée, les impacts sur les systèmes de production et de consommation de ses dérivés tant dans les recettes que dans le paysage. Nous explorons d'abord le développement de la sphère industrielle et du système de production régional, ensuite la manière dont le cajou est investi dans les mémoires, le territoire et les savoirs locaux associés, enfin nous voyons comment la valorisation économique du cajou peut permettre sa revalorisation auprès des communautés locales favorisant une nouvelle sécurité alimentaire et économique. La méthodologie associe étude bibliographique, observations et entretiens informels dans le cadre de la préparation d'un projet de recherche de terrain en anthropologie.

Mots-clef : Pommier-cajou, cajou, systèmes agricoles, alimentation, valorisation économique.

RESUMO:

O caju (*Anacardium occidentale*) é tradicionalmente consumido e produzido na região do Nordeste do Brasil. Este artigo tem o objetivo de trazer o entendimento sobre a passagem dessa espécie de localizada à globalizada bem como os impactos nos sistemas de produção e de consumo dos seus derivados tanto nas receitas como nas paisagens. Primeiramente exploramos o desenvolvimento do setor industrial e do sistema de produção regional, depois a maneira como o caju está comprometido nas memórias, no território, e nos saberes locais associados, finalizando com uma reflexão de como a valorização econômica do caju pode permitir a sua revalorização nas comunidades locais, favorecendo uma nova segurança alimentar e econômica. A metodologia associa pesquisa bibliográfica, observações e entrevistas informais no âmbito da preparação de um projeto de pesquisa antropológica.

Palavras-chave: Cajueiro, caju, sistemas agrícolas, alimentação, valorização econômica.

ABSTRACT:

Cashew tree (*Anacardium occidentale*), is traditionally consumed and produced in the Brazil's North-East region. The aim of this article is to interrogate the way cashew tree moves from a localized specie to a globalized specie and the impacts on the production, transformation, and consumption systems. First, the article explores the development of the industrial sphere and of the regional production system, second the way cashew is invested in the memories, the territory and the local knowledges. Finally, it shows that cashew economic valorisation can lead to a new valorisation for the local communities and create an economical and food security. The methodology associate a bibliographical study, observations and interviews for the preparation of an anthropological research field.

Keywords: Cashew-tree, cashew, agriculture systems, food, economic valorisation.

1 INTRODUCTION

Le pommier-cajou, *Anacardium occidentale L.*, est devenu depuis les années 1950 un objet économique fondamental au Brésil et plus spécifiquement dans la région du Nordeste. Cette filière fruitière tient une place importante, bien qu'elle ne soit encore que peu structurée. Dans le Rio Grande do Norte situé dans la région Nord-Est du Brésil, où a été menée une recherche de terrain de 4 mois dans le cadre d'un stage de recherche au sein de l'UMR Paloc (MNHN/IRD), le pommier-cajou passe par un processus de domestication lié à son entrée dans le monde industriel et intensif. Les éléments présentés dans cet article représentent la phase initiale du travail de terrain, une recherche bibliographique ainsi que des éléments d'analyse.

Les pommiers-cajou sont d'abord une source de mémoire, peuplant les dunes des zones littorales et des *tabuleiros* depuis le début de la colonisation. Déjà, en 1585, le père Cardim, jésuite rédigeant une série de lettres enthousiastes de son voyage dans les villes brésiliennes (FERRÃO, 2015), raconte:

Nous mangeons sous un *cajueiro* très frais chargé d'acajous, qui sont comme des pommes calvilles, les uns sont jaunes, d'autres rouges, leur châtaigne se trouve à son extrémité qui apparaît avant ladite pomme qui en procède; c'est un fruit délicieux, à consommer par temps de canicule, car il se défait entièrement en un jus qui fait des taches indélébiles sur le lin et le coton. (*Narrativa epistolar*, 1585).

L'amande de cajou, tout comme la pomme de cajou, sont des éléments fondamentaux de la cuisine de la région Nordeste du Brésil. C'est particulièrement dans les cuisines des *casas-grandes* que le cajou entre dans les recettes de famille "A cozinha das casas-grandes nasceu debaixo dos cajueiros" (MOTA, 1956). Nous cherchons à comprendre comment la mondialisation de la production de l'anacardier entraîne des transformations et redéfinitions des modes de production et de consommation, et modifie le statut de la plante entre sa valorisation économique et sa place traditionnelle dans les recettes et paysages du Nordeste du Brésil. Nous verrons d'abord l'organisation de la production régionale et le développement de la filière industrielle, naviguant entre urbain, rural et secteur globalisé, ensuite que les dérivés de l'anacardier sont multiples, traditionnels ou industriels, et concernent une grande diversité d'acteurs et d'enjeux, enfin que la valorisation de l'anacardier peut porter des avantages économiques pour les communautés locales permettant l'ouverture d'une dynamique économique, bien que connaissant encore une certaine instabilité.



2 PRODUCTION RÉGIONALE ET DÉVELOPPEMENT DU SECTEUR AGRO-INDUSTRIEL

2.1 LE POMMIER-CAJOU DANS LA TOILE DE LA GLOBALISATION

Le Brésil est le troisième producteur mondial de noix de cajou avec la majorité de l'activité agricole concentrée dans la région du Nordeste (Ceará, Rio Grande do Norte, Piauí). L'augmentation de la demande mondiale, particulièrement européenne et nord-américaine, entraîne de nouveaux enjeux économiques et une volonté politique de valoriser la production industrielle de l'anacardier, ou pommier-cajou, avec de forts enjeux de développement (ALEXANDRE, 2013). Jusqu'en 2010, la filière est considérée comme fondamentale et pleine d'opportunités pour l'économie régionale grâce à l'essor de la consommation aux États-Unis et en Europe. Les sécheresses de 2010, 2012 et 2016 entraînent une fragilisation de la production et la fermeture d'un grand nombre d'agro-industries familiales. De 2012 à 2015 l'État du Rio Grande do Norte importe 17.092 tonnes de noix de cajou brute des pays africains, premiers producteurs mondiaux, afin de répondre à la demande régionale et tenter de maintenir le marché (Données CONAB, 2016). Suite à ce déclin catastrophique, des solutions sont proposées par les agences étatiques (EMBRAPA, CONAB, EMPARN, EMATER) afin d'adopter des stratégies d'adaptation aux sécheresses et relancer le secteur en s'appuyant particulièrement sur une sélection génétique et l'utilisation de technologie de pointe.

2.2 LE POMMIER CAJOU DANS LE SYSTEME AGRICOLE REGIONAL

La culture de pommier-cajou est concentrée dans la région du Nordeste du Brésil où elle détient une grande importance sociale et économique car elle génère des emplois et est une source de revenus au moment le plus sec de l'année (entre octobre et janvier). La production de la noix de cajou a lieu pendant les périodes de creux des autres cultures ce qui permet une complémentarité avec d'autres activités (COSTA et ARAUJO, 2014). Selon les données de l'IBGE, en 2015 on estime à 619 000 hectares la surface occupée par l'anacardier avec 99,4% localisée dans le Nordeste du Brésil (VIDAL, 2016). Le secteur est actuellement dans une situation de reconfiguration après une période de crise qui a entraîné la fermeture d'un grand nombre d'entreprises agro-familiales : en 2012 la production de noix de cajou par hectare dans l'état du Piauí est près de 80% inférieure à



celle de 2011 avec 54 kg/hectare. Cette baisse de productivité qui s'observe à l'échelle régionale est due à une sécheresse sévère et prolongée associée à la prolifération de ravageurs et de maladies affectant les pommiers-cajou (Mosca branca (*Bemisia tabaci*), champignon *Colletotrichum gloeosporioides*, et *Oidium anacardii*) (VIDAL, 2016). À ces difficultés d'ordre climatiques et écologiques s'ajoute un vieillissement des populations de pommiers cajou de type *Gigante* entraînant une baisse de leur productivité.

2.3 DEVELOPPEMENT DE LA FILIERE INDUSTRIELLE

La filière industrielle se développe dans les années 1950. Avant cela, la production de cajou est essentiellement extractiviste avec une consommation locale dans le Nordeste du Brésil mais sans importance significative pour l'économie de la région (BARROS DE MOURA *et al.*, 1999). La mise en place de la filière industrielle est impulsée par une volonté politique de développement matérialisée par l'installation à Pacajus dans l'état du Ceará du *Campo Experimental de Pacajus* en 1956 sous la tutelle du Ministère de l'Agriculture. Le centre appartient à l'ancien Instituto de Fermentação et à l'IPEANE¹ subordonné au DNPEA². À partir de 1974, il intègre l'Embrapa³ qui est le principal centre de recherche et de développement en agronomie au Brésil. C'est par le biais de l'ingénieur agronome Esmerino Gomes Parente, membre du Ministère de l'Agriculture et fondateur du Campo Experimental de Pacajus, que se lance la dynamique de développement de clones *cajueiro anão precoce*. Le centre expérimental de Pacajus vise à développer et mettre en place des projets de recherche, principalement sur l'anacardier, à propos de l'amélioration génétique des plantes, de la fertilité des sols, de la physiologie végétale, de la nutrition des plantes, de phytopathologie et d'entomologie. L'Embrapa propose donc l'achat de variétés améliorées aux agriculteurs et aux entreprises agro-industrielles, associé à un ensemble d'innovation techniques permettant d'optimiser les récoltes et les taux de production.

Les pommiers-cajou, devenus invisibles dans le paysage du Nordeste du Brésil face aux plantations de canne à sucre (MOTA, 1956), se voient dotés d'une nouvelle valeur économique par la globalisation de la production face à une demande internationale croissante qui leur accorde alors une nouvelle place. Pourtant, force est de constater que les savoirs, savoir-faire et pratiques locales associés sont riches, variés, reflétant la diversité des sociétés composant cette région. Nous souhaitons mettre en dialogue ce nouvel intérêt pour une plante aux intérêts économiques,

¹ Instituto de Pesquisa e Experimentação Agropecuária do Nordeste

² Departamento Nacional de Pesquisa Agropecuária

³ Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária



nutritionnels et industriels indéniables, avec les usages et pratiques locales qui nous offrent un regard sur la manière dont nous investissons les éléments naturels qui nous entourent de significations symboliques et sociales.

3 LE CAJOU DANS L'ASSIETTE ET DANS LA MÉMOIRE

3.1 GASTRO-POLITIQUE: QUAND L'ALIMENTATION ENTRE DANS LE CHAMPS POLITIQUE

Suggérée par A. Appadurai dans une étude sur les signaux politiques présents dans les situations alimentaires en Inde, la notion de gastro-politique nous semble être fondamentale afin de discuter la circulation des éléments alimentaires au sein des sociétés selon différentes échelles et hiérarchies sociales.

My own analysis fits best with this last approach which I would describe as one that looks at food as part of the semiotic system in a particular social context. The operative questions for this approach would be: What do particular actions involving food (and particular foods) «say»? To whom? In what context? With what immediate social consequences? To what structural end? By gastro-politics I mean conflict or competition over specific cultural or economic resources as it emerges in social transactions around food. (APPADURAI, 1981, p. 495)

A. Appadurai utilise le concept de gastro-politiques, *gastro-politics*, pour étudier les tensions entre les groupes de classes et de castes en Inde. Il montre que la distribution de ces limites entre dans un contexte chargé de sens qui prend forme dans la structuration de l'espace et de l'acte culinaire. La mise en valeur d'une pratique alimentaire spécifique associée à des savoirs, savoir-faire et techniques sert les objectifs de la communauté réunie autour de valeurs communes.

Dans le Nordeste du Brésil, le pédoncule floral, ou pseudo-fruit, entre dans un grand nombre de préparations culinaires et de boissons qui peuvent revêtir un aspect identitaire fort permettant de se distinguer en tant que groupe et décrivant des cercles de sociabilité. La fermentation ou non de la boisson à base de cajou, par exemple, détermine l'appartenance à un groupe et permet la mise en place de revendications identitaires par appropriation. La *cajuina*, boisson de cajou non fermentée, est patrimonialisée en 2009 par l'IPHAN⁴ dans l'état du Piauí. Décrite comme un héritage amérindien, il s'agit pourtant d'un processus de pasteurisation qui apparaît au XIX^{ème} siècle La

⁴Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Créé en 1937, l'Institut est lié au Ministère de la Culture brésilien et se charge de la préservation du Patrimoine Culturel Brésilien. <<http://portal.iphan.gov.br/>>

cajuina est de fait un héritage colonial, symbole de pureté, sans alcool, qui permet de s'affirmer comme non-indien, car les Amérindiens consomment surtout des boissons fermentées de cajou (WADDINGTON, 2016). Les frontières entre les groupes sont poreuses, et l'étude de l'alimentation en tant que système (représentations, savoirs et pratiques) permet de comprendre certains processus de différenciation par l'affirmation d'un système alimentaire par rapport à un autre (de Suremain et Katz, 2008), dans le cas présenté entre boisson fermentée de cajou et non fermentée. Le concept de gastro-politique nous permet d'élargir le champs de réflexion en repérant tant dans les associations de goûts, d'odeurs, de couleurs, caractéristiques des structures du culinaire (DOUGLAS, 1979), que dans les interactions sociales autour de l'alimentation, ce qui est porteur de sens pour les individus. La chaîne technique de la *cajuina* vise ainsi à une certaine purification de la matière qui doit devenir limpide, à l'image des caractéristiques morales valorisées pour les jeunes filles par l'élite sociale du Piauí (WADDINGTON, 2016).

3.2 LES TRACES DU CAJOU DANS LE TERRITOIRE ET DANS LA MEMOIRE

Les écrits des missionnaires du XVII^{ème} siècle nous permettent d'entrevoir la façon dont le cajou était intégré dans l'organisation temporelle des sociétés amérindiennes. Déjà André Thevet témoigne de l'usage du cajou en 1558 dans *Singularidades da França Antártica a que outros chamam América* :

A terra, de resto, é das melhores que possui essa gentalha, dando frutos em abundância, ervas e raízes cordiais, inclusive grande quantidade das árvores chamadas acaious. O fruto do acaiou é da grossura de punho e tem a forma de um ovo de pato. Alguns fazem dele certa beberagem se bem que não tenha muito bom sabor, pois o seu gosto é o da sorva meio madura. Da ponte desse fruto pende uma espécie de noz da grossura das castanhas e da feição dos rins da lebre. (THEVET, 1558 [trad. PINTO, 1944] p. 358-364).

Les amandes étaient consommées, pillées et mélangées avec du manioc pour produire une farine (MOTA, 1956) et le pédoncule était consommé sous la forme de boisson fermentée, *caium*, *mocororó*, produites lors de rituels (FERRÃO, 2015). Le cajou est placé par le père Vasconcelos, jésuite visitant le Brésil au XVII^{ème} siècle, comme central dans le système culturel Amérindien dans la région de Bahia. Il décrit le processus technique employé par les Amérindiens pour fabriquer ce qu'il nomme le «vin de cajou», boisson consommée lors d'événements festifs et de rituels. Pour lui, le cajou est l'aliment le plus apprécié et le plus valorisé par ces sociétés:



Pera os Indios he toda a fartura, todo o seu mimo, e regalo; porque he seu comer, e beber mais prezado. Quando verdes, ou seccos ao Sol, servem de suas comedias: e d'elles mesmos, quando maduros, tirão os vinhos mai preciosos seus, na maneira seguinte. Vão-se a elles como á vindima, e conduzida grande quantidade, juntão-se logo os vinhateiros destros no ameio, em quanto estão frescos, e tirada a castanha vão espremendo poucos, e poucos, ou ás mãos, ou á força de certo genero de prensa de palma, que chamão tipity, e aparado o licor em alguidares, o vão lançando em grandes talhas que pera isso obrão, e chamão igaçábas, onde como em lagar ferve, e se torna em vinho puro, e generoso; e ne o que bebem com mais gosto, é guardão largos tempos, e quanto mais yelho, mais efficaz. Tem-se por felices aquelles, cujos distritos abundão d'estas arvores, e sobre elles armão suas maiores guerras. Do bagaço secco ao Sol, e depois pizado, fazem a mais mimosa farinha que póde servir a seu regalo, merecedora de ser guardada em cabaços pera seus maiores banquetes. (VASCONCELOS, {1663}1865).

On retrouve une grande diversité de recettes et de savoirs associés au cajou qui témoignent de son adoption au sein de systèmes alimentaires différents et croisés. Au départ décrit comme une espèce très importante dans le système culturel Amérindien, on le retrouve revendiqué par différents groupes sociaux comme nous l'avons vu plus haut avec l'exemple de la *cajuína*. Ce phénomène d'adoption intervient dans une situation multi-ethnique qui implique des changements au sein des structures de culinaire par action de substitution ou de stabilisation (FISCHLER, 2001). Le pommier-cajou est également décrit dans *Historia Naturalis Brasiliae* (1648) de Guilherme Piso et Jorge Marcgrave, comme une plante utile (*Acaiaiba ou Acaiuiba*) comportant des usages médicaux et alimentaires pour les Amérindiens qui consomment le cajou frais ou sous la forme de vin ainsi que la noix: «The Indians appreciate more the nut for food than this fruit, from which they extract a wine (HNB, p. 94–95).» (MEDEIROS; ALBUQUERQUE, 2014). Cette mémoire alimentaire est également visible aujourd'hui dans la valorisation des desserts de l'époque de coloniale. On retrouve une production de confitures et *doces* à partir de la pédoncule florale du cajou fabriqués par les cuisinières, figures fondamentales du système alimentaire du Rio Grande do Norte, et associés aux *quilombos* et à l'appartenance au territoire (CAVIGNAC, 2016).

Selon F. Alexandre (2013), les implications culturelles de l'anacardier dans le paysage du Nordeste du Brésil sont importantes jusqu'à sa décadence avec l'avancée de l'agriculture et de l'urbanisation après la 2^{de} Guerre Mondiale. Il discute cette thèse, portée originalement en 1950 par le géographe et poète M. Mota, qui fut l'élève et l'ami de G. Freyre et de C. Cascudo. Ce dernier consacre un ouvrage teinté de romantisme et de nostalgie aux pommiers cajous : *O Cajueiro Nordestino* (1956). De fait, on a une disparition de cet arbre des dunes et des zones littorales d'abord par la transformation de la Mâta Atlantica en plantation de canne à sucre, ensuite par l'urbanisation croissante du littoral dans la période d'après-guerre (ALEXANDRE, 2013). C'est



donc tout autant le changement des paysage comme des moeurs que déplore M. Mota: le pommier-cajou devient le symbole identitaire d'une région qui s'efface peu à peu :

O cajueiro deixa de ser, por tantas razões, o apátrida, ou aquela espécie de estrangeiro sem carteira de identidade, sem ninguém saber onde nasceu, como já pretenderam que ele fosse. Humilhado, na própria casa, até por certos hóspedes orgulhosos e dominadores. Por certos vizinhos presumivelmente mais ricos, e por isso melhor tratados. Como é o caso do coqueiro adventício a olhar o cajueiro autóctone do alto de sua importância de rei coroado, com ares de dono da terra, a dar ordens, inclusive de morte, quando quer mais do espaço conquistado, para uma multidão de lacaios curvados e recurvados a seus pés (MOTA, 1956).

Le cajou marque les saisons et le territoire, il rythme la vie des hommes car il est comme un repère climatologique annonciateur, thématique souvent reprise dans la littérature et dans la poésie du Nordeste du Brésil. Joaquim Cardoso, poète originaire du Pernambouc dans «Cajus de Setembro» (1947) met en relation la couleur pourpre des feuilles des pommiers cajou au mois de septembre, avec l'arrivée de l'été :

Cajus de setembro
 Cobertos de folhas cor de vinho,
 Anunciadores simples dos estios
 Que as dúvidas e as mágoas aliviam
 Aqueles que, como eu, vivem sozinhos
 As praias, as nuvens e as velas das barcaças
 Que vão seguindo além rumos marinhos
 Fazem com que por tudo se vislumbrem
 Luminosos domingos de setembro.
 Cajueiro de folhas cor de vinho
 Presságio, amor de noites perfumadas
 Cheias de lua, de promessas e carinhos
 Vivas canções serenas e distantes
 Cajueiros de sombras inocentes
 Debruçadas à beira dos caminhos. (CARDOSO, 1947).

Outre l'usage alimentaire important surtout à l'échelle de la région (sous la forme de fruit frais, conserve, jus de fruit, sirop, boisson alcoolisée...), l'espèce comporte une grande variété d'usages médicaux car elle est riche en vitamine C, bactéricide, fongicide, vermicide (ALEXANDRE, 2013). Josué de Castro (1951) affirme : "On peut dire que même l'abus de cajou est bénéfique". La résine, mélangée à de l'eau était également utilisée comme remède contre certaines indispositions comme les menstruations douloureuses (MOTA, 1956). M. Mota montre également que le cajou fait parti d'une esthétique par l'usage de ce motif dans le mobilier domestique, et dans le folklore du XVIIème siècle.



De là, nous pouvons voir que le cajou est ancré tant dans le paysage que dans le système culturel comme nous le donnent à voir dans un premier temps les écrits de missionnaires et de folkloristes présentés ici. La description de cette alimentation, de sa place dans les sociétés, et d'un fruit exotique et merveilleux, nous permet d'entrevoir une grande diversité d'usages et de savoirs associés. Il devient ensuite symbole de l'identité régionale du Nordeste du Brésil avec M. Mota, dans des mouvements régionalistes initiés par G. Freyre et porté par des figures intellectuelles comme C. Cascudo. Mais nous pouvons surtout retenir la place fondamentale que cet arbre conserve dans la tradition et dans les mémoires car il se place au sein d'un imaginaire créatif et dynamique autour d'une espèce historique, souvent décrit comme le fruit le plus brésilien de tous (MOREIRA, 2002). Le cajou vu au sein du système alimentaire témoigne de la manière dont les aliments sont des éléments culturels en lien avec le territoire. La modification du système agraire et alimentaire en lien avec des processus d'industrialisation et de changements de modes de vie porte des impacts sur les identités culturelles des populations (MENEZES, 2013). Dans une dernière partie, nous souhaitons mettre en parallèle ces éléments de contexte avec des exemples d'exploitation pris dans le Rio Grande do Norte et en initiant une discussion en lien avec le projet de recherche en cours.

4 LE CAJOU COMME OPPORTUNITÉ ÉCONOMIQUE, EXEMPLES DANS LE RIO GRANDE DO NORTE

4.1 SYSTEME ALIMENTAIRE ET PRODUCTION DE CAJOU DANS LE RIO GRANDE DO NORTE

Dans la région du Nordeste du Brésil, la production se décline sur deux niveaux : les propriétés rurales et l'agroindustrie, plutôt située en zone urbaine (COSTA ET ARAUJO, 2014). L'univers de la filière est composé de producteurs ruraux (petits et moyens), des représentants des coopératives au niveau rural, de commerçants, d'industries et d'organes officiels liés à l'échelle productive de la culture du pommier-cajou. Dans l'état du Rio Grande do Norte, la zone de production de noix de cajou - le principal produit économique issu du cajou - la plus forte se situe à Serra do Mel, on constate aussi l'importance croissante du Nord-Ouest de l'État et de la région d'Apodi. Le pommier-cajou est fédérateur et amène les agriculteurs familiaux à se structurer entre eux sous la forme de coopératives et d'associations afin de pouvoir être à même d'entrer en concurrence avec les grandes industries de transformation. On observe une tendance au financement



de cette filière qui comporte un potentiel en terme de création d'emplois tant dans les propriétés rurales que dans les agroindustries urbaines et rurales, matérialisé par des programmes d'aide à l'implantation. Dans l'état du Rio Grande do Norte sont implantées au début des années 2000 dix mini-usines de transformation par le biais du «Projeto de Revitalização de Minifábricas de Castanha-de-caju», coordonnées par la *Fondation Banco do Brasil* et particulièrement à destination de l'agriculture familiale. Ce segment de la chaîne productive est particulièrement visé par les programmes émanant des instances publiques (COSTA ET ARAUJO, 2014). Le pommier-cajou devient alors une opportunité économique ce qui peut impliquer des changements dans la perception et dans la place qu'il occupe dans les pratiques, techniques et savoirs traditionnels. Plusieurs systèmes techniques cohabitent d'une part sur les plantations, dans le choix des variétés (améliorés ou non), et dans la transformation de la noix. Dans le cas de la transformation de la noix de cajou, on parle d'un système semi-mécanisé pour les agriculteurs familiaux qui font le choix d'adapter les outils développés dans le monde industriel à la taille de leur exploitation. Cette technique vise à obtenir la noix de cajou *cozida*, cuisinée : on recherche alors à obtenir une noix la plus grande possible, blanche, sans tâche, et non cassée. Traditionnellement la noix de cajou est transformée par le feu, pour des petites quantités, une pratique qui s'effectue souvent dans le jardin de l'unité domestique et qui demande un savoir faire spécifique.

4.2 LA NOIX DE CAJOU, FACTEUR D'AMELIORATION DES CONDITIONS DE VIE, LA SOCIETE AMERINDIENNE AMARELÃO MENDONÇA DANS LE RIO GRANDE DO NORTE

Dans cette partie, nous décrivons une fête organisée par la société Amérindienne Amarelão de Mendonça dans le Rio Grande do Norte, réalisée le 26 Août 2017 près João Câmara (RN, Brésil). Cet exemple nous permet de montrer comment le cajou, par un processus d'industrialisation de la production et par une demande croissante impulsée par des mouvements globaux, peut devenir une opportunité économique intéressante pour les communautés locales. Lors de cet événement, appelé «Fête du Cajou» la communauté propose des activités associées à l'économie récemment déployée autour de la transformation de cajous afin de produire des noix prêtes à la consommation (randonnées commentées, présentations, danses folkloriques, rituels, concerts des enfants de la communauté...). Ils se trouvent ainsi à des étapes intermédiaires du système de production alimentaire : la transformation de la matière première et la vente . Sont proposés à l'achat tant des noix de cajou transformées par la communauté, que des pâtisseries à base de noix de cajou vendues



par les femmes (*cocadas*, biscuits à base et en forme de noix de cajou, pâtisseries, gâteaux). Une présentation est donnée afin de montrer les objectifs et difficultés rencontrés par la communauté dans l'exploitation de cette nouvelle ressource. La matière-première (les pommes entières) sont importées majoritairement depuis la Serra do Mel, par le biais de passeurs. Elle est ensuite transformée par les familles de la communauté dans des constructions couvertes regroupés à l'extérieur du village, en utilisant la technique appelée *no caco*, par le feu. Ce travail est réalisé par les hommes de la communauté qui par ce biais sont considérés comme responsable de la subvention des besoins de leurs familles. La technique employée pose problème et est une source de conflits internes et externes, bien qu'elle soit traditionnellement pratiquée dans cette région du Brésil. L'augmentation de la quantité de noix transformée est la source de problèmes de santé, tant par la fumée dégagée que par le liquide caustique contenu dans la coque de la noix de cajou, très agressif pour la peau et pouvant entraîner une disparition des empreintes digitales. Il existe une volonté d'améliorer la technique de transformation afin d'entrer en concordance avec les normes hygiéniques et pour favoriser tant la santé que la sécurité des artisans.

Il est frappant de constater que l'apparition de cette opportunité économique devient un événement dans la communauté tant il est décrit comme un élément de rupture associé à une réaffirmation identitaire Amérindienne. Cette nouvelle ressource permet à la communauté de s'enrichir : la noix de cajou devient un élément vital permettant le maintien de la communauté dans des conditions de vie "dignes" (GUERRA, 2007). Cependant, il s'agit d'une opportunité instable puisque la communauté se trouve entièrement dépendante de la production régionale, qui est elle-même fortement touchée par les épisodes de sécheresses et par les fluctuations du marché international. On constate également le maintien de structure de pouvoir qui s'organise autour du caractère informel de ce secteur économique et qui ne favorise pas une juste répartition des ressources issus de ce commerce.

4.3 DISCUSSION ET PROJET DE RECHERCHE

Le projet de recherche se centre particulièrement sur l'état du Rio Grande do Norte au Brésil, actuellement en troisième position de la production nationale de noix de cajou brute. L'enjeu est de parvenir à documenter d'une part les impacts de ces sécheresses sur les populations locales et leurs stratégies de résilience, et d'autre part, comprendre la place du cajou d'un point de vue économique et identitaire dans le paysage régional. Le Rio Grande do Norte connaît depuis les années 2000 l'émergence de populations Amérindiennes en processus de reconnaissance. La



communauté Amarelão de Mendonça (João Câmara) base son économie exclusivement sur la transformation de noix de cajou qui sont ensuite vendues en ville et sur les zones de littoral. Lors de cette enquête de terrain, il s'agira de suivre le chemin du cajou depuis Serra do Mel jusque dans les zones de transformation, de vente et de consommation, en essayant de comprendre les types de systèmes agricoles, la manière dont le cajou s'inscrit dans un système alimentaire et les mutations et logiques mises en place pour relancer la filière. La conduite de ce projet de terrain est motivée par une volonté de comprendre les dynamiques des territoires et des systèmes alimentaires à différentes échelles et selon différents registres. Il s'agit de documenter la mise en place, et en application de politiques publiques agricoles en les mettant en parallèle avec les narratives et les identités culturelles qui s'y dessinent. Les objectifs principaux de cette étude sont de réaliser une description du système agricole associé à l'anacardier, délimiter les acteurs impliqués depuis la production, étudier la transformation et la consommation de la noix de cajou et du pseudo-fruit (pédoncule), appréhender les relations urbaines et rurales le long de ce processus, valoriser la place de la noix de cajou et du pseudo-fruit au sein du système alimentaire, analyser les politiques agricoles et leurs impacts sur les producteurs familiaux dans les contextes de sécheresses, comprendre les stratégies et solutions mises en place ou préconisées par les différents acteurs. Différents registres de savoirs peuvent être mobilisés dans la gestion des plantations: nous chercherons à comprendre la place des savoirs locaux dans ces processus, les formes de gestion existantes dans le passé en période de sécheresse, ainsi que l'ampleur des pertes occasionnées dans les systèmes agricoles proposés.

5 CONCLUSION

L'accroissement de l'importance de l'anacardier sur le marché international entraîne sa valorisation dans le Nordeste du Brésil, zone native de l'espèce. Désertée du paysage par le monopole des cultures de canne à sucre du littoral, elle devient une opportunité économique afin de favoriser le développement de cette région. L'industrialisation de la production entraîne une modification du système de gestion des terres d'une part et de consommation d'autre part. En effet, l'amande de cajou produite sert à alimenter tant le marché local que le marché international dont la demande est forte particulièrement en Europe et aux États-Unis, d'où une volonté de plus en plus marquée d'uniformisation de la production par le biais de la sélection génétique. Cette augmentation de la demande et la variabilité de la production de matière première implique également la tentative de stabilisation de l'espèce afin de garantir une production suffisante. La



modification des usages associés à une espèce traditionnellement cultivée s'inscrit dans le fil d'une mondialisation de la production qui porte des impacts sur les modes de vie des sociétés.

BIBLIOGRAPHIE

ALEXANDRE, F. O cajueiro (*Anacardium occidentale* L.): de símbolo da cultura nordestina a árvore testemunha da mundialização da economia e dos modos de vida. **Revista do Instituto Arqueológico, Histórico e Geográfico Pernambucano**. 2013. P. 13-42.

APPADURAI, A. Gastro-Politics in Hindu South Asia Source. **American Ethnologist. Symbolism and Cognition**. Vol.8, n.3, 1981. P. 494-511.

BARROS, de Moura L. PAIVA, Rodrigues J. CAVALCANTI, V. Recursos genéticos de cajueiro : situação atual e estratégias para o futuro. in Queiroz, Goedert, Ramos (ed). **Recursos genéticos e melhoramento de plantas para o Nordeste brasileiro**. Embrapa Semiárido, 1999.

CAVIGNAC, J. SILVA, D. DANTAS, M. I. MACÊDO, Muirakytan de, K. O Seridó nas panelas: história, organização social e sistema alimentar. In: Woortman, Cavignac (Org.). **Ensaio sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios**. Natal: EDUFRN, Brasília: ABA, 2016.

CASCUDO, da Câmara L. **Historia da alimentação no Brasil**. 3ème ed., Global. Sao Paulo, 2004.

CASCUDO, da Câmara L. **Dicionário do folclore brasileiro**. 2ème ed., Instituto Nacional do Livro/MEC. Rio de Janeiro, 1962.

COSTA, Gonzaga Araújo L. ARAÚJO, Medeiros de R. Cadeia produtiva da cajucultura do RN: Um Estudo de Caso de Serra do Mel no Universo das Redes Sociais, do Nacional ao Local. **UNOPAR Cient., Ciênc. Jurdi. Empres**. Londrina, Vol.15, n.1, 2014. P. 71-81.

DE SUREMAIN, C. KATZ, E. Introduction : modèles alimentaires et recompositions sociales en Amérique latine. **Anthropology of food**. S4, 2008.

DOUGLAS, M. Les structures du culinaire. **Communications, La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation**. n. 31, 1979. p. 145-170

FERRÃO, Mendes J. **Le Voyage des Plantes et les Grandes Découvertes**. Chandeigne. Paris, 2015.

FISCHLER, C. **L'Homnivore**. Éditions Odile Jacob. Paris, 2001.

FREYRE, G. **Terres de Sucre**. Trad : Orecchioni, J. Quai Voltaire. Paris, 1992.



GUERRA, Galhardo Aguirres J. **Identidade indígena no Rio Grande do Norte, Caminhos e descaminhos dos Mendonça do Amarelão**. Dissertação (Mestrado), Universidade Federal de Pernambuco, CFCH, Programa de Pós-Graduação em Antropologia. Recife, 2007.

MEDEIROS, Franco Trindade M. ALBUQUERQUE, U. Food flora in 17th century Northeast region of Brazil in *Historia Naturalis Brasiliae*. **Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine**. 2014.

MENEZES, Mendonça de Souza S. Comida de ontem, comida de hoje. O que mudou na alimentação das comunidades tradicionais sertanejas?. **Revista OLAM**. Vol. 13, n. 2, 2013.p. 1-28.

MOREIRA, Augusto Padre A. **O cajueiro, vida usa e estórias**. A. A. Moreira. Fortaleza, 2002.

MOTA, M. **O cajueiro nordestino**. Ministério da educação e da cultura, Serviço de documentação. Rio de Janeiro, 1956.

PINTO, E. **Os indígenas do Nordeste**. Companhia Editora Nacional. Sao Paulo, 1935.

VASCONCELOS, Padre S. **Chrônica da Companhia de Jesus do Estado do Brasil {1663}**. Antônio José Fernandes Lages. Lisboa, 1865.

VIDAL, M. de F. Situação da cajucultura nordestina após a seca. **Caderno Setorial ETENE**. n. 4, 2016.

WADDINGTON, Telles Ribeiro M. Da embriaguez à sobriedade: a história da cajuína e a modernização do Piauí .in: Woortman, Cavnignac (Org.). **Ensaio sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios**. Natal : EDUFRRN, Brasília: ABA, 2016.





SABORES E PRÁTICAS CULINÁRIAS DAS COZINHEIRAS NEGRAS DO SERIDÓ (RN – BRASIL)

SABORES Y PRÁCTICAS CULINARIAS DE LAS COCINERAS NEGRAS DEL SERIDÓ (RN – BRASIL)

SAVOIRS ET PRATIQUES CULINAIRES DES CUISINIÈRES NOIRES DU SERIDÓ (RN – BRASIL)

Julie Antoinette Cavignac

Profa. Titular do Departamento de Antropologia, Grupo de Pesquisa Cultura, Identidade e Representações Simbólicas (CIRS), Campus Universitário, Centro de Ciências Humanas, Letras e Artes/Cchla, Departamento de Antropologia/Dan, Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social/PPGAS

E-mail: juliecavignac@gmail.com

Danycelle Silva

Doutoranda em Antropologia Social, Grupo de Pesquisa Cultura, Identidade e Representações Simbólicas (CIRS), Campus Universitário, Centro de Ciências Humanas, Letras e Artes/Cchla, Departamento de Antropologia/Dan, Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social/PPGAS
E-mail: danycelle@gmail.com

RESUMO:

A região do Seridó é marcada por seu passado colonial, em particular pelos ciclos econômicos do gado e do algodão. A memória da escravidão ficou silenciada aos longos dos anos e só recentemente ressurge, lançando novas luzes sobre um passado de sombras e silêncios. A retomada das memórias e a emergência étnica apoiam-se nos sabores e nas práticas culinárias tradicionais que substituem os silêncios e possibilitam recontar uma outra história. Através de pesquisas realizadas junto a atividades do Projeto de Pesquisa e Extensão Tronco, Ramos e Raízes, coletamos dados etnográficos em diversas localidades do Seridó, seguindo os rastros das memórias das cozinheiras negras. Nas cozinhas do Seridó, emerge um patrimônio cultural de matriz africana que estava invisibilizado mas, no entanto, presentes no cotidiano: conforme apontamos ao longo do artigo, as comidas “do tempo do cativo” ainda são a base da alimentação cotidiana na atualidade e são pouco a pouco revalorizadas. Práticas e técnicas alimentares transmitidas pelas mulheres no seio das famílias negras ao longo das gerações: essas comidas de raízes ultrapassam hoje o âmbito doméstico e entra para o gosto público, como patrimônio.

Palavras-chave: Saberes. Alimentação. Patrimônio Cultural. Memórias.

RESUMEN:

La región del Seridó tiene en sus huellas la fuerte presencia de su pasado colonial, en particular por los ciclos económicos del ganado y del algodón. La memoria de la esclavitud se quedó silenciada a lo largo de los años y sólo recientemente resurge, lanzando nuevas luzes sobre un pasado de sombras y silencios. La retomada de las memorias y la emergencia étnica se apoyan en los sabores y en las prácticas culinarias tradicionales que sustituyen a los silencios y posibilitan el recuerdo de otra historia. A través de investigaciones realizadas junto a actividades del Proyecto de Investigación y Extensión Tronco, Ramos y Raíces, recogemos datos etnográficos en diversas localidades del Seridó, siguiendo los rastros de las memorias de las cocineras negras. En las cocinas del Seridó, emerge un patrimonio cultural de matriz africana que estaba invisible pero, sin embargo, presentes en el cotidiano: como señalamos a lo largo del artículo, las comidas “del tiempo del cautiverio” todavía son la base de la alimentación cotidiana en la actualidad y son poco a poco revalorizadas. Prácticas y técnicas alimentares transmitidas por las mujeres en el seno de las familias negras a lo largo de

las generaciones: esas comidas de raíces sobrepasan hoy el ámbito doméstico y entra al gusto público, como patrimonio.

Palabras clave: Saberes. Alimentación. Patrimonio cultural. Memorias.

RÉSUMÉ:

La région du Seridó est marquée par son passé colonial, en particulier par les cycles économiques du bétail et du coton. La mémoire de l'esclavage est resté sous silence tout au long des années et est récemment ressurgie, éclairant un passé fait d'ombres et de silences. La réappropriation des mémoires et l'émergence ethnique s'appuie sur les saveurs et les pratiques culinaires traditionnelles qui substituent les silences et permettre de raconter une autre histoire. Grâce aux recherches réalisées dans le cadre du projet de recherche *Tronco, Ramos e Raízes*, nous avons recueilli des données ethnographiques dans diverses localités du Seridó, suivant les traces des mémoires des cuisinières. Dans les cuisines du Seridó, on voit donc apparaître un patrimoine culturel de matrice africaine qui était invisibilisé mais présent au quotidien: d'après ce que nous avons montré tout au long de l'article, les aliments "du temps de l'esclavage" sont encore la base de l'alimentation quotidienne aujourd'hui et sont peu à peu revalorisées. Pratiques et techniques alimentaires qui sont transmises par les femmes dans les familles noires tout au long des différentes générations; cette "nourriture de racine" déborde maintenant de l'espace domestique et entre dans le goût public, comme patrimoine.

Mots-clé: Savoirs. Alimentation. Patrimoine culturel. Mémoires.

1 INTRODUÇÃO

A participação dos afrodescendentes no desenvolvimento econômico, cultural e social da região do Seridó potiguar é atestada por trabalhos historiográficos recentes que mostram a importância dos agrupamentos familiares de negros livres desde o século XVIII e, com mais frequência, a partir dos meados do século XIX, na época áurea do cultivo do algodão. Além disso, as irmandades devotas de N. Sra. do Rosário atuantes até hoje em várias cidades da região são a prova da vitalidade das tradições culturais afro-brasileiras que se renovam no contexto atual. O exemplo das comunidades quilombolas que, ao solicitar a regularização dos seus territórios tradicionais se engajaram na aventura da redescoberta do seu passado, é interessante para entender a marginalização dos afro-brasileiros e a difícil tomada de consciência dos interessados em relação a um passado doloroso. Os processos memoriais e patrimoniais têm um papel central nesse processo, tanto para assegurar o estabelecimento dos grupos nos seus territórios como para fortalecer a reivindicação dos direitos coletivos ligados a uma ancestralidade africana; herança constantemente revisitada pelos grupos que buscam caminhos para sair da invisibilidade. A memória alimentar, aparentemente menos conflituosa, é uma via rica para entender os desafios de uma tal aventura.

Ao interrogar as memórias genealógicas das cozinheiras negras do Seridó e perceber os mecanismos de aprendizagem e transmissão das práticas culinárias, registramos um discurso sobre experiências de trabalho, o que nos leva rapidamente ao tempo da escravidão. Nas cozinhas, as mestras contam suas trajetórias e como aprenderam a trabalhar, trazendo o conhecimento de seus ancestrais. Assim, a comida e as cozinheiras ocupam um lugar central na redescoberta de um



patrimônio designado localmente como a “cultura de raiz”, e com elas é possível revisitar o passado colonial com a reflexão das nossas interlocutoras. A partir de exemplos etnográficos coletados durante a pesquisa sobre práticas alimentares, processos produtivos e trajetórias de cozinheiras negras no Seridó potiguar, propomos entender como o passado se revela na rememoração das técnicas de processamento dos alimentos e dos hábitos alimentares, bem como iremos mostrar que além da comida, é a ordem social que é evocada: o trabalho, a família, a morada e as desigualdades sociais. Por sua vez, acompanhando um fenômeno mundial de gastronomização das tradições culinárias e com a presença crescente de turistas nas praias do litoral do estado, verifica-se a multiplicação de restaurantes que estetizam as comidas populares, vendendo a imagem da autenticidade do sertão, mas reforçando de fato os traços de uma sociedade hierárquica e racista (POULAIN, 2004)¹.

2 MEMÓRIAS NEGRAS DO SERIDÓ

Apesar de não ter sido objeto de investigação pelos estudiosos regionais, em todo Seridó tem-se o registro de grupos quilombolas e de famílias negras que detêm uma longa memória genealógica: encontramos “trancos velhos” essencialmente nas áreas onde a economia da cotonicultura se desenvolveu e fez a fortuna de algumas famílias entre o século XIX e os meados do século XX². Iniciamos o levantamento das memórias familiares que auxiliam no entendimento de um passado feito de sofrimentos, humilhações e privações, inclusive alimentares.

Nossa pesquisa é centrada em dois municípios do Seridó oriental onde há, até hoje, uma presença importante de famílias designadas como negras. Em Acari, encontramos um grande número de núcleos familiares que mantêm relações de parentesco e não se reconhecem como quilombolas: os Belém ou Guiné, da antiga fazenda Belém, os Nunes, “Os negros do Saco” ou da Barra, os Inácio e Pereira, antigos moradores do Saco dos Pereira, e, na cidade, encontramos membros das famílias Tum, Pedro, Paula, Higino e Félix. Em Parelhas, “Os negros da Boa Vista”, se declaram quilombolas, solicitaram a regularização das suas terras desde 1998. Conhecidos por

¹A pesquisa foi realizada no quadro de um programa de extensão intitulado “Tronco, ramos e raízes!” – inclusão social e patrimônio das comunidades quilombolas do Seridó-RN, iniciado em 2012 na UFRN. Foram experimentadas ações patrimoniais como a coleta e o reconhecimento das fotografias antigas encontradas nas casas visitadas, foram planejadas oficinas de memória, debates com os moradores, reuniões com os integrantes das irmandades, etc. As informações coletadas foram transformadas em exposições, mostras fotográficas, documentários, artigos e disponibilizadas gradativamente no museu virtual [<http://www.cchla.ufrn.br/tronco/>]; as atividades e os resultados foram apresentados em eventos, com a participação ativa dos quilombolas.

²Apesar do que relata a historiografia local que insiste sobre as origens portuguesas das famílias do Seridó, encontramos núcleos familiares negros em Acari, Cruzeta, Jardim dos Seridó, Parelhas, Ouro Branco, Caicó, Currais Novos, Carnaúba dos Dantas, Serra Negra do Norte, Jardim de Piranhas, etc. Ver CAVIGNAC et al., 2007 e MACÊDO, 2015.

manter a tradição da dança do Espontão, compartilham com as famílias Dantas e Caçote da cidade vizinha, Jardim do Seridó, a celebração anual da festa de Nossa Senhora do Rosário. Da mesma forma, as famílias Miguel e Cosme, descendentes de um escravo vindo do Brejo, da família Mubuca, originária da serra de Cuité, residem no bairro São Sebastião, periferia de Parelhas, mantêm relações de parentesco e amizade com a Boa Vista, participando ativamente das ocasiões festivas. Nesses eventos, as mulheres ocupam um papel fundamental na organização das refeições, sendo reconhecidas como exímias cozinheiras.

A história de Boa Vista auxilia no entendimento da presença dos outros núcleos no Seridó mas como não se reconhecem como quilombolas, continuam invisíveis perante o Estado brasileiro. Segundo nossos interlocutores, a Boa Vista era uma fazenda que foi dividida entre famílias herdeiras, uma parte foi doada aos “negros”, provavelmente no decorrer do século XIX, pois em 1889 já havia proprietários de terras que hoje são reconhecidos como ancestrais dos quilombolas. “Os Negros da Boa Vista” se distinguem dos seus vizinhos “brancos” (os “Barros” e os “Luciano”): a toponímia indica uma divisão do território entre grupos familiares no modelo do sítio camponês, espaço complexo de produção, de consumo e de residência de vários grupos domésticos interligados por relações de parentesco (WOORTMANN, 1998, p. 167). As relações históricas entre as diferentes “Boa Vista”, são constituídas por conflitos de terras, relações assimétricas, trabalho, compadrio e amizade. Mesmo se persistem algumas dúvidas quanto à época da fundação da comunidade e sobre a origem das terras, o grupo tem uma versão sedimentada da sua história e a divisão territorial é explicada por uma narrativa que conta a origem do quilombo. Testemunhos de antigos moradores da cidade de Parelhas atestam a versão da origem da Boa Vista, mostram a importância da produção agrícola, as relações que os agricultores mantinham com a cidade e a presença de uma culinária tendo como base a mandioca, o açúcar e o coco: Florêncio Hilariano, o “Micoquinha”, afirma que desde 1845, os

(...) negros da Boa Vista vinham vender cocadas, doces e beijos nos dias das disputas de cavalos, fazendo de mercado uma velha oiticica que sombreava um bom pedaço de chão no local onde se encontra hoje o Clube Centenário (...). Eles vieram com a velha Isabel, uma negra muito bonita e de grande liderança; ela veio direto da Europa (sic) para chefiar os negros na fazenda Boa Vista, que jamais chegaram a ser escravos (SEMECR 1994).

Em todos os casos, são famílias extensas que são oriundas das zonas rurais e que moram nos locais próximos das fazendas onde seus ancestrais foram escravizados ou que vieram se instalar há décadas; desde os anos 1970, momento do desaparecimento total da cultura do algodão, vivem nas zonas urbanas das cidades do Seridó ou migraram à procura de emprego, pois as atividades



agrícolas são cada vez mais reduzidas. No entanto, mesmo nas cidades, as mulheres mantêm as tradições culinárias para complementar sua renda, sendo contratadas como cozinheiras para eventos ou, envolvendo boa parte da casa, tem uma produção doméstica e vivem da venda de doces, biscoitos, bolos, licores ou queijos. Não há uma produção alimentar que distingue as cozinheiras ou as doceiras quilombolas das outras donas de casa que vendem seus conhecimentos e seus produtos, mas notamos que há uma forte presença de mulheres negras envolvidas na preparação de alimentos.

Nos sítios onde moram as famílias negras, é a lógica do “sangue” que organiza a ocupação do território, pois é a consanguinidade que define os herdeiros. O pertencimento a uma linha genealógica dá acesso à terra que é herdada em linha masculina – mesmo se a residência é matrilocal -, e possibilita a diferenciação entre os diferentes grupos (BARTH, 1988, p. 32-33; CASTRO, 1999, p. 197; WOORTMANN, 1995). No caso da Boa Vista, o parentesco ritual pode ser observado na irmandade: participar do grupo ocupando um cargo (rei, rainha, juiz, juíza, etc.), como membro do “pulo”, como músico ou como um vizinho ou ainda, como um membro de uma irmandade de outra localidade, transforma o indivíduo em um parente ou um amigo próximo (irmão).

A unidade dos grupos familiares fundamenta-se ainda em relações sociais privilegiadas, mas que não implicam necessariamente numa contrapartida material ou ritual; a lógica da residência (ser de tal família, bairro, cidade ou região), ou a comunidade de destino, ser negro ou quilombola, provoca laços de solidariedade que se declinam no modo do parentesco. Esses laços privilegiados implicam numa participação obrigatória aos momentos importantes da vida social, como os aniversários, os eventos religiosos, as festas das padroeiras, nas cidades e nos sítios e a festa do Rosário que acontece em várias localidades de Seridó. São eventos durante os quais alimentos, vetores de identidade, são produzidos, consumidos, trocados ou vendidos (CONTRERAS e GRACIA, 2005, p. 37). De certa forma, vivenciar momentos importantes para o grupo, comungar, comemorar, confraternizar, compartilhar bebidas e comidas são determinantes para que existisse um sentimento de pertencimento ao grupo, conjunto descrito como sendo aquele constituído por parentes que mantêm vivos laços de consanguinidade e de afinidade; fundamenta-se na imagem que a família estendida construiu para si e para os outros, e é essa representação que é transmitida e se prolonga para além da existência do sujeito (LÉVI-STRAUSS, 2006, p. 61).

Figura 01: Irmandade do Rosário de Jardim do Seridó

Crédito Fotográfico: Jardelly Lhuana da Costa Santos (2016)

Nas fazendas de criar e nas localidades onde há registros históricos da presença de afro-brasileiros, encontramos fotografias, títulos de terra, ruínas, sepulturas, práticas rituais e... um silêncio incômodo em torno da escravidão. Na paisagem natural, há “cruzes” e “covas” de negros que se perderam, fugindo dos seus proprietários, isolados pela doença ou tentando escapar da morte. O poder mágico das sepulturas “do mato” e os milagres que os fiéis “alcançam” são circunscritos ao lugar do martírio; o morto virou santo e a natureza revela a verdade que os homens tentam esconder (CAVIGNAC, 2006). Esses registros narrativos são materializados e associados ao sagrado; lembram aos moradores do lugar que a escravidão existiu e que houve muito sofrimento, o que explica o poder dessas almas penadas. Mesmo discretas, são as únicas marcas memoriais de uma população que lutou para ganhar a liberdade, desenvolveu estratégias de sobrevivência, utilizando o silêncio como arma.

As memórias familiares estão intimamente ligadas à terra e ao trabalho pesado: a vida nas fazendas, a colheita do algodão à qual toda a família participava, o plantio e o roçado, o trato dos animais, as tarefas domésticas, etc. O lugar de morada é a base produtiva e define as relações sociais fundadas na aliança e a afinidade que, numa sociedade rural, são elementos fundamentais, pois o parentesco situa o indivíduo no universo social. Essas evocações do passado se acompanham de relatos de esbulhos de terras e de episódios traumáticos em que as pessoas foram brutalmente desalojadas pelos fazendeiros vizinhos, de situações-limite em que houve “troca” da terra por um porco e um punhado de farinha. Um dos principais marcos memoriais é a seca de 1877 que obrigou



muita gente a deixar o sertão para poder ‘escapar’. Em algumas ocasiões, a fome era tão grande que se fazia de tudo para obter comida:

Manoel Miguel: Olhe, o sistema daqui, não é do meu tempo não, mas eu ouvi meus avôs dizer... Tinha umas nega’ aqui, até da família de Geralda, que ganhavam isso ou aquilo outro (...)

Geralda: Trocava as terras por cachimbo de fumo, saca de farinha. O marido de Joana Grande não trocou uma filha por uma saca de farinha? Ele vinha do Brejo, aí vinha com cinco filhas e um menino. Aí ele vinha com fome, aí deu a menina. Trouxe a farinha e veio comendo até aqui. (Entrevista de Manoel Miguel e Dona Geralda em 31/01/07, Boa Vista, Parelhas)

A escassez de alimentos levou os antepassados a situações extremas, como migrar, se desfazer da terra, doar crianças: ao deixar um filho na casa de quem podia sustentá-lo, salvava também o resto a família. Esse retrato das dificuldades de existência no passado que inclui uma memória dos deslocamentos, remete à história de fundação da comunidade quilombola: Tereza, uma retirante, teria sido deixada pelo seu pai na casa do fazendeiro rico, para não morrer de fome. Mostra, também, situações sociais que podem ser associadas à escravidão, através da referência velada aos ‘criados’, que designa tanto os empregados domésticos como as crianças adotadas.

Assim, a fome é uma constante: sem chuva, as famílias não podiam plantar e sem roçado não havia o que comer. Nossos interlocutores lembram que durante as secas, “para escapar”, comiam xique-xique, faziam farinha com a batata da maniçoba, davam rapadura diluída na água (garapa) para enganar a fome das crianças:

A gente era vivo pra trabalhar, mamãe botava a gente na frente, ela ficava em casa com os oitos filhos, aí surgia uma apanha de algodão, uma apanha de feijão e ela pipocava no meio do mundo, aí chegava lá nos roçados botava os mais pequenos nos pés de pau numa sombra e os mais velhos ia trabalhar, no fim do dia, ia na casa do dono do roçado, recebia o dinheiro e vinha pra casa, ali comprava uma roupa pra dois, na outra semana aparecia outra coisa, comprava pra mais dois e assim ia..." (Entrevista com Lourdes em 06/11/13, Acari).

O que as nossas cozinheiras lembram são as privações e a fome, como nos relata Geralda Gilce, da família Nunes do Saco dos Pereira em Acari:

(...) é quando não tinha o algodão, nós tinha que se virar na louça né? Quando mamãe dizia assim:

- Minha filha, essa semana nós não tem o que comer, eu vou fazer louça. Vocês vão buscar lenha para o terreiro, que é pra nós queimar (queimar as vasilhas, não sabe?)... que é pra vocês saírem vendendo, trocando (...)

Com sete anos, eu já escapava da fome fazendo prato de barro... porque de primeiro, ninguém tinha condição de comprar um prato de louça, aí fazia aqueles

prato de barro, muita... que o povo trabalhava assim na empeleitada de seca, aí encomendava aqueles pratos à gente. (Entrevista com Geralda em 21/02/2013)

Neste cenário de escassez de alimentos e de seca severa, as senhoras insistem sobre as privações alimentares que elas conheceram durante a infância, a necessidade do trabalho, as estratégias para burlar a fome e afirmam que esta carência vem desde “o tempo da escravidão”. Frequentemente, no lugar da lembrança enaltecendo a coragem dos antepassados por ter lutado para defender um pedaço de terra ou a trajetória das famílias que resistiram à opressão, deparamo-nos com o mutismo; em vez de evocar as privações e as dificuldades do “tempo antigo”, o silêncio deixa lugar à emoção. Neste caso, poderíamos analisar o silenciamento do sofrimento vivido pelos ancestrais como sendo uma estratégia de sobrevivência de uma população que continua sofrendo com as consequências de um sistema de sujeição pessoal, reflexo inconsciente diante das injustiças, marca da resistência à opressão que ainda é possível observar, pois, mesmo enfraquecidas, são as mesmas elites agrárias que continuam à frente das decisões da política local (GARCIA, 2003). Diante de tantas falhas históricas e de representações conflitivas do passado entre os locutores brancos e os negros, é compreensível que não exista um registro memorial que possa ser transmitido e no qual os descendentes dos africanos escravizados possam se espelhar. É uma história que caiu no esquecimento e que foi negada pelos historiadores locais, mas que, pouco a pouco, vem sendo recontada pelas novas gerações que redescobrem seu passado (CAVIGNAC, 2014; SILVA, 2014a). O estudo das artes de fazer, em especial as técnicas e as receitas dos pratos tradicionais, designados como comida de raiz, é um universo rico para redescobrir as memórias subterrâneas e narrar outras histórias.

3 A MEMÓRIA ALIMENTAR

É nas esferas domésticas que emerge quase naturalmente a evocação do passado com seus momentos de felicidade e tristeza. As informações sobre as práticas culinárias e os processos alimentares se traduzem em gestos, gostos e cheiros. Esta memória materializada em lugares, mobílias, objetos, utensílios ou preparações culinárias nem sempre precisa ser oralizada, pois está inscrita nos corpos. As técnicas, a repetição dos gestos e as experiências sensoriais de saciedade ou de privação de alimentos valem mais do que palavras. A evocação das formas de comensalidade festivas, as receitas e os momentos de preparação dos alimentos propiciam a manutenção e a reelaboração da memória social: ao narrar as vivências e as práticas alimentares de suas bisavós, avós e mães, as cozinheiras negras acessam a uma memória que foi transmitida através dos gestos, dos processos culinários, da formação dos gostos, etc. A descrição da escolha dos ingredientes, do



preparo, dos segredos das receitas, da forma de consumir ou de servir determinados alimentos deixa espaços para que a memória se libere e que um passado doloroso seja revelado (AMON e MENASCHE, 2008).

Dessa forma, o silêncio que pesa sobre “o tempo antigo” é o revelador de uma sociedade hierarquizada e violenta, na qual o acesso aos alimentos marca a distinção social e racial entre os diferentes grupos em presença. É interessante chamar atenção sobre um indício da permanência das estruturas coloniais na organização da sociedade contemporânea: mesmo sendo as responsáveis das cozinhas das fazendas ou das “casas de família”, as empregadas que vivem nas dependências da casa e que, até 2015, não tinham horários para trabalhar, não partilham a mesa com as patroas e realizam suas refeições com as crianças, ensinando-as a se alimentar³. Esta delimitação do espaço doméstico e as regras implícitas que são associadas, tem origem direta na sociedade escravocrata. Da mesma forma, até pouco, os filhos dos empregados eram chamados para “brincar” com os filhos dos patrões, mas muitas vezes tomavam conta deles e realizavam pequenos serviços em troca da comida e da morada.

Assim, as perguntas sobre o que se comia e quais eram as receitas levam sistematicamente para conversas sobre a rotina de trabalho. Temos acesso a informações sobre as experiências que foram vividas pelos descendentes dos escravos, a penibilidade e a precariedade do trabalho, a constituição das famílias numerosas, as responsabilidades das mulheres na criação dos filhos, as redes de solidariedade familiares, as condições de vida ou até mesmo as estratégias de sobrevivência:

Para minha família, a vida não foi fácil, nem tivemos regalias, minha vida foi parecida com a da minha mãe, com a da minha avó, que me criou até os 12 anos. Ela faleceu com 62 anos em 1960 e, eu fui para a casa da minha mãe. Minha avó criou 5 filhos sozinha, pois meu avô saiu para o brejo de Bananeiras para uma farinha e nunca mais voltou. Ela criou 4 filhos dela e 1 sobrinha, depois 2 netos e sozinha como pai e mãe cuidando do roçado, limpando mato, apanhando algodão, cortando lenha de foice e machado, cortando mato na vazante. Ainda pisava sal grosso da casa grande, milho pra mungunzá, moía milho pra fazer cuscuz e xerém. Minha avó era conhecida como Bibi. Quero falar dos meus bisavós, eles eram legais, pois lembro das comidas de época que minha bisa fazia, os filhós da semana santa, as pamonhas e canjicas, bolo de milho e bolo preto (...). (Dona Zélia Tum, depoimento escrito para um discurso na prefeitura de Acari na ocasião do dia da Consciência Negra em 2013, in CAVIGNAC e MACÊDO, 2014, p. 316-317).

³ Podemos citar uma comida amplamente difundida e que nossos interlocutores atribuem a uma técnica vinda da África utilizada para facilitar a introdução à uma alimentação pastosa para as crianças pequenas: se faz bolinhos de feijão e farinha, amassando bem os alimentos com a mão (“macaquinho” ou “rapozinha” de feijão).

Zélia, exímia cozinheira e única a se reconhecer como quilombola em Acari, aprendeu seu ofício com sua avó na fazenda Talhado. No seu depoimento, evoca simultaneamente as diferentes gerações – comparando as trajetórias -, misturando as descrições da sua família, as tarefas produtivas e as receitas, mostra ainda que as três gerações tiveram um destino semelhante. Aponta para a capacidade de trabalho e a coragem das ancestrais para manter suas famílias: após o dia de trabalho na casa grande, as mulheres tinham que cuidar da prole e, muitas vezes, eram chefes de família, como a avó de D. Zélia; era necessário complementar a renda da família, aceitar serviços pesados, cultivar um roçado, vender comida ou fazer artesanato (louça ou bordado), tarefas que ela continua a realizar com o auxílio da sua neta, mesmo após ter tido AVC. O que aparece de maneira implícita é a transmissão de um saber fazer ancestral: até hoje, D. Zélia prepara os mesmos pratos que suas avós, continuando a contar a história delas. Na ocasião, lembra também as migrações, as privações e a fome. Assim, as trajetórias das mulheres entrevistadas seguem o exemplo das suas mães e avós que foram escravizadas e conseguiram uma certa autonomia com o trabalho; gerações após gerações, Zélia, Geralda, Dudifa, Daminha, Escurinha, Nemésia, Preta, Elza continuaram trabalhando nas cozinhas das casas grandes, nas casas de famílias ou em suas próprias casas, sob encomenda. Até hoje, aproveitando as datas festivas, vendem seus doces mas agora utilizam as redes sociais para escoar suas produções.

Por sua vez, a memória alimentar informa sobre o universo social e cultural em que são inseridas nossas interlocutoras. É o veículo privilegiado das memórias familiares, trazendo à tona seus segredos e emoções, pois o ato de comer vai além do simples fato nutricional, ele é carregado de sentimentos, de experiências acumuladas, de ensinamentos, saberes e técnicas: "A comida é o alimento transformado pela cultura" (AMON e MENASCHE, 2008, p. 15). Assim, uma das nossas principais interlocutoras, Dudifa⁴, nascida no sítio Bico da Arara na zona rural de Acari, da família das Paulas, rememora a confecção de um doce muito apreciado na região, o chouriço. Este doce que é feito do sangue do porco, banha, farinha e muitos temperos, tem técnicas específicas de preparo. O doce requer cuidados constantes, pois leva até oito horas cozinhando no fogo à lenha, o tempo de uma jornada de trabalho. Assim, o tempo de cocção determina a durabilidade do doce que podia ser conservado vários meses, segundo o que Dudifa afirma. Compara como era feito antigamente e lamenta não ser mais o caso:

Lá em casa fazia aquele tachão de chouriço, que precisava de um garajau de rapadura. O chouriço ele leva muita banha de coco, muita castanha, muito leite de coco, muita gordura né? Aí se você faz um chouriço bem feito, bem cozinhado, ele passa de um ano para outro na vasilha. Por exemplo, mamãe fazia assim, naquelas

⁴ Josefa Maria da Conceição (1943-2014), mais conhecida como Dudifa.



panelas de barro, ela melava a panela de graxa de porco por dentro, aí enchia de chouriço para ficar para muito tempo, né? Aí aquela graxa ela sobe, aí fica bem branquinho em cima, mas pode passar um ano, que você raspa aquela graxa que o chouriço aí é que tá gostoso (Dudifa, abril 2013).

Figura 02: Dona Zélia, Acari/RN



Crédito Fotográfico: Danycelle Silva (2014)

A receita desse doce tão apreciado pelos seridoenses traz uma memória compartilhada pela família extensa, em particular as primas, como D. Zélia, da família Tum, que também guarda lembranças do doce que era feito pela tia e pela avó: Dudifa não mostra apenas uma predileção para uma iguaria que, segundo ela, era de origem africana mas que esse detalhe foi esquecido. Ela chama atenção para um passado difícil em que se trabalhava muito, mesmo as crianças e que as horas de felicidade eram também horas de trabalho. É também evocado o modo do preparo, que, por ser um saber tradicional repassado oralmente, ainda é lembrado no seio da extensa família dos Pedros. Para além da transmissão dos saberes, do ofício de cozinhar, as famílias reconhecem essas comidas como sendo originárias da África pois foram compartilhadas, ensinadas de geração em geração no fogão à lenha e nas casas das famílias negras.

A comida é parte integrante da identidade individual e das memórias sensoriais ou para usar um termo utilizado por Woortmann (2013), das "memórias gastronômicas". Os utensílios utilizados, os ingredientes, os temperos, as partes dos animais que compõem os pratos e o modo de preparo participam desta linguagem que fornece informações sobre a família e o grupo. Os mesmos pratos

preparados por cozinheiras diferentes têm um gosto específico e pertencem a tradições gustativas distintas, marcas de uma cozinheira ou de uma região. “A comida também pode 'falar' de identidades perdidas, tradições e práticas que permaneceram ao passo que sua memória foi obscurecida” (WOORTMANN, 2013, p. 12).

4 COMIDAS DO TEMPO DO CATIVEIRO

A leitura da história local produzida pelas elites pode ser feita à luz das memórias das nossas interlocutoras, contrapondo as versões institucionalizadas do passado. Segundo o que as crônicas apontam, nas fazendas do sertão, o escravo gozava de uma certa autonomia, pois devia se manter ele e sua grande família com a terra que o dono deixava para ele cultivar. Como em outros contextos escravagistas, havia uma brecha camponesa, necessária para que os núcleos familiares pudessem se reproduzir (SCHWARTZ, 2001). Os moradores tinham acesso a um roçado que era cuidado nas horas vagas, contando com o trabalho do conjunto da família; plantava-se o que comia. Além de tudo, o vaqueiro recebia uma rês a cada quatro que nascia, em pagamento do seu trabalho, e tinha acesso ao leite do rebanho que cuidava (MACÊDO, 2015, p. 121)⁵.

Segundo Cascudo, existia um cardápio para os escravos que era mais restrito do que o dos donos das fazendas, no entanto, com elementos proteicos à base de leite. Entre as comidas preferidas pelos escravos para “adoçar a boca” e que continuam a ser apreciadas hoje, o estudioso potiguar cita o caldo de cana, o bolo-preto, o pé-de-moleque, a rapadura, o doce seco, o arroz doce e o doce de coco com açúcar bruto, todos com origem africana (CASCUDO, 2004, p. 308). Durante as pesquisas foi coletado um doce conhecido por *forrumbá*, feito por uma única família negra localizada no município de Acari, a família dos Pedros, em que é feito um doce feito de mel de rapadura preta com bagaço de coco. O *forrumbá* é de origem afro-brasileira, como indica Diegues Jr. (2006, p. 315), “Currumbá ou Sabongo, doce de coco ralado e mel de furo, que pode ser feito com mamão em lugar de coco”. Gilberto Freyre (1997), em seu livro sobre a sociologia do doce, anota sua presença no cardápio pernambucano. Ainda que tenha sido um pouco modificada sua nomenclatura no Seridó, o *forrumbá* parece ter os mesmos ingredientes e preparos desde o Brasil Colônia. Este é mais um traço dessa memória alimentar que resistiu aos silêncios historiográficos e que as práticas alimentares revelam.

⁵ No Seridó, encontramos o caso excepcional de Feliciano José da Rocha, um “escravo que virou coronel”, tendo conseguido sua liberdade e reunido um capital importante com a lida do gado (SILVA, 2014a).



Figura 03: Forrumbá de Dona Zélia, Acari

Crédito Fotográfico: Jocasta Andrade, 2014

O legado africano não se revelaria somente na utilização de ingredientes como o milho, mas também na forma de cocção de determinados alimentos. As senhoras com quem conversamos passaram boa parte das suas vidas nas cozinhas das casas grandes onde trabalharam, auxiliando suas mães. O legado africano pode ser visto menos nos pratos do que na transmissão de memórias, sabores, gestos, receitas que foram repassadas nas famílias das cozinheiras pesquisadas, pois “nós comemos o que nossa mãe nos ensinou a comer” (DE CERTAU, 1996, p. 249). Ao serem questionadas sobre como aprenderam, recebemos a mesma assertiva das nossas interlocutoras: “sei cozinhar porque aprendi com minha avó, mãe, tia”. De fato, as cozinheiras negras do Seridó têm a fama que herdam das suas mães ou das casas em que começaram a cozinhar, muitas vezes ainda na infância, “ajudando” sua mãe, sem receber nenhum pagamento por isso. São especialistas em associar os ingredientes que são referência na alimentação sertaneja preparada à base de milho e de mandioca. Para os doces, a rapadura é o elemento constante: consumida em pedaços ou sob a forma líquida (mel de engenho ou melado), ela é servida com os queijos de manteiga ou coalho e domina na preparação dos doces de fruta, do chouriço e dos licores. Para nossas locutoras, todos estes alimentos remetem à infância, à aprendizagem de práticas ensinadas pelas suas mães e avós.

A dieta das famílias mais pobres era restrita às produções agrícolas do grupo, o que determinou o estilo alimentar seridoense: são comidas a base de milho, de tubérculos (batata doce,

macaxeira, inhame), feijão, jerimum, melancia e animais de criação de pequeno porte (galinhas, ovelhas, cabras) que ainda são engordados para as ocasiões ou são oferecidos aos enfermos e às mulheres que “descansaram” (pariram) e devem observar o resguardo de 40 dias (CASCUDO, 2004, p. 652). O cardápio podia também incluir aves, peixes, cereais, frutas e alguns legumes que são cozinhados com o feijão, como o jerimum ou o maxixe. Durante as secas, a dieta era mais restrita ainda e se recorria aos frutos silvestres, cactos e caça. A carne de caça (como o peba, mocó, preá) eram carnes que complementavam as refeições das famílias. Dona Geralda e Dona Quintina, duas senhoras de mais de 80 anos morando na Boa Vista, lembrem bem que não comiam “carne verde” e que se alimentava das partes do boi (pulmões) que elas iam pegar na feira. Outra forma de consumir carnes era quando o gado morria “de rama”, ou seja, envenenado ou morria por algum motivo nas grandes fazendas. As famílias que ali trabalhavam, temperavam estas carnes que eram descartadas pelos fazendeiros e consumiam:

Tinha negro que dava graças a Deus de chegar o tempo do gado morrer de rama [...], que é quando na época do inverno, eles atravessavam uma água e a rama embebeda o gado, e se não tiver um marchante para matar na hora, ele morrem, aí eles sangravam o boi. Agora para comer essa carne tinha que ser batida em muita pimenta do reino, gengibre e pimenta malagueta para poder botar no sal, para passar na carne e eles assavam na brasa, era uma carne boa, cheirosa (Dona Zélia, entrevista em 2013).

A morte do gado nestas condições era comemorada pelas famílias dos moradores da propriedade, pois os mesmos dividiam a carne. Interessante notar que a carne do gado que morria de rama era tratada de maneira especial pelas mulheres; na carne se colocava muito sal e condimentos com o objetivo de conservar a carne. Assim, se tornava própria para o consumo, tendo em vista a forma como o animal morreria. Na ausência de outra refeição, fazia um escaldado de farinha ou “leite passado” (desnatado), farinha de mandioca misturada com leite e sal, ingredientes que os mais pobres tinham mais acesso, com a “opção” de incluir manteiga da terra e nata. De fato, quando nossos interlocutores oriundos das camadas mais pobres falam sobre a sua dieta no passado, eles chamam atenção para uma ausência quase total de alimentação com proteína animal ou que consumiam as partes menos nobres: bofes, língua, rabo, cabeça, ossos das pernas, pés, estômago, tripas, etc.

Assim, a memória das cozinheiras e as descrições da vida nas fazendas de criar revelam o papel central das mulheres negras na organização da vida doméstica no sertão. As mulheres negras tem um papel importante na organização das grandes festas da cidade e nas festas das fazendas. Deixam sua marca através da maneira singular com que preparam os alimentos. O fazer culinário



mostra práticas e técnicas antigas que sobreviveram à escravidão; foi modificado com os anos, mas carrega uma identidade diferenciada que começa a ser reivindicada nos pratos que são preparados pelas cozinheiras. Explica o protagonismo das mulheres que encontramos hoje na vida política das comunidades quilombolas e mais discretamente na vida doméstica.

5 O SOBRE-TRABALHO: QUEIJOS, DOCES E BISCOITOS

Num passado recente, com raríssimas exceções, o ofício de doceira e o modo de feitura de chouriço, filhoses, biscoitos de goma de mandioca, assim como de outras guloseimas da doçaria seridoense, eram reservados às mulheres, como as outras atividades culinárias e domésticas. Trata-se de um saber-fazer praticamente assistemático, aprendido e transmitido no seio familiar: as doceiras, ainda crianças, são iniciadas na doçaria. A maneira de preparar certos alimentos envolve um aprendizado que começa na infância, pela repetição dos gestos, à procura do ajuste dos sabores. É exigida dedicação na feitura dos quitutes, sob pena de se pôr em risco a reputação da família.

Figura 04: Dona Zélia fazendo filhós, Acari/RN



Crédito Fotográfico: Danycelle Silva (2013)

Cada vez as cozinheiras e doceiras elaboram pratos especiais por encomenda, o que antes era para consumo próprio da família que vivia da agricultura. Hoje, grande parte do que é produzido é escoado localmente através uma ampla rede de sociabilidade ou nas cidades próximas (DANTAS,

2008). Trata-se de uma atividade em pleno desenvolvimento e que gera renda para a economia doméstica, um crescimento diretamente associado à valorização das “coisas da terra” no âmbito regional e nacional.

A cozinha e o interior da casa são lugares reservados às atividades femininas; as empregadas devem respeitar a intimidade dos lares e zelar para manter a ordem e a limpeza. São elas que controlam o fogo e os temperos; são discretas, falam pouco, mas são conhecidas pela sua arte e seus conhecimentos (VERDIER, 1979). Mais do que cozinheiras, as mulheres que trabalharam nas cozinhas das “casas de família” são também exímias doceiras e, frequentemente, mestras de chouriço. Além dos doces, as mulheres que detêm um conhecimento especializado são responsáveis pelo preparo dos alimentos nobres da mesa seridoense como as carnes e os queijos. Entre os ofícios alimentares, a preparação e a conservação dos queijos aparece frequentemente nos relatos das nossas interlocutoras. O trabalho de queijeira e o modo de feitura dos queijos de coalho e de manteiga constituem um saber relacionado ao ciclo da pecuária no sertão nordestino, um dos setores produtivos mais dinâmicos da região. Encontramos mais homens envolvidos na produção do queijo de manteiga do que à do queijo de coalho por ser considerada um trabalho mais leve. As mulheres são também responsáveis para “engomar os queijos” de manteiga para que se conservem mais tempo (MACÊDO, 2015, p.175).

A produção de queijo é até hoje uma fonte significativa da renda familiar, dado o preço e a durabilidade do produto. Valorizado socialmente, leva a marca do seu dono; o ferro da fazenda ainda consta nos queijos produzidos nas grandes propriedades e, pelo menos na época colonial, era guardado no quarto do dono com as garrafas de manteiga e outros mantimentos (MACÊDO, 2015, p. 103 e 158). Pode representar um complemento ou a integralidade da renda da família, pois envolve diversos membros do grupo doméstico. No imaginário coletivo, os queijos de coalho e de manteiga artesanais são considerados como especialidades da culinária local. Aqui também, as cozinheiras evocam a vida na casa grande, as dificuldades durante as secas, o que obrigavam a diversificar ainda mais suas atividades.

Observamos algumas mudanças na organização das tarefas domésticas, já que não se cozinha mais somente para o núcleo familiar ou para a família dos patrões. As mulheres negras levam a culinária de raiz para fora das suas casas, cozinham e transmitem a memória alimentar das suas ancestrais. Assim, ao falar do trabalho nas cozinhas, temos acesso à parte das memórias do passado cativo. A importância das cozinheiras negras é notável para a perpetuação dos gostos alimentares seridoenses, são elas as responsáveis pela preparação dos alimentos nas “casas de



família” e, muitas vezes, elas se profissionalizam e conseguem manter suas famílias com o trabalho doméstico.

6 NAS COZINHAS DO SERIDÓ

A arte culinária desenvolvida nos fogões à lenha das antigas fazendas do Seridó revela uma resistência silenciosa, proporcionando aos seus adeptos uma volta para o passado; as técnicas ensinadas num modo consciente ou inconsciente, carregam traços da herança afro-brasileira. A memória genealógica de pouco alcance e os roçados abandonados ficaram confinados à memória dos mais velhos. O gosto pela comida de raiz, vai se perpetuando através do tempo, preparada por mãos que insistem em não esquecer velhas e deliciosas tradições. As artes de fazer, protagonizadas pelas mulheres negras, indicam que os saberes atravessaram os séculos em silêncio, confinados nas cozinhas. Costumes alimentares e preferências gustativas seriam uma marca da África neste pedaço do Continente americano?

Através da arte de cozinhar, as mulheres negras conseguiram perpetuar tradições culinárias repassadas de geração em geração no interior das casas nas quais trabalharam. As práticas culinárias que foram desenvolvidas no Novo Mundo são respostas culturais nem sempre conscientes e adaptações a uma nova situação, à imagem do destino do africano trazido para o sertão que, ao comer, tenta reencontrar um gosto que lembra sua terra natal. Essas práticas são também determinadas por constrangimentos históricos, econômicos e sociais, pois o sertão não tem uma economia de abundância. Os modos culinários colocam em ação saberes e técnicas no cotidiano, e, assim, as cozinheiras negras incluem elementos da culinária afro-brasileira na dieta dos seus patrões (BOURDIEU, 1979). As trocas de conhecimento entre patroas e cozinheiras possibilitaram uma transformação da vida dessas mulheres que, ao se profissionalizar, mas também introduziram um tempero africano nos gostos alimentares dos moradores das casas grandes.

Conforme mostrado aqui, no Seridó, a alimentação é reconhecida como sendo um rico patrimônio que traz desde sua origem a marca afro-brasileira. A maneira como as mulheres cozinham e preparam determinados alimentos nos sugere que seria necessário pensar no aprendizado e nos processos de transmissão operados nessa arte de fazer. Por exemplo, o chouriço é um doce que exige cuidados em seu preparo, que envolve técnicas e elementos que conferem singularidade à iguaria. A arte de cozinhar, em especial, quando se trata de cozinheiras negras, permite fazer uma reflexão sobre o papel da alimentação na vida cotidiana; nos leva ainda a observar a ascensão social dos grupos marginalizados ou a dar uma maior visibilidade às mulheres,



em um contexto social determinado. Se antes elas estavam fadadas aos tachos da cozinha de suas patroas e ainda são estigmatizadas pela cor da sua pele, ao serem reconhecidas pela arte de cozinhar, elas alçam a um lugar de destaque .

As cozinheiras negras no Seridó, construíram trajetórias que as tornaram profissionais nesta arte, mesmo que algumas não fossem sequer letradas. A maneira e o tipo de comida que servem as transformaram em cozinheiras de festas, responsáveis por banquetes dos principais ritos festivos de suas cidades. Nas últimas décadas, e apesar das transformações do mundo rural, algumas “cozinheiras de festa” se profissionalizaram, montaram seus comércios e restaurantes, perpetuando a tradição das suas famílias. Diante da procura local e do fluxo turístico para o litoral à procura de “comidas típicas”, elas ampliaram sua clientela através das redes de interconhecimento já existentes e das novas formas de produção e comercialização (projetos produtivos, agricultura familiar, associações, cooperativas, etc.).

Com a valorização dos produtos do sertão, a comida é patrimonilizada: os antigos locais de produção (sítios, fazendas, usinas de algodão), as manifestações culturais (vaquejada, forró, carnaval), as festas religiosas (festa de padroeiro) ou manifestações a caráter étnico (Festa do Rosário), são ocasiões que atraem uma população urbana à procura das suas origens rurais e de uma cultura “autêntica”. Para alimentação, observamos o mesmo fenômeno de valorização do rural pelos moradores das cidades cujos pais e avós viviam da roça. Assim, num passado próximo, o cuscuz, a rapadura e os doces eram alimentos destinados aos negros e aos pobres e agora são *cult*. As comidas foram reinventadas, re-proteinizadas e são consumidas não só pelos antigos moradores, mas também pelos turistas e moradores da capital, Natal, que procuram os sabores da sua infância. Os restaurantes "regionais" vendem a imagem do sertão, adotando uma decoração rústica que é uma réplica do ambiente rural das casas de fazenda. Vestem os empregados com as roupas dos seus heróis: o vaqueiro, o cangaceiro e a cozinheira (negra). O sertão que foi tradicionalmente motivo de piada, torna-se sinônimo de autenticidade e, estranhamente, selo de qualidade e de gastronomia, acrescentando valor aos produtos "da terra", com ênfase na carne de sol, no queijo e na manteiga de garrafa e aos pratos "típicos", preparados pelas cozinheiras que nunca saíram das cozinhas, desde o período escravista.

REFERÊNCIAS

AMON, Denise; MENASCHE, Renata. **Comida como narrativa da memória social**. Sociedade e Cultura. v. 11, n. 1, p. 13-21, 2008.

BARTH, Frederik. **The Analysis of Culture in Complex Societies**. *Ethnos*, 1988, 3-4: 120-142.



BOURDIEU, Pierre. **La distinction**. Paris: Minuit, 1979.

CASCUDO, Luís da Câmara (Org.). **Antologia da alimentação no Brasil**. Rio de Janeiro: Livros Científicos Técnicos, 1977.

CASCUDO, Luís da Câmara (Org.). Introdução. In: ROMERO, Sílvio. **Cantos populares do Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Ed. Universidade de São Paulo, 1985.

CASCUDO, Luís da Câmara (Org.). **História da alimentação no Brasil**. 3 ed. São Paulo: Global, 2004.

CASTRO, Eduardo Viveiros de. Etnologia brasileira, In: MICELI, S. (org.), **O que ler na Ciência Social brasileira (1970-1995)**, vol. 1, Antropologia, São Paulo, Anpocs, Sumaré, 1999: 109-223.

CAVIGNAC, Julie A. **A literatura de cordel no Nordeste do Brasil: da história escrita ao relato oral**. Natal: EDUFRN, 2006.

CAVIGNAC, Julie A.; MACÊDO, Muirakytan Kennedy de. (Org.). **Tronco, ramos e raízes!: história e patrimônio cultural do Seridó negro**, 1 ed. Natal, Brasília: ABA, EDUFRN, 2014, v. 1, p. 89-132.

CAVIGNAC, Julie Antoinette; DANTAS, Maria Isabel; SILVA, Danycelle Pereira da. **Comidas de raiz: a retomada da cultura quilombola no Seridó (Brasil)**. *Tessituras*, Pelotas, v. 3, n. 2, p. 105-139, jul./dez. 2015.

CAVIGNAC, Julie et al (Org.). **Relatório antropológico da comunidade quilombola de Boa Vista (RN). Complementação**, Natal, Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária – INCRA, Departamento de Antropologia da Universidade Federal do Rio Grande do Norte, UFRN, 2007.

CAVIGNAC, Julie A.; OLIVEIRA, Luiz Antônio de. Cascudo, Luis da Câmara. In: POULAIN, Jean Pierre (Org.). **Dictionnaire des cultures et des modèles alimentaires**. Paris: Puf, collection Quadrige, 2012. v. 1. p. 226-232.

CONTRERAS, Jesus. **Carne ansiada, carne estigmatizada: los aspectos culturales en el consumo de carne**. In: GRACIA, Mabel (Org.). *Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura en España*. Barcelona: Editorial Ariel, 2002. p. 221-246.

CONTRERAS, Jesus; GRACIA, Mabel. **Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas**. Barcelona: Ariel, 2005.

CORTONESI, Alfio. **Cultura de subsistência e mercado: a alimentação rural e urbana na baixa Idade Média**, In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Org.). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

DANTAS, Dom José Adelino. **Homens e fatos do Seridó antigo**. Garanhuns: Graf. d'O Monitor, 1961.

DANTAS, Manoel. **Homens de outr'ora**. Rio de Janeiro: Pongetti, 1941.



DANTAS, Maria Isabel. **O sabor do sangue: uma análise sociocultural do chouriço sertanejo**. 2008. 365 f. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) - Programa de Pós- Graduação em Ciências Sociais, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, [2008].

DANTAS, Maria Isabel; CARVALHO, Cynthia Melo de. Doçaria do Seridó potiguar e economia da cultura, **VII Congresso Norte e Nordeste de Pesquisa e Inovação**, 2012 <Disponível em propi.ifto.edu.br/ocs/index.php/connepi/vii/paper/view/5091/1343, consulta em 23/03/2017>

DE CERTAU, Michel. **A invenção do cotidiano: 2. Morar, cozinhar**. Rio de Janeiro: Vozes, 1996.

DIÉGUES JÚNIOR, Manuel. **O banguê nas Alagoas: traços da influência do sistema econômico do engenho de açúcar na vida e na cultura regional**. Maceió: EDUFAL, 2006. DOUGLAS, Mary. **De la souillure: essai sur les notions de pollution et de tabou**. Paris: La Découverte, 1992.

FABRE-VASSAS, Claudine. **La bête singulière: les juifs, les chrétiens et le cochon**. Paris: Gallimard, 1994.

FARIA, Juvenal Lamartine de. **Alimentação**. In: _____. Velhos costumes do meu Sertão. Natal: Fundação José Augusto, 1965. p. 33-36.

FARIA, Oswaldo Lamartine de. **Sertões do Seridó**. Brasília: Centro Gráfico do Senado Federal, 1980.

FISCHLER, Claude; MASSON Estelle. **Comer: a alimentação de franceses, outros europeus e americanos**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.

FREYRE, Gilberto. **Casa grande & senzala**. São Paulo: Editora José Olímpio, 1980.

_____. **Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

GARCIA, Afrânio. **A sociologia rural no Brasil: entre escravos do passado e parceiros do futuro**. Sociologias, Porto Alegre, v. 5, n. 10, p. 154-189, 2003. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/soc/n10/18718.pdf>. Acesso em: 12 jun. 2015.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo: Vértice, 1990.

LANNA, Marcos P. D. **A dívida divina: troca e patronagem no Nordeste brasileiro**. São Paulo: Editora da UNICAMP, 1995.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **A origem dos modos à mesa**. São Paulo: Cosac Naify, 2006.

MACÊDO, Muirakytan K. de. **A penúltima versão do Seridó: espaço e história no regionalismo seridoense**. 162 f. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) - Universidade Federal do Rio Grande do Norte, 1998.

_____. **O sertão negro: escravos nos inventários e testamentos da Ribeira do Seridó colonial. Comunicação apresentada no II Encontro Internacional de História Colonial: A experiência colonial no Novo Mundo (séculos XVI a XVIII)**. Caicó: Ceres, mimeo, 2008.



_____. **Rústicos cabedais:** patrimônio e cotidiano familiar nos sertões do Seridó (séc. XVIII). Natal: EDUFRN/Flor de Sal, 2015.

MACIEL, Maria Eunice. **Cultura e Alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin?** *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, v. 7, n. 16, p. 145-156, 2001.

MACIEL, Maria Eunice; MENASCHE, Renata. **Alimentação e cultura: identidade e cidadania. Você tem fome de quê?** Adital. 2003. Disponível em: <http://adital.org.br/asp2/notícia-asp?> Acesso em: 4 jan. 2015.

MAUSS, Marcel. **Sociologia e Antropologia**. São Paulo: Cosac Naify, 2003.

MEDEIROS, Bianor. **Paróquia de Acari**. Natal: Fundação José Augusto/Prefeitura Municipal de Acari, 1985.

MEDEIROS FILHO, Olavo de. **Velhas famílias do Seridó**. Brasília: Centro Gráfico do Senado Federal, 1981.

POULAIN, J. P. **Sociologia da alimentação**, Florianópolis, UFSC, 2004.

SEMECR. **Parelhas, um pouco da sua história e do seu espaço geográfico**, Jornal, Parelhas, Secretaria municipal de Educação, cultura e recreação, mimeogr. s.ed.,1994.

SILVA, Danycelle Pereira. **Os fios da memória: presença afro-brasileira em Acari nos tempos do algodão**. 2014. 157 f. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – UFRN, Natal, [2014a].

SCHWARTZ, Stuart B. **Escravos, roceiros e rebeldes**. Bauru, SP: Edusc, 2001.

VIALLES, Noelle. **Le sang et la chair:** les abattoirs des pays de l'Adour. Paris: MSH/Ministère de la Culture et de la Communication, 1987.

VERDIER, Yvonne. **Façons de dire, façons de faire:** la laveuse, la couturière, la cuisinière. Paris: Gallimard, 1979.

WOORTMANN, Ellen. F. 1995 - **Parentes, herdeiros e compadres**. HUCITEC/EDUNB. São Paulo/Brasília.

WOORTMANN, Ellen F. **A comida como linguagem**. *Habitus*, Goiânia, v. 11, n. 1, p. 5- 17, 2013.



CONDIÇÃO SOCIAL E RECONHECIMENTO DO TRABALHO DAS MULHERES NO MEIO RURAL: O CASO DA PRODUÇÃO DE QUEIJO COLONIAL NO NOROESTE DO RIO GRANDE DO SUL

SOCIAL CONDITION AND THE RECOGNITION OF THE WOMEN'S WORK IN RURAL AREAS: THE CASE OF COLONIAL CHEESE IN THE NORTHWEST OF RIO GRANDE DO SUL

CONDICIÓN SOCIAL Y RECONOCIMIENTO DEL TRABAJO DE LAS MUJERES EN EL MEDIO RURAL: EL CASO DE LA PRODUCCIÓN DE QUESO COLONIAL EN EL NOROESTE DEL RIO GRANDE DO SUL

Joélen Assmann Cavinatto

Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul – UNIJUÍ

E-mail: jo_cavinatto@hotmail.com

Jaqueline Patrícia Silveira

Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS

E-mail: jaquelinepsilveira@hotmail.com

Fabiana Thomé da Cruz

Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS

E-mail: fabianathomedacruz@gmail.com

RESUMO:

Neste artigo nos propomos a contextualizar e refletir sobre a realidade das mulheres trabalhadoras de modo geral e, em especial, as do meio rural, discutindo aspectos como dependência financeira e reconhecimento pessoal mediante a família e a sociedade. Além de revisão de literatura, a pesquisa discute dados oriundos de estudo realizado por meio de visitas em propriedades rurais na região Noroeste do Rio Grande do Sul e de entrevistas semiestruturadas com mulheres rurais produtoras de queijo colonial. Os resultados apontam que, via de regra, as mulheres entrevistadas são vistas como coadjuvantes perante seus maridos e demais homens integrantes da esfera familiar e até mesmo social, mostrando que apesar de muitos progressos alcançados, ainda há um extenso caminho a ser percorrido até que a igualdade de gênero seja alcançada, de fato, em todas as esferas.

Palavras-chave: Mulheres rurais, gênero, trabalho, meio rural.

ABSTRACT:

This paper aims to contextualize and to analyze the reality of working women especially in rural areas, discussing issues as financial dependence and personal recognition from the family and society. The research is based on a literature review and on a study carried out in rural properties by visiting and conducting interviews to rural women with rural producing colonial cheese. The results demonstrated that, in a general way, the interviewed women has been seen as a supporting to their husbands and other family male members, demonstrating that despite all the progress already achieved, there is still a long way to reach gender equality in all social contexts.

Keywords: Rural women, gender, work, rural areas.

RESUMEN:

En este artículo nos proponemos contextualizar y reflexionar sobre la realidad de las mujeres trabajadoras de modo general y, en especial, las del medio rural, discutiendo aspectos como dependencia financiera y reconocimiento personal a través de la familia y la sociedad. Además de revisión de literatura, la

investigación discute datos oriundos de estudio realizado por medio de visitas en propiedades rurales en la región Noroeste de Rio Grande do Sul y realización de entrevistas semiestructuradas con mujeres rurales productoras de queso colonial. Los resultados apuntan que, por regla general, las mujeres entrevistadas son vistas como coadyuvantes ante sus maridos y demás hombres integrantes de la esfera familiar e incluso social, mostrando que a pesar de muchos progresos alcanzados, todavía hay un extenso camino a recorrer hasta que la igualdad de género sea alcanzada, de hecho, en todas las esferas.

Palabras clave: Mujeres rurales, género, trabajo, medio rural.

1 INTRODUÇÃO

Para compreender a condição social a que estão sujeitas as mulheres do meio rural, sobretudo as agricultoras da região Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul, em especial, dos municípios de Ijuí e entorno, precisamos primeiramente refletir e contextualizar, de forma ampla, as conquistas adquiridas pelo gênero feminino ao longo da história. Atualmente, a presença feminina no mercado de trabalho é progressiva, porém, apesar de tantos avanços adquiridos, como o direito ao voto, ao divórcio, a educação e ao trabalho remunerado, as mulheres ainda não ocupam o mesmo espaço social que os homens. Essa realidade fica ainda mais perceptível quando se trata de mulheres do meio rural. Elas participam de todas as atividades relativas à propriedade, desde os serviços voltados para a reprodução social e econômica da família até aqueles historicamente de incumbência masculina, mas, ainda assim, são vistas como “ajudantes” de seus pais, irmãos e/ou maridos.

Com base nesse cenário, o objetivo deste artigo é aprofundar o papel e condições de trabalho de mulheres rurais produtoras de queijo colonial da região de Ijuí¹, Rio Grande do Sul. Essa região foi colonizada no final do século XIX, principalmente por imigrantes vindos da Europa e também descendentes de italianos e alemães de outras áreas já colonizadas no estado. Em sua grande maioria, a terra colonizada, dividida em lotes de 25 hectares, era utilizada para a agricultura, sendo a produção destinada para a subsistência das famílias e os excedentes comercializados (MANTELLI; CANABARRO, 2010). Essas características contribuíram para o modelo de agricultura familiar da região que, fundamentado em propriedades familiares, predomina até hoje. Destaca-se, no entanto, que ainda que a maioria das propriedades rurais sejam pequenas e familiares, o produto de maior expressão na região é a soja, de forma que, com a modernização da agricultura, aqueles agricultores mais capitalizados puderam contar com máquinas e insumos para aumentar a produtividade, enquanto os pequenos produtores rurais, eliminados desse processo, se fragilizaram, gerando um contexto de êxodo rural (MANTELLI; CANABARRO, 2010). Os

¹ Fizeram parte da pesquisa agricultoras dos municípios de Ijuí, Coronel Barros, Bozano, Augusto Pestana, Panambi e São Martinho.



agricultores familiares que resistiram a esse processo precisaram criar estratégias para permanecer no campo e garantir a sua reprodução social, apostando, então, entre outras coisas, no processamento e comercialização de produtos coloniais. Esses produtos, antes destinados ao consumo das famílias e aos briques², passam a ser revalorizados, tornando-se produtos voltados a comercialização e geração de renda.

Assim, o queijo colonial produzido pelas mulheres agricultoras ganha destaque na região, desde aquela época até o presente, de modo que a valorização que esses queijos vêm recebendo, torna interessante compreender o papel e as condições de trabalho das mulheres rurais nessa produção. Para tanto, os dados empíricos que embasam a discussão são oriundos de pesquisa de campo realizada com mulheres agricultoras no período de 2013 a 2014. Foram realizadas 17 entrevistas, tendo como base um roteiro semiestruturado que contemplou informações sobre a propriedade, sobre a forma de produzir o queijo colonial, além de aspectos ligados à renda e ao trabalho. As entrevistas ocorreram nas propriedades das agricultoras, de forma que foi possível conhecer melhor o local onde vivem e desenvolvem suas diversas atividades. Após essa etapa de geração dos dados e transcrição das entrevistas, foi possível encontrar elementos comuns que permitem aprofundar a discussão proposta.

A partir desses dados e buscando responder ao objetivo deste artigo, além desta introdução, o artigo está dividido em três seções. Na segunda seção, apresenta-se a contextualização mais ampla sobre as condições das mulheres na sociedade; na terceira seção, a discussão aborda a condição das mulheres rurais envolvidas na produção de queijo colonial e, por fim, na última seção, são apresentadas as considerações finais.

2 MULHERES NO CONTEXTO BRASILEIRO: UMA BREVE APROXIMAÇÃO AOS DESAFIOS, REIVINDICAÇÕES E CONQUISTAS

Sabe-se que há muito tempo as mulheres lutam por autonomia sobre suas decisões e reconhecimento por sua importância no contexto social, uma vez que “a discriminação entre homem e mulher acompanhou a história da civilização” (GUIMARÃES, 1997, p. 31). A opressão do gênero feminino e o modelo familiar patriarcal possuem associação retilínea, como proposto por Marodin (1997), no artigo intitulado “As relações entre o homem e a mulher na atualidade”, no qual se argumenta:

² Permuta de mercadorias. Briqueiro é o agricultor que possui aptidão para o comércio (brique), o que, segundo Mior (2005), era visto como um aspecto negativo para o bom desempenho da profissão de agricultor, passa a ser apreciado a partir do processamento de alimentos para a comercialização.



[...] Quando nos referimos a gênero, entendemos os aspectos psicológicos, sociais e culturais da feminilidade e masculinidade e não os componentes biológicos. A maioria dessas categorizações, estabelecidas pela sociedade, é transmitida via família, pois essa é a fonte fundamental de transmissão de normas e valores da cultura, ensinando ao indivíduo o que significa ser masculino ou feminino a partir do nascimento (MARODIN, 1997, p. 9).

Durante muito tempo a mulher foi vista como propriedade do homem, fosse ele seu pai, irmão ou marido. Ela era subordinada e designada como responsável pela organização familiar. Nesse sentido, Guimarães (1997, p. 31) salienta que “a família patriarcal, a partir do interesse econômico, desvalorizou a mulher, confinando-a no espaço privado do lar, quase como uma propriedade do marido, levando à construção de uma identidade psicológica de submissão, atavicamente transmitida de geração em geração”. A criação e educação dos filhos, bem como os afazeres domésticos, tidos como atividades primordiais e invisíveis desempenhadas pelas mulheres, garantiam aos homens, após um dia de trabalho externo, o descanso para o próximo turno, já que seu trabalho era pesado e garantia o sustento financeiro do lar. O debate sobre o papel dos integrantes da família nos primórdios da história ocidental é explorado por Narvaz (2005), mostrando que a organização dessa esfera se caracterizava pelo domínio do homem sobre a mulher.

Nesse contexto, o desejo de direito ao voto, ao divórcio, a educação, ao trabalho remunerado e igualdade de gênero no sentido social, por muito tempo negado para as mulheres, gerou uma série de movimentos e grupos que visavam à emancipação feminina. Segundo Pinto (2010, p. 15), “ao longo da história ocidental sempre houve mulheres que se rebelaram contra sua condição, que lutaram por liberdade e muitas vezes pagaram com suas próprias vidas”, porém, oficialmente, a literatura aponta que o feminismo adquire expressividade a partir das últimas décadas do século XIX, com o sufragismo, movimento símbolo da chamada primeira onda do feminismo, em que as mulheres se organizaram para lutar pelo direito ao voto (PINTO, 2010; LOURO, 1997).

O voto ainda era um desejo das mulheres brasileiras quando o movimento sufragista tomou maiores proporções nos países da América Latina. De acordo com Costa (2005), o Equador foi o primeiro país da região a estabelecer o voto feminino, em 1929, enquanto que no Brasil, Uruguai e Cuba isso só ocorreu no início dos anos 1930, mostrando que, assim como outras questões em nosso país, essa também progrediu lentamente. Outro avanço em relação à emancipação feminina foi o direito ao divórcio obtido em 1977, dado que antes disso somente o desquite tinha subsídio legal. Borges Filho (2011, p. 6) explica que “durante a vigência do Código Civil de 1916, somente se admitia o chamado desquite, que, em verdade, não rompia vínculo, mas apenas a sociedade conjugal. O vínculo naquela época somente poderia ser extinto em caso de morte”. No ano de 1977,

após a sanção da Emenda Constitucional nº 9, que legalizava a dissolução do casamento mediante separação judicial por mais de três anos, passou a vigorar a Lei nº 6.515/77 (BRASIL, 1977) que substituiu o antigo desquite.

Contudo, a separação direta, isenta da prévia separação judicial, só foi amparada legalmente pela Constituição Federal de 1988 (BRASIL, 1988), quando “reduziu-se para um ano o prazo para o divórcio por conversão (após a prévia separação judicial) e abarcou-se, por fim, a novidade do divórcio direto, independente de separação judicial, desde que respeitado o prazo de dois anos da separação de fato” (BORGES FILHO, 2011, p. 8).

Na educação, a participação feminina tem expressiva representatividade atualmente, sendo a mulher a presença mais significativa em quase todos os níveis de ensino, especialmente na universidade. “O hiato de gênero e o déficit educacional das mulheres fizeram parte da realidade brasileira durante mais de 400 anos. Contudo, as mulheres conseguiram eliminar e reverter esse hiato durante o século XX” (BELTRÃO; ALVES, 2004, p. 1), demonstrando a evolução do gênero no âmbito educacional em relação ao período Colonial, quando as mulheres tinham acesso à educação apenas em seu (e para seu) lar. Ideias ou crenças como essas, embora sejam quase que consensualmente questionadas na atualidade, ainda repercutem em nossa sociedade.

Nesse sentido, cabe tomar como evidência as pesquisas apresentadas na publicação Estatísticas de Gênero, produzidas a partir dos resultados do censo demográfico de 2010, realizado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) em 2014, que apontam que as mulheres de 25 anos ou mais que concluíram curso superior de graduação, nas grandes regiões do Norte, Nordeste, Sudeste, Sul e Centro-oeste do Brasil, representam juntas 12,5%, ao passo que o percentual masculino é de 9,9. Na região Sul do país, o índice de mulheres graduadas é de 13,5%, enquanto o índice masculino é de 10,6% (IBGE, 2014). Percebe-se, portanto, mesmo com pouco diferencial, que atualmente as mulheres são maioria com curso superior completo e avançam na educação. Contudo, verifica-se que ainda há uma relação desequilibrada entre o nível de instrução e a remuneração das mulheres, quando comparada com a remuneração dos homens, mesmo que ambos atuem em cargos equivalentes³. Além disso, as áreas gerais de formação com maior proporção de mulheres de 25 anos ou mais de idade são Educação (83,0%) e Humanidades e Artes (74,2%), precisamente aquelas que registram os menores rendimentos médios mensais entre as pessoas ocupadas (R\$ 1 810,50 e R\$ 2 223,90, respectivamente) (IBGE, 2014).

³ Para aprofundar essa discussão, ver a dissertação de mestrado de Galvão, J. C., intitulada “O impacto da segregação de gênero nos cursos de graduação sobre o diferencial salarial entre homens e mulheres no Brasil”, defendida em 2015, que discorre sobre o tema e traz significativas contribuições (GALVÃO, 2015).



Já no mercado de trabalho, a atuação da mulher está relacionada com a I e II Guerra Mundial, quando muitas vezes, sem outra opção, elas precisavam tomar a frente dos negócios da família diante da ausência de seus pais e maridos, que estavam em batalhas. Para Gomes, (2005, p. 4) “O evento mais relevante foi a 2ª Guerra Mundial, que exigiu, nos países que estavam diretamente envolvidos com a guerra, uma mobilização de força de trabalho feminina”. Com isso, as mulheres deixaram de ser apenas donas de casa e responsáveis por seus filhos, vistas apenas como encarregadas pelo trabalho reprodutivo, e passaram a executar trabalhos remunerados ou produtivos, mesmo que discriminadamente.

Com o advento da Revolução Industrial, iniciada na Europa no século XVIII, em que a produção artesanal passou a ser substituída por máquinas e mão de obra assalariada, conforme Lopes (1997, p. 109), “se inaugura a divisão de trabalho em duas esferas: de um lado, a unidade doméstica e, de outro, a unidade de produção”. Com isso, foi reforçada a visão de que o homem era responsável pelas finanças e o trabalho fora do lar, enquanto a mulher era um ser reprodutivo, de posse do marido, disponível para ele, seus filhos e para o serviço doméstico. Por outro lado, foi nesse mesmo período que as mulheres começaram a ter inserção no mercado de trabalho em consequência de que, na ótica dos empregadores, as mulheres eram a mão de obra mais acessível.

Nesse contexto, durante a década de 1960, na Europa e nos Estados Unidos, o movimento feminista surge com toda a força, passando por uma fase denominada radical, que se explicita por meio da queima de *soutiens*, com o intuito de chamar a atenção para as relações de poder existentes entre homens e mulheres e para a dominação masculina (PRÁ, 1997; PINTO, 2010). Contudo, como ressalta Pinto (1992, p. 133), “a participação da mulher no movimento rompe sempre com sua condição de invisibilidade pública. Esse rompimento não é feito, na maioria, das vezes, sem tensões no interior da família”, já que isso implicava obtenção de informações que não chegavam ao círculo privado, ocasionando, portanto, um desconforto aos indivíduos do sexo masculino, uma vez que já não possuíam, por completo, o domínio do lar.

Estimuladas pela percepção de suas capacidades, as mulheres iniciaram a busca pela emancipação e igualdade de direitos. Na década de 1970, em razão da situação política do Brasil, muitas pessoas foram exiladas em outros países da América Latina. Algumas mulheres nessa condição concluíram seus estudos de graduação e participaram de eventos, atividades, programas de pós-graduação em universidades norte-americanas ou europeias, onde tiveram contato com grupos feministas e, com isso, contribuíram para a disseminação do movimento. Mais tarde, por volta dos anos 1980, com o regresso dessas feministas para o Brasil, o movimento ganhou força no país de tal

forma que possibilitou a participação das brasileiras na III Conferência Mundial sobre a Mulher, em 1985, na cidade Nairobi, no Quênia.

No contexto rural brasileiro, com a atuação de movimentos sociais na década de 1980, as mulheres rurais conquistaram certo reconhecimento do seu trabalho por meio do direito à aposentadoria, ao salário maternidade e por ter a possibilidade de colocar seu nome no bloco de produtor rural. As mulheres rurais passaram a ser reconhecidas como agricultoras, produtoras rurais, e não mais como “do lar”, como era característico em documentos oficiais da época. Além disso, mais recentemente, as mulheres entraram para o público beneficiário do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF) e da Política Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural (PNATER).

Atualmente, a partir da ocupação das mulheres em diversas áreas do mercado de trabalho, tanto em cargos de menor ou maior visibilidade, muitas delas são provedoras do sustento do lar, porém, ainda assim, em algumas situações são consideradas o “sexo frágil” ou assumem situações de duplas ou triplas jornadas diárias, que envolvem trabalho árduo, tanto fora como dentro de casa. Desse modo, mesmo com tantas conquistas consideráveis no segmento do trabalho, as mulheres ainda têm um longo caminho a ser percorrido para serem efetivamente equiparadas com os homens no que se trata de igualdade de salário, carga horária e prestígio para cargos de chefia.

A partir desse breve resgate histórico das reivindicações e conquistas das mulheres na sociedade em geral e, em particular, no contexto brasileiro, esse artigo, que tem o objetivo de abordar a atuação e a importância do trabalho feminino no meio rural, se dedica, na seção seguinte, a observar o cenário do meio rural da região Noroeste do Rio Grande do Sul, onde predomina o modelo da agricultura familiar.

3 MULHERES AGRICULTORAS NO BRASIL E NA REGIÃO NOROESTE DO RIO GRANDE DO SUL

De acordo com a Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, caracteriza-se como unidade de produção familiar aquela que não ultrapassa quatro módulos fiscais. Essa medida compreende, na região noroeste do Rio Grande do Sul, 20 hectares. Ainda segundo essa Lei, a propriedade deve utilizar, predominantemente, mão de obra familiar nas atividades econômicas que desempenha e ter percentual mínimo⁴ de renda proveniente das atividades econômicas desenvolvidas na propriedade.

⁴ Na forma definida pelo Poder Executivo.



No contexto da agricultura familiar, a divisão do trabalho ainda é fortemente demarcada pela questão de gênero. Homens são vistos como responsáveis pela produção e, principalmente, pela comercialização dos produtos, enquanto as mulheres têm sua importância vinculada à esfera familiar, doméstica, produção de alimentos e manejo de animais, atividades voltadas principalmente para o autoconsumo. Mesmo realizando tais atividades, que são imprescindíveis para o funcionamento da propriedade, publicamente o trabalho feminino é visto apenas como auxiliar do trabalho masculino. Isso se dá pela estruturação familiar baseada no modelo patriarcal, em que o homem ocupa posição dominante enquanto a mulher é subalterna, reiterado pelo fato de que inúmeras trabalhadoras rurais não têm acesso aos direitos trabalhistas e renda formalizada, sendo, portanto, financeiramente dependentes de seus cônjuges. Marodin (1997, p. 11) considera que “essa organização exclui a possibilidade de igualdade e reciprocidade entre os sexos, produz rigidez e polarização, aumentando o poder dos homens e a impotência, a infantilização, a dependência das mulheres”, confirmando os dispêndios causados pela segregação de gênero.

Segundo Spanevello, Matte e Boscardin (2016), essa organização familiar reproduz o modelo capitalista em que prevalece e é valorizado aquilo que se insere no mercado e gera resultados econômicos positivos. As autoras afirmam que “de modo geral, lamentavelmente, nas esferas produtivas o trabalho realizado pelas mulheres é considerado apenas como auxiliar, pois, na visão que lhes é atribuída, elas auxiliam os homens na execução de atividades que geram renda a propriedade” (SPANVELLO; MATTE; BOSCARDIN, 2016, p. 9-10).

Além disso, as atividades da propriedade são classificadas como “trabalho leve” e “trabalho pesado”, em que o “pesado” garante ao homem maior salário e status de provedor financeiro, ao passo que as mulheres, independente dos afazeres, são responsáveis pelo “trabalho leve”. O fato de muitas das tarefas serem executadas por ambos e necessitarem do mesmo número de horas de trabalho e esforço físico, parece ser ignorado diante dessa categorização. Nesse sentido, Paulilo (1987, p. 7) explica que:

[...] “trabalho leve” não significa trabalho agradável, desnecessário ou pouco exigente em termos de tempo ou de esforço. Pode ser estafante, moroso, ou mesmo nocivo à saúde – mas é “leve” se pode ser realizado por mulheres e crianças. O trabalho é “leve” (e a remuneração é baixa) não por suas próprias características, mas pela posição que seus realizadores ocupam na hierarquia familiar (PAULILO, 1987, p. 7).

Para que seja possível compreender melhor a realidade enfrentada pela maioria das mulheres trabalhadoras rurais na região estudada, pode-se partir do fato de elas não serem reconhecidas como parte fundamental do processo produtivo das propriedades, evidência que é possível perceber a

partir dos dados empíricos e de trechos das entrevistas realizadas no âmbito desta pesquisa. As entrevistas foram realizadas com 17 mulheres rurais que produzem queijos coloniais, as quais residem em propriedades rurais com tamanho médio de 19,2 hectares. As mulheres participantes da pesquisa possuem idade média de 54 anos, sendo que a mais jovem tinha na época da pesquisa 37 anos e a mais velha 86 anos.

No que se refere ao trabalho que envolve a produção do leite necessário para fazer os queijos, em todos os casos são realizadas duas ordenhas por dia, sendo uma pela manhã, bem cedo, por volta das 6h ou 7h, e outra à tarde, entre 17h e 18h. Em quatro propriedades, é somente a mulher que realiza o trabalho de ordenhar as vacas, outras seis mulheres compartilham essa atividade com seus esposos e/ou filhas, uma mulher compra o leite de outros agricultores e, nos demais casos, as mulheres não se envolvem com a ordenha, ficando esse trabalho a cargo de maridos, filhos, genros e/ou netas. Ressalta-se que, na maioria das propriedades visitadas, a ordenha é mecanizada, mas, nas propriedades em que esse trabalho é função somente da mulher, a ordenha é manual. O número de vacas lactantes varia muito entre as entrevistadas, há aquelas que possuem apenas uma vaca, mas também há a situação de uma família que possui 40 vacas.

Além do trabalho de ordenha diária, é necessário cuidar das vacas, alimentá-las, medicá-las quando necessário, limpar e fazer a manutenção do local onde é realizada a ordenha. Essas atividades são, geralmente, compartilhadas entre os membros da família. Após tirar o leite, é preciso coá-lo para remover alguma sujidade que por ventura possa haver. Somente depois disso se inicia o processo para fazer o queijo em si, o qual é realizado somente pelas mulheres e compreende diversas etapas, as quais variam um pouco de agricultora para agricultora. De modo geral, as etapas envolvem aquecer o leite, colocar o coalho, aguardar um tempo, aquecer novamente, mexer bem, retirar todo o soro, separar a massa em partes menores, apertar a massa para retirar o excesso de soro e, então, colocar nas formas. Depois, para que possam curar, algumas agricultoras colocam os queijos na geladeira, outras no sol e outras em um lugar ventilado, além de lavá-los quase todos os dias. Todo esse processo de produção envolve muito trabalho manual, exigindo bastante tempo e esforço das mulheres, conforme evidenciam os depoimentos a seguir:

Mas, Deus o livre! Quando eu ficava, eu sempre ia dormir meia noite, ficava ali... Sempre, sempre, onze, meia noite. Que daí eu fazia queijo e lavava de noite, né. Eu não aguentava de dor nas pernas, fica muito de pé, né, a gente fica. [N. K., Ijuí]

Mais a mão de obra, porque ficava tudo pra mim, né. De noite, às vezes, eles sentavam, olhavam televisão e eu estava lá fazendo queijo e lidando nessas coisas. E no inverno, que é tudo muito frio, né. Tu tem que mexer muito com as mãos, né, daí é pro calor, é pro frio, né. [M. P., Panambi]



A atividade de produção de queijos coloniais realizada pelas mulheres rurais pode ser entendida como um trabalho produtivo, uma vez que gera renda. Porém, o trabalho dessas mulheres não se resume somente a produção de queijo. Há também o trabalho reprodutivo, vinculado às atividades não remuneradas, aos afazeres domésticos, ao espaço privado (STADUTO, 2015). Os seguintes trechos das entrevistas expõem a sobrecarga de trabalho das mulheres:

Eu sou sozinha né, uma mulher só em casa não é fácil. [...] uma mulher só é complicado, é casa, é roupa, é tudo. Aí não tenho tempo suficiente pra isso [referindo-se a reaproveitar o soro para fazer outros produtos]. [S. D., Ijuí]

Porque fica tudo pra mim. Porque eu tenho o serviço da casa, tem as roupas, tem a comida, né. E isso tudo. [M. P., Panambi]

É lavoura, é roupa, é casa, a gente faz tudo né, é pátio, é horta... Eu faço tudo aqui... As gurias [filhas] de vez em quando vêm me ajudar fazer um faxinão em tudo, mas isso é de vez em quando, de resto aí eu faço tudo. [T. C. M., Bozano]

É, eu vou fazendo outras coisas, até que o leite amorna, eu vou fazendo outra coisa, depois quando eu quebro [o leite coalhado] também. Agora, imagina tu sair daqui pra ir lá fazer queijo [referindo-se a possibilidade de produzir coletivamente, fora da propriedade], aí tu fica tudo as coisas em casa, né. [...] Só que a hora que tu vai fazer queijo, a gente tem que ficar ali cuidando o queijo, né. Tu faz as coisinhas assim, mas dentro de casa, mas não pode sair pra lá, tem que cuidar. [N. K., Ijuí]

Esses depoimentos revelam que as agricultoras conciliam as atividades reprodutivas com as atividades produtivas. Autores como Melo e Di Sabbato (2009), Silvestro *et al.* (2001) e Paulilo (2004) apontam que o tempo de trabalho produtivo das mulheres é subestimado justamente pela dificuldade em separar o trabalho produtivo do trabalho reprodutivo, haja vista que não há separação entre unidade familiar e de produção e que o local de residência se confunde com o local de trabalho. Dessa forma, é preciso garantir que, assim como os queijos coloniais que quando passam a gerar renda tornam-se produtivos, o trabalho das mulheres e o seu protagonismo na produção e comercialização dos queijos coloniais sejam reconhecidos, de modo que elas não permaneçam apenas no campo reprodutivo.

Outro ponto evidenciado nesses depoimentos refere-se ao fato de que, ao passo que as mulheres assumem as atividades relativas à produção e à comercialização dos queijos, mantendo as tarefas que já realizavam anteriormente, como o cuidado da casa, das roupas e da comida, os homens não entram para a divisão das tarefas domésticas. Essa sobrecarga de trabalho levou algumas mulheres a abandonar a produção de queijos por um tempo: “*Ele [o marido] ficava no sofá vendo televisão. E daí eu disse assim: ‘Mas eu também não vou ficar trabalhando’, daí ele sentado*

lá e eu direção aí, né.” [N. K., Ijuí]. Além disso, também se observou o abandono da atividade devido às relações de poder e de tomada de decisão. Uma agricultora, quando questionada sobre as razões de não estar mais produzindo queijo, respondeu: “*Porque agora não é eu que mando*”, e quando perguntada sobre o desejo de continuar na atividade, afirma: “*Eu sim, mas é que daí quem ia me ajudar? E daí eles [se referindo ao marido e ao filho] queriam... É mais fácil tirar o leite, vai direto na ordenhadeira..., no resfriador. Eu sim, mas os homens não.*” [A. I. C. C., Coronel Barros].

Além dos trabalhos produtivo e reprodutivo, existe o trabalho de “*care*”, ou a ética do cuidado, que, segundo Herrera (2016), são atividades existentes no cotidiano das famílias, como atividades de manutenção da casa, da existência pessoal e do carinho para com outra pessoa. Colomé e Mayer (2016, p. 428) afirmam que “a ética do cuidado se amalgama em uma prática ordinária preñe de afetos e sentimentos morais, modelando trajetórias de vida e histórias singulares que nos remetem à trama de relações complexas que podem ser bem caracterizadas pela lógica de dar, receber e retribuir”. A menção à ética do cuidado esteve presente na maioria das entrevistas realizadas, mas, pode ser especialmente compreendida nos depoimentos que seguem:

Que nem o sogro e a sogra, eles já estão ficando mais com idade, assim [...] só tem o filho, daí o meu esposo que é filho, a gente tem a obrigação de cuidar deles, né. Então, isso também é compromisso, né. Setenta e setenta e três, já estão com uma idade bem, assim... [M. P., Panambi]

Na feira, como é que vai em feira a gente? Tem a vó e tudo. Eu não saio de casa, né. Tô só em casa. [N. K., Ijuí].

Além das questões relacionadas ao trabalho, é relevante destacar o destino da renda obtida pelas mulheres por meio da comercialização de alimentos produzidos e comercializados por elas. Em sua maioria, as mulheres afirmam que, embora não possuam outra fonte de renda, o valor que recebem não é utilizado para elas, para projetos pessoais e individuais, mas sim, revertido para uso da família e/ou para a manutenção da atividade por elas desenvolvida.

Quando eu vendia queijo eu levava na feira né, aí eu recebia e ficava pra nós assim, eu fazia o rancho, despesas da casa. [A. I., Coronel Barros]

Ah isso é familiar, remédios, mercado, roupas. A gente compra o que precisa né, mesmo pro trato da vaca, né. [I. D., Ijuí]

É, fica pra comprar as coisas, fazer o rancho, comprar alguma coisa que precisa. A gente vai levando né, ajuda um pouco a gente também, uns trocos. [E. G., Ijuí]



Compra as coisas da cozinha, se tem que comprar farelo, compra farelo. Pra casa, né. Não é que o dinheiro de fazer queijo fica pra mim, né. Não. [N. K., Ijuí]

Daí nós faz o rancho, compra as coisinhas que precisa, a luz. Tem que pagar as coisas... [N. W., Ijuí]

Esses depoimentos expressam claramente o destino da renda gerada pelo trabalho das mulheres rurais da região de Ijuí, indo ao encontro do que afirmam Deere e León (2002, p. 42) quando escrevem que “a renda controlada pela mulher tem mais probabilidade de contribuir para a garantia da alimentação da família e o bem-estar dos filhos do que a controlada pelo homem”. A questão é que, conforme evidenciou Ramos (2017) ao pesquisar as mulheres que trabalham com a agroecologia na região de Florianópolis-SC, muitas vezes, a renda oriunda da comercialização de alimentos produzidos pelas mulheres, embora seja crucial para o bem-estar da família, passa despercebida, visto que é rapidamente convertida em itens essenciais à vida e não em investimentos na propriedade.

A exceção à ideia de que, mesmo sendo um trabalho pouco valorizado, a renda obtida retorna a toda a família ou propriedade, é encontrada apenas no caso de uma das entrevistadas, que, referindo-se ao dinheiro recebido pelo trabalho desempenhado por ela, afirma que “*Esse fica só pra mim, esse é pros meus crediários, pras minhas prestações, daí o dinheiro da lavoura essas coisas vai pra rancho, vai pro resto das despesas, esse é só pra mim mesmo por que não é muito*” [T. M., Ijuí]. Nesse depoimento fica claro que esse dinheiro só pode ser utilizado pela agricultora como ela quiser porque é um valor baixo. Karam (2004, p. 314), ao estudar a participação das mulheres na produção orgânica na região metropolitana de Curitiba - PR, evidenciou que “à medida que os homens das famílias percebiam os resultados obtidos, tanto na produção como na renda auferida, muito rapidamente passaram a assumir um papel mais decisivo no processo produtivo”, de forma que, gradualmente, as mulheres deixaram de participar das reuniões de formação e, também, da comercialização dos produtos. Algo semelhante foi apontado por Dorigon e Renk (2011), quando observaram que a bovinocultura de leite muda de mãos quando ganha espaço nas pequenas e grandes propriedades rurais do oeste catarinense, deixa de ser atividade feminina e passa a ser masculina.

Cabe destacar, finalmente, que apesar de todos os problemas enfrentados pelas mulheres no processamento dos queijos coloniais, elas gostam dessa atividade, não querem abandoná-la e sentem-se valorizadas pelos seus fregueses. Os depoimentos a seguir parecem revelar que a capacidade de se sentirem confiantes, valorizadas e bem consigo mesmas é gerada, em boa medida, a partir do reconhecimento do seu trabalho pelo outro, bem como pelo contato com a esfera pública.

E quando eu não tenho pra fazer eu acho falta. Eu vou continuar, tem uma vaca ou duas que vem com terneiro, daí até que eu posso eu vou fazendo, porque o dia que eu vou pra cidade, fico uns dois ou três dias, eu venho bem louca pra fazer os queijos (risos). [M. G., Ijuí]

Nossa, eu disse, fazer feira foi um sonho, sabe. Uma coisa que deu certo, que as pessoas gostam de comprar as tuas coisas e dizem: “Ó, ela tem um produto bom, pode comprar dela”. Foi uma benção tão grande, sabe, isso te ajuda. Tu faz isso com alegria, com vontade, porque tu tem o reconhecimento das tuas coisas. Sim, tu vê outras pessoas, né. Eu ando na rua, o pessoal me cumprimenta de longe, tudo. Isso é uma coisa boa, né, a gente se sente bem. [M. P., Panambi]

Olha dá trabalho, mas dá recompensa, e é bom tu fazer essas coisas assim, tu ouvir o elogio, que é bom. De repente compra uma semana, aí na outra semana ‘ai eu quero de novo, eu gostei’, então isso é gratificante. Aí não tem como tu não gostar. [S. D., Ijuí]

Os dados gerados na pesquisa de campo realizada entre mulheres agricultoras, produtoras de queijo colonial no noroeste do Rio Grande do Sul, apontam que há muitos desafios a serem superados para que, tanto quanto os queijos coloniais sejam reconhecidos e prestigiados, o trabalho de quem os faz também seja valorizado e, de forma justa, valorado. Os desafios dizem respeito tanto às dinâmicas dentro de casa, na relação com marido, filhas e filhos, que, via de regra, não valorizam o trabalho da esposa e mãe, quanto ao espaço público que, ao reconhecer e valorizar os queijos, não raro, destina a valorização não às mulheres que o processam, mas sim a quem comercializa o produto, o que nem sempre corresponde a mulher. Por outro lado, independentemente do prestígio ou renda oriunda da comercialização de queijo, muitas mulheres enfatizam que, apesar da dedicação e do trabalho que a produção de queijos requer, elas se sentem valorizadas e reconhecidas quando os queijos produzidos por elas são apreciados e elogiados. Esse contexto, ainda que analisado a partir de um recorte bastante parcial da realidade, evidencia que, como já sugerimos, tanto quanto valorizar os produtos da agricultura familiar, é preciso reconhecer também o protagonismo de quem os produz.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esse artigo teve como objetivo compreender o papel e as condições de trabalho das mulheres rurais na produção de queijo colonial na região de noroeste do Rio Grande do Sul. A revisão de literatura revelou o quanto as mulheres sempre tiveram que batalhar para conquistar igualdade de direitos, de modo a ter autonomia e liberdade para fazer suas escolhas e viver a vida que desejam viver. Os movimentos sociais de mulheres foram e são importantes nessa conquista de



direitos. A primeira onda do feminismo contribuiu muito para que as mulheres pudessem votar, além de fomentar as discussões sobre as relações de poder entre homens e mulheres, a cultura patriarcal e a dominação masculina. Especificamente com relação às mulheres rurais, os movimentos sociais que se organizaram a partir da década de 1980 tiveram papel fundamental no acesso das agricultoras à previdência social, que inclui o direito à aposentadoria, ao salário maternidade e ao auxílio-doença, bem como no reconhecimento do trabalho das mulheres enquanto agricultoras, garantindo-lhes o direito à documentação e a terra, por meio da titulação em nome do homem e da mulher.

A realização da pesquisa de campo, que compreendeu entrevistas com agricultoras e visitas às suas propriedades rurais, permitiu aprofundar a discussão sobre o papel das mulheres no meio rural, em especial, na produção e comercialização do queijo colonial na região noroeste do Rio Grande do Sul. Os resultados evidenciaram que, embora já se tenha avançado muito no reconhecimento do trabalho das mulheres, ainda há um longo caminho a trilhar, uma vez que muitas mulheres trabalhadoras do meio rural permanecem na condição de subalternas em relação a seus maridos e/ou filhos, apesar de que, numerosas vezes, se equiparam aos homens em aspectos relacionados às atividades desempenhadas no cotidiano das propriedades rurais. Constatou-se também a sobrecarga de trabalho que o processamento dos queijos coloniais gera para as mulheres, pois quando essa atividade deixa de ser realizada somente para o autoconsumo e passa a ter escala maior, destinando-se para a comercialização, as agricultoras somam esse trabalho às demais atividades que já realizavam anteriormente, como a limpeza da casa, do pátio e das roupas, o preparo dos alimentos para a família, o cuidado da família e de idosos, o trabalho na lavoura, entre outros. Essa ampliação da carga de trabalho das mulheres, sem o apoio de maridos e/ou filhos(as), gera uma série de descontentamentos para as agricultoras, levando-as, muitas vezes, a abandonar a produção dos queijos, ainda que essa atividade lhes seja prazerosa.

Essas atividades, que caracterizam os trabalhos reprodutivos e de *care* são infinitamente repetidas, algumas diariamente, mas, como não são efetivamente remuneradas, são pouco valorizadas e, como reflexo de uma sociedade capitalista que prima pelo fator econômico, o trabalho dessas mulheres rurais não é reconhecido. A renda resultante do trabalho das mulheres em torno da produção e comercialização do queijo colonial, mesmo que não represente grande montante, é importante para a família como um todo, uma vez que é empregado em produtos que beneficiam todos, como, por exemplo, as compras do supermercado, as compras de roupas, no pagamento de contas e, também, em insumos para a propriedade. Essa forma de uso do dinheiro reflete a preocupação da mulher com o cuidado do outro, da família, em abnegação, muitas vezes,

de si mesma. Nota-se que esse cuidado (não remunerado) da família é atribuído socialmente às mulheres. São elas que se ocupam de fazer todas as atividades relativas ao bem-estar dos maridos, filhos (as) e idosos, de modo que garantem o equilíbrio físico e emocional da família, mas, não raro, comprometem a sua qualidade de vida. A partir disso, é possível compreender que está presente na região estudada, em maior ou menor grau, uma estrutura social fortemente embasada em questões morais, patriarcais, culturais e até mesmo religiosas, que condiciona a atuação das mulheres.

Ademais, cabe destacar que, mesmo que enfrentem dificuldades e obstáculos em seu trabalho, as mulheres rurais participantes da pesquisa mantêm uma relação de quase amor com a produção do queijo. Em partes, isso se deve a relação afetiva existente em torno do saber-fazer queijo colonial, tendo em vista que, na maioria dos casos, essas mulheres cresceram vendo suas mães e avós produzirem-no e tem em suas memórias a presença assídua do queijo colonial na mesa de suas casas. Assim, ao produzirem o queijo colonial, estão conservando esse conhecimento tradicional, passado de geração para geração, e mantendo vivas as suas memórias afetivas. E, provavelmente diferente de suas mães e avós, essas agricultoras tem a possibilidade de sair de suas propriedades rurais para comercializar o queijo em feiras, supermercados, padarias e outros, conferindo-lhes o convívio e a criação de laços com outras pessoas, para além do universo da família e vizinhos. Ao receber elogios pela qualidade do queijo que produziu com as suas mãos e o seu conhecimento, e ao ver seus produtos sendo disputados entre os fregueses, as mulheres sentem que seu trabalho realmente tem valor, pois alguém os legitima e, a partir dessa relação de reconhecimento, percebe-se ganhos de autoestima.

Por fim, apesar da pouca visibilidade e reconhecimento da importância do trabalho feminino para a manutenção do rural, é indiscutível a importância das mulheres em qualquer área do trabalho rural, seja ele de produção para subsistência ou comercialização. Assim, uma nova perspectiva sobre a importância da mulher no meio rural poderá contribuir ou até mesmo garantir a permanência de muitas delas nessa atividade e fortalecerá as futuras gerações, aspecto de caráter fundamental visto o crescente processo de masculinização e esvaziamento do campo. Para que haja equidade de gênero no meio rural, o reconhecimento familiar e social e o suporte de organizações ligadas ao setor exercem função primordial no processo de autoafirmação das mulheres, tanto no quesito emocional, como financeiro e social.



REFERÊNCIAS

ARAÚJO, C.; SCALON, C. **Gênero, família e trabalho no Brasil**. Rio de Janeiro: Ed. FGV, 2005.

BAYLÃO, A. L. S.; SECHETTINO, E. M. O. A inserção da mulher no mercado de trabalho Brasileiro. IN: XI Simpósio de excelência em gestão e tecnologia, 11, 2014, Resende/RJ. **Anais...** Resende/RJ: Aedb, 2014.

BELTRAO, K. I.; ALVES, J. E. D. **A reversão do hiato de gênero na educação brasileira no século XX**. 2009. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0100-15742009000100007&script=sci_abstract&tlng=pt1574. Acesso em: 23 fev. 2018.

BORGES FILHO, A. L. O novo panorama do divórcio no Brasil, 2011. Disponível em: <https://jus.com.br/artigos/19528/o-novo-panorama-do-divorcio-no-brasil>. Acesso em: 23 fev. 2018.

BRASIL. Lei nº 6.515, de 26 de dezembro de 1977. Regula os casos de dissolução da sociedade conjugal e do casamento, seus efeitos e respectivos processos, e dá outras providências. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, v. 115, n. 248, p. 17953, 27 dez. 1977. Seção 1, pt. 1.

BRASIL. [Constituição (1988)]. **Constituição da República Federativa do Brasil de 1988**. Brasília, DF: Presidência da República, [2016]. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Constituicao/Constituicao.htm. Acesso em: 05 mar. 2018.

COLOMÉ, F. da L.; MAYER, R. A ética do cuidado como uma gramática da ação: uma análise do consumo crítico em um mercado alternativo. **Ciências Sociais Unisinos**, São Leopoldo, v. 52, n. 3, p. 425-436, set/dez 2016.

COSTA, A. A. A. O movimento feminista no Brasil: Dinâmicas de uma intervenção política. **Revista Gênero**, Niterói-RJ, v. 5, n. 2, p.9-35, Jan./Jun. 2005.

COSTA, V. B. **O pioneirismo das alunas da faculdade de direito de Pelotas-RS: inclusão feminina através da educação sociais e humanas**. Santa Maria, v. 25, n. 02, p.199-206, julho/dezembro 2012.

DEERE, C. D.; LÉON, M. **O empoderamento da mulher: direitos à terra e direitos de propriedade na América Latina**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2002.

DORIGON, C.; RENK, A. Técnicas e métodos tradicionais de processamento de produtos coloniais: de “miudezas de colonos pobres” aos mercados de qualidade diferenciada. **Rev. de Economia Agrícola**, São Paulo, v. 58, n. 1, p. 101-113, jan./jun. 2011.

GALVÃO, J. de C. **O impacto da segregação de gênero nos cursos de graduação sobre o diferencial salarial entre homens e mulheres no Brasil**. 85f. 2015. Dissertação (Mestrado em Sociologia) - Universidade de Brasília, Brasília, 2015.

GOMES, A. F. O outro no trabalho: Mulher e gestão. **Revista de Gestão USP**, São Paulo, v. 12, n. 3, p. 1-9, jul./set. 2005.

GUIMARÃES, M. S. A igualdade jurídica da mulher. IN: STREY M. N. (org.) **Mulher: Estudos de gênero**. São Leopoldo/RS: Unisinos, 1997.

HERRARA, K. M. Da Invisibilidade ao Reconhecimento: mulheres rurais, trabalho produtivo, doméstico e de care. **Política & Sociedade**, Florianópolis, v. 15, Edição Especial, p. 208-233, 2016.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). **Estatísticas de gênero: uma análise dos resultados do Censo Demográfico de 2010**. Série Estudos & Pesquisas, n. 33. Rio de Janeiro: IBGE, 2014.

KARAM, K. A Mulher na Agricultura Orgânica e em novas ruralidades. **Revista de Estudos Feministas**, Florianópolis, v. 12, n. 1, p. 303-320, jan./abril, 2004.

LOPES, M. J. M. Mulheres, saúde e trabalho. IN: STREY M. N. (org.) **Mulher: Estudos de gênero**. São Leopoldo/RS: Unisinos, 1997.

LOURO, G. L. **Gênero Sexualidade e Educação**. Petrópolis/RJ: Vozes, 1997.

MADALOZZO, R. Gênero e desigualdade. **Revista GV – executivo**, v. 7, n. 6, p. 34-39, 2008.

MANTELLI, J.; CANABARRO, I. dos S. A organização de um espaço inter-étnico: o noroeste do Rio Grande do Sul. **CAMPO-TERRITÓRIO: Revista de Geografia Agrária**, Uberlândia-MG, v. 5, n. 10, p. 333-348, ago. 2010.

MARODIN, M. As relações entre o homem e a mulher na atualidade. IN: STREY M. N. (org.) **Mulher: Estudos de gênero**. São Leopoldo/RS: Unisinos, 1997.

MELO, H. P.; DI SABBATO, A. Gênero e trabalho rural 1993/2006. In: BUTTO, A. **Estatísticas rurais e a economia feminista: um olhar sobre o trabalho das mulheres**. Brasília: MDA, 2009.

MIOR, L. C. **Agricultores familiares, agroindústrias e redes de desenvolvimento rural**. Chapecó: Editora Argos, 2005.

NARVAZ, M. G. **Submissão e resistência: Explodindo o discurso patriarcal da dominação feminina**. 195f. 2005. Dissertação (Mestrado em Psicologia do Desenvolvimento) - Programa de Pós-Graduação em Psicologia do Desenvolvimento, Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

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

PAULILO, M. I. S. Trabalho familiar: uma categoria esquecida de análise. **Estudos feministas**, Florianópolis, v. 12, n. 1, p. 229-252, jan.-abril 2004.

PINTO, C. R. J. Feminismo, história e poder. **Rev. Sociol. Polít.**, Curitiba, v. 18, n. 36, p. 15-23, jun. 2010.

PINTO, C. R. J. Movimentos sociais: Espaços privilegiados da mulher enquanto sujeito político. IN: COSTA A.O.; BRUSCHINI C. (Orgs.). **Uma questão de gênero**. Rio de Janeiro/RJ: Editora Rosa dos tempos, 1992.



PRÁ, J. R. O feminismo como teoria e como prática política. IN: STREY M. N. (org.) **Mulher: Estudos de gênero**. São Leopoldo/RS: Unisinos, 1997.

RAMOS, F. S. Do campo à academia, da academia ao campo: as mulheres na agroecologia. **Revista de Ciências Sociais**, Santa Maria, v. 7, n. 1, p. 43-65, jan./jun. 2017.

SILVESTRO, L. M.; ABRAMOVAY, R.; MELLO, M. A. de; DORIGON, C.; BALDISSERA, I. T. **Os impasses sociais da sucessão hereditária na agricultura familiar**. Florianópolis: Epagri; Brasília: NEAD/MDA, 2001.

SPANEVERELLO, R.M; MATTE, A; BOSCARDIN, M. Crédito rural na perspectiva das mulheres trabalhadoras rurais da agricultura familiar: uma análise do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura familiar (PRONAF). **Polis**, v. 44, p. 1-15, 2016.

STADUTO, J. A. R. Desenvolvimento e gênero: um olhar sobre o rural a partir da perspectiva de Amartya Sen. In: STADUTO, J. A. R.; SOUZA, M. de.; NASCIMENTO, C. A. **Desenvolvimento rural e gênero: abordagens analíticas, estratégias e políticas públicas**. Porto Alegre: Ed. Da UFRGS, 2015. p. 69-95.



CASAS DE FARINHA: RESISTÊNCIA E TRADIÇÃO NO MACIÇO DO BATURITÉ

FLOURS HOUSE: RESISTANCE AND TRADITION IN THE MACIÇO OF BATURITÉ

FLOUR HOUSES: RÉSISTANCE ET TRADITION DANS LA MASSE DE BATURITÉ

Renata Lima Oliveira

Mestranda em Desenvolvimento Territorial na América Latina e no Caribe - IPPRI UNESP
E-mail: renata_limapacoti@hotmail.com

Jaqueline Sgarbi Santos

Professora Adjunta na Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-brasileira
E-mail: Sgarbi.santos@unilab.edu.br

Daniela Queiroz Zuliani

Professora Adjunta na Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-brasileira
E-mail: danielaqzuliani@unilab.edu.br

RESUMO:

No Maciço de Baturité, assim como em outras regiões do Nordeste brasileiro, a farinhada – produção artesanal de farinha de mandioca –, assume diversos sentidos para além da dimensão do alimento, pois trata-se de prática cultural de grande importância para região. A casa de farinha remete às memórias dos farinhaes, aos gostos e sabores, ao tempo em que havia um circuito de farinhadas em grande parte das comunidades rurais. Porém, em tempos de padronizações dos alimentos, muitas formas de produção tradicionais estão em transformação. Como passos iniciais desta pesquisa, foram feitas incursões exploratórias na região, através da cooperação de informantes chave atuantes no território. O desenvolvimento da mandiocultura em sistema de consórcio, garante às famílias, não só o consumo da produção, como também a comercialização, contribuindo, concomitantemente com a segurança alimentar e nutricional e desenvolvimento dos agricultores familiares. Apesar de várias casas de farinha terem sido abandonadas, algumas chegando até a cair pela ação do tempo, ainda há muitas que persistem e se tornam um ambiente vivo para compreensão das práticas e modos de vida associados a atividade de elaboração artesanal da farinha de mandioca naquela realidade.

Palavras-chave: Farinhada. Produtos tradicionais. Autoconsumo. Identidade.

ABSTRACT:

In the Maciço of Baturité, as well as in other regions of the Brazilian northeast, the flour-handmade production of manioc flour, assumes several senses beyond the size of the food goes beyond the process of production of flour, because it is deé a practice Culture of great importance for the region. It refers to the memories of the *farinhaes*, to the tastes and flavors, to the time when they had a circuit of flours in most of the rural communities. However, in times of food standardization, many traditional forms of production are in transformation. As the initial steps of this research, exploratory raids were made in the region, through the cooperation of the territorial articulators. The development of Mandiocultura in a consortium system guarantees families, not only the consumption of their production, but also the marketing, contributing to the food and nutritional security of family farmers. Although several flour houses have been abandoned, some coming up to fall by the action of time, there are still many that persist and become a living environment for understanding the practices and ways of life associated with the artisanal crafting of the flour of mandioca.

Keywords: Flour. Traditional products. Self-consumption. Identity.

RESUMÉ:

Dans le massif de la Baturité, ainsi que dans d'autres régions du nord-est du Brésil, la farinhada - production artisanale de farine de manioc - revêt une signification autre que la taille de la nourriture car c'est une pratique culturelle d'une grande importance pour la région. Cela fait référence aux souvenirs des farineiros, aux goûts et aux goûts, à l'époque où ils avaient un circuit de farinhadas dans une grande partie des communautés rurales. Cependant, à l'heure de la normalisation des aliments, de nombreuses formes de production traditionnelles sont en transformation. Au début de cette recherche, des incursions exploratoires ont été menées dans la région, grâce à la coopération des articulateurs du territoire. Le développement de la mandioculture dans un système de consortium garantit aux familles, non seulement la consommation de leur production, mais également la commercialisation, contribuant à la sécurité alimentaire et nutritionnelle des agriculteurs familiaux. Bien que plusieurs maisons de farine aient été abandonnées, certaines tombant même sous l'action du temps, beaucoup subsistent et deviennent un milieu de vie pour comprendre les pratiques et les modes de vie associés à l'activité d'élaboration artisanale de farine de manioc.

Mots-clés: Farinhada. Produits traditionnels. Autoconsommation Identité.

1 INTRODUÇÃO

Ao passar pelos municípios do Maciço de Baturité é difícil não se sentir atraído por suas belezas naturais, a exemplo das serras rodeando as cidades, ou ainda planícies, cachoeiras e trilhas. Tais belezas em junção com os símbolos da religiosidade – escadarias, mosteiros e santuários –, formam uma importante rota turística. A região tem população estimada em 241.294 habitantes, distribuída em 13 municípios (Acarape, Aracoiaba, Aratuba, Barreira, Baturité, Capistrano, Guaramiranga, Itapiúna, Mulungu, Ocara, Pacoti, Palmacia e Redenção) que juntos somam uma área de 3.707,3 km², totalizando 2,5% do estado do Ceará (Seplag-CE, 2008). A configuração geográfica territorial revela a existência de três sub-regiões homogêneas: a Sub-região Serrana (Corredor Verde), a Sub-região Vales/Sertão (Corredor Ferroviário) e a Sub-região de Transição (Sertão/Litoral).

A região é detentora de uma das últimas reservas de mata atlântica no estado do Ceará, tornando-a visada para o desenvolvimento de diversas investigações, além de rotas turísticas com grande atratividade por apresentar dentro da macrorregião, cenários distintos no que se refere a cultura e a caracterização ambiental. Se de um lado encontra-se as serras de elevadas altitudes e clima ameno, propiciando o cultivo de flores e o turismo, em outras porções encontramos cidade com baixas altitudes, clima quente e a economia voltada principalmente para a agricultura de base familiar. Entre as atividades desenvolvidas tradicionalmente pelos agricultores familiares locais está o processamento da mandioca (*Manihot esculenta*) por meio da elaboração de farinha. As casas de farinha no nordeste brasileiro são um importante elemento da cultura regional associada aos produtores de mandioca, pois por meio delas fazem o beneficiamento de sua produção, realizando a transformação da raiz em diversos produtos utilizados tanto para consumo próprio, quanto para comercialização.



Com a modernização da agricultura, promovida a partir da década de 1960, os modos de produção passam a ser transformados por diversos fatores, entre eles a introdução de maquinário, resultando em novas formas de se pensar a relação produtor, produto e mercado. Tais relações se manifestam no ritmo produtivo e na reorganização das famílias, como também na transformação de muitos camponeses em proletários. Essa nova conformação refletiu também sobre a produção de farinha, sendo notório a transição de grande parte das casas de farinha tradicionais para o modelo agroindustrial, no qual as atividades como ralar, prensar, peneirar e torrar, partes integrantes do processo de produção da farinha, são feitas de forma mecanizada. Em certa medida os modelos modernizados explicitam a diferença entre as casas de farinhas tradicionais que contam com aparatos artesanais, refletindo diferentes saberes associados ao processamento da mandioca.

Para os produtores tradicionais do território esses objetos e formas de preparo tem distintos significados, pois fazem parte de sua história, são ferramentas e modos de trabalhar a raiz preservados por aqueles que os antecederam na atividade. Por outro lado, esse modelo de fabricação mais rudimentar pode, em determinados períodos de produção intensiva, tornar o trabalho muito árduo, resultando em variações na capacidade produtiva e no padrão da farinha. Vivencia-se um momento no qual os produtores se encontram divididos entre a modernização do sistema de produção, necessária para a comercialização em maior escala, e a manutenção de seus aparatos e suas formas de processamento tradicional, nessa última situação circulando em um mercado menor, em certa medida, menos exigente no que se refere a padronização do produto.

O trabalho objetivou compreender a importância das casas de farinha na atualidade, identificando seu papel na preservação da tradição e cultura associadas as práticas alimentares locais. Para tanto foram trilhados caminhos que permitiram identificar os circuitos de comercialização da farinha, descrever o modo tradicional de produção de farinha e goma e identificar as principais mudanças ocorridas na produção de farinha.

No Maciço de Baturité é marcante a presença constante de plantios de mandioca consorciado com outros cultivos como o feijão e o milho, plantados em pequenas propriedades familiares. Na atualidade, chama atenção naquele território a ausência de casas de farinhas ou ainda a ocorrência de casas desativadas, em muitos dos municípios que outrora foram conhecidos pela qualidade de sua farinha, bem como pelas festas durante as farinhadas. Sem local para fazer a farinha, o agricultor fica impossibilitado de beneficiar sua produção, restando a opção de comercialização da raiz sem agregação de valor. Uma situação agravante para os produtores é que nem sempre o mercado absorve a totalidade da produção da mandioca *in natura*, deixando os



produtores desmotivados em relação a continuidade da atividade, sendo assim a preservação dos modos de processamento tradicionais fica ameaçada.

2 ASPECTOS METODOLÓGICOS

Para o desenvolver o estudo foram escolhidas como local de pesquisa os municípios de Aracoiaba e Barreira, por apresentarem as características que interessam a pesquisa: a existência de casas de farinha em atividade e vasta história na relação com as farinhas. Os dois municípios sempre tiveram destaque na região pela produção e qualidade da farinha, sendo um ambiente adequado para se compreender a dinâmica da execução da farinhada e os processos a ela associados.

O período para a realização do trabalho foram 10 meses, de janeiro a outubro de 2018 sendo o período definido pela possibilidade de acompanhar diferentes fases da produção de farinha. No município de Aracoiaba foi realizada a pesquisa na comunidade de Lagoa de São João, em Barreira na comunidade de Uruá. Para atingir os objetivos da pesquisa, buscou-se agricultores familiares e camponeses que estejam ou estiveram em algum período de suas vidas envolvidos com produção artesanal de farinha.

Para a composição do corpus da pesquisa, seu embasamento e retrospecto das farinhadas foram acessadas literaturas que versam sobre a produção de alimentos tradicionais, juntamente com os relatos e entrevistas. As entrevistas foram gravadas e as observações registradas nos diários de campo. As bibliografias utilizadas foram fichadas e utilizadas para a estruturação da base teórica do trabalho. Para a análise dos dados foi adotado o método de pesquisa qualitativo, com inspiração na etnografia, uma vez que a pesquisa é marcada pela proximidade com entrevistados, com o local em que vivem e produzem, propiciando percepções em relação ao modo de vida e aos hábitos culturais locais.

Visando obter dados de caráter qualitativos, Vinuto (2014, p. 203) infere em relação a construção da amostragem não probabilística, que inicialmente “lança-se mão de documentos e/ou informantes-chaves, nomeados como sementes, a fim de localizar algumas pessoas com o perfil necessário para a pesquisa, dentro da população geral”. Nesse contexto, foram entrevistadas informantes chaves, aqueles que de alguma forma tem relação com a produção de farinha na região, assim como lideranças comunitárias, buscando entender quais as etapas para a produção, os instrumentos utilizados, qual a estrutura necessária para a produção, até que se obtivesse um perfil

significativo em relação aos processos produtivos e sociais envolvidos na produção da farinhada, e os atores envolvidos nesse processo.

No início do trabalho de campo ocorreu uma etapa exploratória, para que fosse possível conhecer as famílias, facilitando a comunicação, mas também para observar as configurações das comunidades em que seria desenvolvido o trabalho. Nessa etapa foi possível perceber como ocorre o acesso entre a cidade e área rural, quais as estruturas presentes na comunidade, a exemplo de postos de saúde, comércios, igrejas, escolas. Em um segundo momento, com a autorização dos produtores, buscou-se fazer o registro de informações: histórias orais, fotos e entrevistas, através de gravações, imagens e caderno de campo

O trabalho foi construído por meio das contribuições de 7 agricultores que se identificam como produtores de farinha e 10 trabalhadores e usuários de casa de farinha. Foram visitadas nas duas cidades um total de 13 casas de farinha: 4 em funcionamento, 7 desativadas, 2 em situação de ruína, sendo que das casas de farinhas visitadas, apenas uma era comunitária, as demais particulares. Para facilitar a interação com os atores locais optou-se por realizar a etapa de campo do trabalho em dia de produção e no mesmo horário que os produtores iniciam suas rotinas, buscando assim construir um ambiente propício para a realização da pesquisa. A proposta não foi apenas estar fisicamente no local, mas vivenciar as rotinas dos principais atores do processo.

No trabalho de campo construiu-se um ambiente pautado pela confiança, onde a observação participante estabeleceu uma linha de diálogo mais fluída. Posteriormente houve um retorno para mostrar o trabalho escrito e coletar as assinaturas com consentimento de uso das informações e fotos.

Cabe registrar que um dos interlocutores desse trabalho, enriqueceu a pesquisa ao trazer para as conversas seu pai, um produtor rural que já em idade avançada, construiu uma casa de farinha, na qual passou a celebrar datas comemorativas. Ao completar 100 anos de vida dedicado ao trato do campo, aproveitou para comemorar com o que ele mais sabe fazer: uma farinhada.

3 A IMPORTÂNCIA DAS CASAS DE FARINHA PARA A REPRODUÇÃO DOS MODOS DE VIDA ASSOCIADOS AOS ESPAÇOS RURAIS

A compreensão sobre a alimentação como um fenômeno indissociável do modo de vida das populações, traz a luz a importância de entender as dinâmicas que envolvem os alimentos e em especial, no caso estudado, os alimentos tradicionais, sobretudo no espaço rural.



A alimentação “constitui uma das atividades humanas mais importantes, não só por razões biológicas evidentes, mas também por envolver aspectos econômicos, sociais, científicos, políticos, psicológicos e culturais” (PROENÇA 2010, p. 2). As variações culturais, religiosa e políticas, permitem a construção de perfis de consumo, e a estipulação de diferentes valores atribuídos aos alimentos. No caso dos alimentos tradicionais, como a farinha de mandioca no contexto do Maciço do Baturité, pode-se dizer que são alimentos tradicionais aqueles produtos “com história, pois se constituem e fazem parte de um local e de uma determinada cultura, sendo produzidos com a matéria-prima local de uma determinada região” (ZUIN *et al.*, 2008, p. 111).

Woortmann (2013), infere sobre a relação da comida com a identidade, que a comida tanto fala da identidade existente, como da identidade que já foi perdida, que um alimento pode ter sua origem em um fato específico, guerras, religião, trabalho, mas que ao longo do tempo ele acaba sendo incorporado a outras tradições, e sua origem primária acaba se confundindo, ou misturando a nova identidade. Dessa forma, a “compra, preparação e degustação de bens alimentares deve ser interpretada como uma lógica que é pautada por ritmos próprios” (OLIVEIRA, 2013, p. 36). No atual contexto de produção e consumo de produtos agroalimentares pergunta-se: será que estamos vivenciando no campo uma aculturação alimentar? Será que a insegurança alimentar é causada pela falta de alimentos no campo, ou será que estamos dissociando o campo como a fonte principal de nossa alimentação, ou seja, dando prioridade a alimentos provenientes da indústria? E nesse contexto, qual será o papel dos alimentos tradicionais para a sociedade?

De acordo com Zuin (2008), os alimentos são partes indissociáveis da cultura, segundo ele:

O patrimônio cultural de um país, de uma região ou localidade, não é formado apenas por manifestações materiais como monumentos, documentos, lugares históricos, e obras de arte. Ele é constituído também, por manifestações simbólicas ou sígnicas (sic)(culinária) próprias de um grupo ou cultura (ZUIN, 2008, p. 116).

Assim, como os alimentos tradicionais, a gastronomia de cada região, é uma manifestação que invoca a memória e identidade de uma comunidade, e por isso é justificada a sua importância e simbolismo, que cada cozinha traz na construção de seus elementos (utensílios, temperos, formas de transformação e consumo dos alimentos) e a tradição. Zuin (2007), considera que os alimentos tradicionais e a gastronomia, têm importância econômica para as regiões a que pertencem, pois aliado aos aspectos culturais e de identidade podem se tornar atrativos para o estabelecimento de processos associados ao desenvolvimento do turismo. No caso do Maciço do Baturité essa consideração se expressa sobretudo nas rotas turísticas associadas a produção de café, na produção

de farinha de mandioca e na produção de rapaduras – doce feito a partir da garapa da cana de açúcar.

Atualmente tanto os cultivos de café como os de cana de açúcar, já não têm a mesma importância econômica de outrora, mas buscam assumir uma outra configuração, afirmando-se como produtos de qualidade diferenciada. No que se refere a farinha, trata-se de uma atividade que tem como peculiaridade, em relação aos cultivos citados, ser desenvolvida em grande parte pelos camponeses e ser resistente às condições climáticas da região nordeste.

A região nordeste tem em muitos dos seus municípios uma situação de fragilidade econômica e social, principalmente nas zonas rurais. Tal situação é motivada, entre outros fatores, por secas prolongadas que não permitem aos agricultores cultivar em grande parte do ano, degradação do solo ocasionada pelo uso de queimadas e ainda, a fragilidade das políticas públicas direcionadas ao rural.

Porém, apesar das dificuldades associadas às condições climáticas, existem aqueles cultivos que são mais resistentes à seca, e que podem ser consorciados com outros cultivos, a exemplo da mandioca. No Nordeste brasileiro a mandiocultura, assume papel crucial para as famílias rurais devido a sua flexibilidade de usos e possibilidades de inserção comercial. Essa função da mandiocultura, também é encontrada em outras regiões, como o caso de agricultores de baixa renda no litoral paranaense, situação em que:

[...] a produção de mandioca atua como uma “atividade amortecedora” em dois aspectos: contribui para a segurança alimentar das famílias no meio rural e apresenta-se como atividade com potencial para gerar renda, podendo ser comercializada *in natura* ou industrializada (farinha, fécula, mandioca chips etc.). (DENARDIN, 2009, p. 1038).

Dessa forma, a relação do cultivo de mandioca em regiões com menor desenvolvimento econômico, como o Nordeste, consiste em uma estratégia para alavancar a renda e promover segurança alimentar, sendo que nesse debate torna-se importante não só a produção *in natura*, mas a elaboração de derivados. Velthem (2007), em seus levantamentos em relação ao significado e importância da farinha de mandioca para as famílias de Cruzeiro do Sul, no Acre, notou que:

para os moradores dos ramais e da Vila São Pedro, a farinha de mandioca constitui um nutriente fundamental, consumido em todas as refeições, “para empurrar a comida”, segundo o comentário de um pequeno agricultor. Constitui também um importante bem de comércio voltado para o mercado de Cruzeiro do Sul. (VELTHEM, 2007, p. 5-6).



Existe uma gama de produtos provenientes do processamento da mandioca, muitos deles associados a produção industrial. Contudo nos espaços rurais na região nordeste predomina a transformação da raiz em farinha, conforme lembra Cardoso (2003). Assim as casas de farinha se tornam um espaço central onde é realizada a maior parte das tarefas relacionadas com o processamento da mandioca Velthen (2007).

O trabalho de Rezende e Menezes (2013) discute em particular o estado de Sergipe, abordando a importância das casas de farinha no contexto dos espaços rurais. Naquela realidade para além da produção de farinha os autores destacam as diversas iguarias produzidas a partir do processamento artesanal da mandioca, entre elas “beijus de tapioca, sarioio, pé-de-moleque de massa puba, beiju malcasado, manauês (bolo feito à base de milho, arroz e mandioca)” (REZENDE e MENEZES, 2013, p. 285). Os autores apontam a produção artesanal associada a mandioca como um elemento determinante para a afirmação identitária de alguns municípios, com destaque para Itabaiana, assim a dinâmica de trabalho estabelecido nas roças, seguem um ritmo próprio. “Na zona rural do Sertão, as comunidades, as redes de proximidade, as relações familiares e interfamiliares, as prestações de ajuda mútua constituem formas de relacionamento e de organização ainda reguladas pela reciprocidade camponesa” (SABOURIN, 1999, p. 44). A consideração do autor, ilustra a realidade estudada, pois a produção de farinha no Maciço de Baturité é uma atividade capaz de estabelecer laços de afetividade, pois possibilita essa dinâmica de integração familiares, agregando também, a ajuda de amigos e vizinhos. De acordo com a realidade paraense, estudada por Velthem (2007, p. 614) o preparo da farinha, “congrega toda a família, os pais, filhos, genros e noras em funções diversificadas, e um trabalhador diarista, não aparentado, o ‘cambitador’, que tange o boi que puxa a carroça no transporte das mandiocas recém-arrancadas”. Ao analisar a divisão de trabalho na produção de farinha, considerando os diferentes atores envolvidos, matriarca, jovens, crianças e as mulheres, Sena (2006) evidencia que, a participação feminina é legitimada apenas em parte do processo, não sendo reconhecida sua atuação nas demais etapas de produção, principalmente no momento da comercialização da farinha que é tarefa do homem, assim como administração da renda obtida, que fica nas mãos do patriarca. O que mostra a necessidade de investigar questões de gênero no campo, sendo perceptível que ainda está muito evidente uma separação de atribuições consideradas “coisas de homem” e “coisas de mulher”.

Os alimentos tradicionais, envolvem distintas dimensões, sendo que em alguns casos, permanecem pelos processos afetivos envolvidos em sua elaboração. O beneficiamento da mandioca embora seja um trabalho complexo e árduo, também carrega em si uma dimensão afetiva pois permite que os integrantes da família e amigos da localidade reúnam-se em determinadas



períodos do ano, e nesses encontros vão retomando as lembranças em comum, da infância, dos momentos em comunidade. São as conversas das mulheres ao raspar a mandioca, os causos, músicas, as risadas e por vezes o forró ao fim do dia de trabalho, que evidenciam aos bons momentos associados as farinhadas, e trazem a necessidade de sua continuidade, não somente pela renda obtida por meio da comercialização da farinha ou pelo seu consumo, mas também pela relação social estabelecida, que difere aos modelos capitalistas, sendo exemplo de relação de produção contra hegemônica.

Dentre os processos de elaboração da farinha de mandioca, destaca-se a obtenção da “goma”, que, embora produzida em menor escala, representa um produto muito importante, em especial por ser a matéria prima da tapioca, iguaria regional que substitui o pão. Deste modo, a farinhada parece ter um papel simbólico para os produtores, assim conhecer os processos relacionados a sua produção, significa registrar e valorizar não só a prática, mas também os atores envolvidos.

Em Barreira os produtores envolvidos são em geral homens entre 30 e 65 anos, que vivem basicamente de trabalhos relacionados a cultura do caju e da mandioca, sendo que no período chuvoso cultivam também as roças de milho, feijão e fava.

O tamanho das roças familiares, são equivalentes ao número de pessoas da família na atividade, situação muito característica do modo de vida camponês, contudo no período de plantio ou colheita, em muitos casos é necessário a contratação de diaristas, sendo que dessa situação surgem muitos outros arranjos, como troca de diárias entre produtores, ou troca de serviços por produtos, pois vez ou outra os diaristas são pagos com parte da produção.

No que se refere a rentabilidade da atividade agrícola é relatado que muitas das vezes as despesas de implantação do cultivo são superiores a renda obtida, o que os leva a complementar a renda. Nesse caso parte da família se ocupa em atividades não agrícolas, ou seja, a ocorrência de pluriatividade na agricultura familiar:

Deve-se considerar que, tendo em vista, a precariedade e a instabilidade da situação camponesa, o trabalho externo se torna, na maioria dos casos, uma necessidade estrutural. Isto é, a renda obtida neste tipo de trabalho vem a ser indispensável para a reprodução, não só da família, como do próprio estabelecimento familiar (WANDERLEY, 1997, p. 6).

O trabalho fora da propriedade familiar pode ser de diversas naturezas, podendo ocorrer por temporada, retornado a propriedade familiar no período das chuvas, ou ainda permanente, no qual há o total distanciamento das atividades agrícolas. Na realidade estudada o trabalho externo à



propriedade não parece estar relacionado a um desejo de deixar o roçado, mas uma estratégia para assegurar a reprodução familiar em momentos de adversidade. Cabe lembrar que, “através dos séculos os agricultores têm produzido pequenas e grandes mudanças no processo de produção, combinando elementos naturais, culturais, econômicos, institucionais, dentro de um cenário geralmente imprevisível e muito diverso” (SILVA, 2015, p. 14).

Silva (2015) afirma que as “transformações, tem de partir do campo, para o campo, sem importações de modelos, sem imposições, assim o produtor vai se modificando pela necessidade entendida por ele através da vivencia, não é visto como fora da lógica do tradicional, pois a tradição é munida também pelos acréscimos”(SILVA, 2015, p. 14)

No processo de adaptação da agricultura familiar e camponesa a novas dinâmicas, o tradicional beneficiamento da produção agrícola feito nas casas de farinha, também vem se transformando ao longo dos anos. Durante a pesquisa identificou-se adequação de casas tradicionais, aos modelos industriais, visando maior produção e homogeneidade do produto no mercado. Na contramão dessa perspectiva, que exclui formas anteriores de fazer a farinha, em Barreira, encontra-se casas de farinha tradicionais. Tais espaços se constituem em um ambiente para a manutenção e difusão das práticas associadas a produção da farinha e também uma ferramentas para agregar valor à produção local, possibilitando ao agricultor beneficiar a mandioca próximo à área de cultivo, ocupando a mão de obra familiar, e agregando em momentos de pico, outros trabalhadores em diferentes regimes de trabalho.

As mudanças em curso não são necessariamente negativas, podendo ser uma estratégia para que a propriedade tenha sua continuidade assegurada. Assim, as indagações são: como vivenciar o novo, sem perder o conhecido, o construído? Que tipo de mudanças são aceitáveis, e quais devem ser renegadas, e a quem cabe, avaliar e decidir sobre tais questões. A transcrição abaixo ilustra essa perspectiva

É o sonho da minha vida ter feito essa casa de farinha, por que nós lá em casa, nos era muito assim, irmão, nos só trabalhava na roça, não tivemos estudo nos aqui, nós chegamos aqui por volta de 64, não existia estudo, aí nós só lá em casa era 21, aí não tinha como manter prá colocar os meninos no colégio, só tinha na Barreira, Redenção né? Ai se adaptamos no roçado, pelejando, pelejando, até agora. E eu gosto muito, eu tenho sempre avisado prá minha família, tenho fé em Deus que quando for pra eu morrer, quero morrer agarrado no cabo da enxada lá no meio do roçado, que o meu sonho é esse. Eu não tenho outra coisa né? E eu não abandono. Brigam muito comigo prá eu abandonar né, não abandono não, enquanto eu achar que tenho um pouquinho de saúde, eu vou (AGRICULTOR, 64 anos, transcrição de entrevista, 2018).

A casa de farinha para os agricultores, é reconhecida como uma representação de muitas lutas, um espaço de transformação de vida, para o entrevistado a casa representava a concretização de um sonho, construído por muito trabalho. Deixar como herança a casa de farinha para os filhos e netos é motivo de alegria, representa uma vitória, uma vez que antes a família, usava as casas arrendadas, contudo a contradição está presente, pois também existem famílias que, mesmo tendo a casa de farinha própria, os filhos não dão seguimento a atividade, optando por outros meios de vida como pequenos comércios e trabalhos na construção civil, transformando a casa de farinha num espaço para outras funções, ou deixando em situação de abandono.

No que se refere a sucessão nas casas de farinha no Maciço de Baturité, foi identificado que nas situações que o patriarca faz a sucessão da casa em vida, os filhos tendem a dar seguimento, a atividade, pois como se diz coloquialmente eles vão “pegando amor por farinhar”, sendo assim tendem a se tornarem guardiões da arte de fazer farinha.

No caso da casa de farinha comunitária, que se encontra em situação de abandono, muitos relacionam esse fato a morte de uma líder, responsável por articular a comunidade no uso da casa de farinha, pois com o passar do tempo e sem novas lideranças, a casa caiu em desuso. As observações das casas de farinha abandonadas são elementos para debater o tema da sucessão na agricultura familiar e por outro lado trazem a necessidade de construção e renovação de lideranças, capazes de articular as potencialidades de um território em prol da promoção da qualidade de vida local.

Nas duas cidades em que foi realizado a pesquisa, os papéis dentro da casa de farinha são perceptíveis, e a rotina está intrinsecamente enraizada no ofício de farinhar. Ao nascer do sol, por volta das quatro da manhã chegam os primeiros trabalhadores, o arrancador e as raspadeiras, posteriormente chegará a gomeira e o preneiro. Por último, o forneiro que dará continuidade aos processos aprendidos com os pais e os avós e que hoje trazem sentido à vida e organizam a rotina diária.

Para quem tem na família a tradição de farinhar, a vida se organiza a partir da farinhada. Assim vão se definindo perfis de trabalho, funções que ajudam a moldar a identidade de homem e mulher do campo. Ao descrever as relações familiares, Santos et al (2012) infere que “os grupos familiares, que continuam no meio rural, dedicam-se à essa produção e seus filhos passam a comercializar esses derivados constituindo redes informais imbuídas de relações de sociabilidade e proximidade” (SANTOS, CRUZ, e MANASCHE, 2012, p. 144).

Os processos necessários a farinhada começam meses antes da elaboração da farinha, com o plantio das manivas de mandioca no campo. Essa atividade é feita normalmente pelos homens, sendo que a plantação costuma ser próxima, facilitando o traslado dos trabalhadores que farão o



trato do plantio. Neste princípio das atividades, os papéis existentes são destinados aos homens: plantar, cuidar, arrancar, transportar a mandioca e descarregar a colheita na casa de farinha. Raspar e tirar a goma é feito preferivelmente por mãos femininas.

Para a compreensão das distintas dimensões envolvidas na elaboração da farinha de mandioca e preciso identificar que o processo compreende um ritual com ritmo próprio, cada parte do trabalho é realizada por uma pessoa específica. De acordo com o tempo nesse ritual, os participantes vão alcançando outras funções identificadas pelo coletivo, como mais complexas. Assim raspar a mandioca é entendida como atividade para iniciantes e deve ser realizada por jovens, sendo as mulheres adultas detentoras de uma posição fixa nessa etapa da atividade. O “forno” é compreendido como uma função de destaque, pois requer habilidades específicas para dar o “ponto” certo na farinha. Em estudo sobre produtos alimentares tradicionais, com base na produção de queijos, Sgarbi Santos (2014), afirma que na realidade de Minas Gerais, em consonância com o que ocorre com o “forno”, o ofício de “queijeiro” também tem um papel de distinção e de prestígio no processo de elaboração dos queijos artesanais. Entre as casas de farinha estudadas não foi identificada sucessão da direção da casa de farinha para filhas mulheres, o que evidencia uma sucessão patriarcal, em que as mulheres permanecem em atividades menos valorizadas.

No ato de fazer farinha ocorre a construção de papéis e ofícios, sendo que essa construção acontece por meio da observação e vivência com os mais experientes. A iniciação dos novos atores na farinhada começa cedo, pois desde pequenas as crianças têm contato com a elaboração de farinha. Primeiramente acompanhando os pais, por brincadeira, curiosidade ou por vezes necessidade, visto que os pais não têm outra opção para trabalhar e ao mesmo tempo manter os filhos em segurança, como relata uma das entrevistadas:

Nessa casa aqui nós começamos em 2009, mas desde que eu vim me entender como gente, que eu via meus avós, meus bisavôs, foi aí passou pra o meu avó, meus pais, aí a gente vem nessa tradição trabalhando né. (GOMEIRA, 56 anos, transcrição de entrevista realizada pela pesquisadora, 2018).

As reflexões originárias da pesquisa afirmam a contemporaneidade do debate sobre produtos alimentares tradicionais e a importância de compreendê-los numa perspectiva que supera a percepção da farinha como um produto agrícola para consumo ou para a comercialização, avançando para a identificação de sua posição na construção identitária dos homens e mulheres de um território.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

As reflexões originárias do trabalho trouxeram entendimento acerca das transformações na produção de farinha e nas relações estabelecidas no campo a partir da casa de farinha. A produção de farinha ultrapassa o sentido de produzir alimento e se amplia como espaço fundamental para a sociabilidade, identidade e resistência dos camponeses e agricultores no meio rural. Trata-se de um espaço cultural e político e sua existência (resistência), reflete sobre a rotina das comunidades e relação-campo cidade.

A elaboração da farinha segue um ritmo conhecido, que pouco se modificou nos últimos anos, sendo que os equipamentos e técnicas, apesar de pequenas inovações, permanecem os mesmos. O modo tradicional de produção de farinha e goma confere ao produto textura e sabor muito apreciado pelos consumidores. Mesmo tendo uma vasta gama de produtores, cada um é conhecido pelas características da sua goma ou farinha, ou seja, o produto é o mesmo – farinha e goma –, a mandioca plantada na região é a mesma, mas cada produtor tem em seu produto especificidades, e essa diversidade ocorre devido aos modos de fazer específicos dos indivíduos.

Contudo, para promover a continuidade da produção artesanal são necessários meios para valorizar a farinha, distinguindo sua qualidade por meio da valorização da diversidade e artesanidade, promovendo mercados diferenciados para a farinha e goma produzida na região.

A exemplo do que ocorre em outras regiões, com os queijos do Serro e Canastra, em Minas Gerais é necessário um trabalho de valorização dos produtos oriundos da serra de Baturité já que estes, a exemplo dos produtos citados, também apresentam uma confecção e sabor diferenciado próprio da região, mas além disso se constituem em elementos identitários que associam homens e mulheres a um modo de vida específico. Um dos meios para essa valorização encontrados em outras regiões é o selo de indicação geográfica, uso de embalagens diferenciadas, marcas coletivas, ações que vem surtindo resultados positivos em realidades semelhantes.

A produção de farinha de mandioca no contexto do território do Maciço de Baturité é um ambiente profícuo para investigações com diferentes abordagens. Assim, outros estudos são pertinentes e poderão contribuir para o entendimento daquela realidade e promoção dos produtos tradicionais locais.

REFERÊNCIAS

DENARDIN, Valdir Frigo, LAUTERT, Luiz Fernando de Carli, HERNANDES, Cecília Cury PICCIN, Humberto Handchuka, RIBAS, Claudinei Pedroso, KOMARCHESCKI, Rosilene. Casas



de farinha no litoral do Paraná: realidade e desafios. XIII Congresso Brasileiro de Mandiocultura. 2009. Paraná.

SGARBI SANTOS, Jaqueline. Dilemas e desafios na valorização de produtos alimentares tradicionais no Brasil: um estudo a partir do Queijo do Serro, em Minas Gerais, e do Queijo Serrano, no Rio Grande do Sul. 2014. Tese (Doutorado em Agronomia) - Programa de Pós-Graduação em Sistemas de Produção Agrícola Familiar, Universidade Federal de Pelotas

OLIVEIRA, Tiago Silveiro de. Alimentação, Identidade e Memória Práticas Alimentares Caboverdianas num contexto migratório. *Habitus*, Goiânia, v. 11, n. 1, p. 19-35, jan./jun. 2013.

PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. Alimentação e globalização: algumas reflexões. *Revista Ciência e cultura*, v. 62, n. 4, São Paulo Oct. 2010.

REZENDE, José Lima de. MENEZES, Sônia de Souza Mendonça . A Tradição das Iguarias Derivadas da Mandioca no Território de Itabaiana (SE): Cultura e Geração de Renda. *Ateliê Geográfico (UFG)*, v. 7, p. 283-302, 2013. *Ateliê Geográfico (UFG)*, v. 7, p. 283-302, 2013.

SABOURIN, Eric. Práticas de reciprocidade e economia de dádiva em comunidades rurais do Nordeste brasileiro. *Revista Raízes XVIII*. p. 41-49.1999.

SGARBI SANTOS, Jaqueline. CRUZ, Fabiana Thomé da. MENASCHE, Renata. O mineiro, o queijo, e os conflitos (nada poéticos) em torno dos alimentos tradicionais produzidos artesanalmente no Brasil. *Rev.de Economia Agrícola*, São Paulo, v. 59, n. 2, p. 1-156-julho /dezembro 2012.

SECRETÁRIA DO PLANEJAMENTO DE GESTÃO DO ESTADO DO CEARÁ. Perfil da macrorregião de Baturité. Disponível em: <http://www.seplag.ce.gov.br/images/stories/Planejamento/Plano-Plurianual/PPA-Participativo-e-Regionalizado/PPA-Revisao-2008/Outros-Arquivos/Perfil%20Regional%20Baturite.pdf> >. Acesso em: 20 de março de 2018.

SENA, Maria das G. Carneiro. Aspectos sociais. p. 91-110. In: *Aspectos Socioeconômicos e Agronômicos da Mandioca*. Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical 2006, p. 817.

SILVA, Noemí Muller Iven da. O comportamento sucessório na agricultura familiar de Canguçu/RS. 2015. Disponível em:< encurtador.com.br/qEJX4> Acesso em 20 de setembro de 2018.

VELTHEM, Lucia H. V. Farinha, casas de farinha e objetos familiares em Cruzeiro do Sul (Acre). *REVISTA DE ANTROPOLOGIA, SÃO PAULO, USP*, 2007, v. 50, n° 2.

VINUTO, Juliana. A amostragem em bola de neve na pesquisa qualitativa: um debate em aberto. *Revista Temáticas, Campinas*, 22, (44): 203-220, ago. /dez. 2014.disponivel em: <https://www.ifch.unicamp.br/ojs/index.php/tematicas/article/view/2144/1637> >: Acesso em 25 de março de 2018.

WANDERLEY, Maria de Nazareth Baude. Na. B. Raízes Históricas do Campesinato Brasileiro in: *XX ENCONTRO ANUAL DA ANPOCS*, 20°. Caxambu/MG, 1996. Anais... Caxambu/MG. Outubro 1996.

WOORTMANN, Ellen. A comida como linguagem. *Habitus*, Goiânia, v. 11, n. 2, p. 5-6, jul./dez.2013.

ZANETTI, Cândida e MANASCHE, Renata. Segurança alimentar, um substantivo feminino: mulheres agricultoras e autoconsumo. In: MENASCHE, Renata. **Agricultura familiar a mesa, sabores e práticas da alimentação no vale do Taquari**, 2007.

ZUIN, Luís ZUIN, Poliana. Produção de alimentos tradicionais contribuindo para o desenvolvimento local/regional e dos pequenos produtores rurais. **Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional**, v. 4, n. 1, p. 109-127, jan-abr/2008, Taubaté, SP.





ALIMENTOS IDENTITÁRIOS: A TRADIÇÃO DOS DERIVADOS DA MANDIOCA NO HÁBITO ALIMENTAR DO TAPERENSE

IDENTITY FOODS: THE TRADITION OF DERIVATIVES FROM THE MANIOC IN THE FOOD HABIT OF TAPERENSE

ALIMENTOS IDENTITÁRIOS: LA TRADICIÓN DE LOS DERIVADOS DE YUCA EN EL HÁBITO ALIMENTAR DEL TAPERENSE

Nádia de Sousa Silva

Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia.
Bolsista Fapesb.

Membro do grupo de Análise em Memória Social e Espaço (NUAMSE/CNPq)
E-mail: naddyasousa@hotmail.com

Geisa Flores Mendes

Professora da Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia – UESB
Líder do Núcleo de Análise em Memória Social e Espaço (NUAMSE/CNPq)
E-mail: geisauesb@yahoo.com.br

RESUMO:

O artigo busca refletir sobre o significado da produção, comercialização e consumo dos produtos derivados da mandioca na memória social dos grupos familiares residentes no espaço rural do Povoado de Boa Vista da Tapera no município de Encruzilhada, Bahia. O estudo se ancora em uma abordagem qualitativa e se fundamenta em levantamentos teóricos sobre o tema além de pesquisas documentais e de campo com realização de entrevistas e registros iconográficos. Os resultados permitem afirmar que a produção da farinha de mandioca na localidade em questão se constitui em um elemento importante no processo de construção identitária com o lugar possibilitando, também, a reprodução social de muitas famílias da comunidade.

Palavras-chave: Lugar; Mandioca; Memória Social.

ABSTRACT:

The article seeks to reflect on the meaning of production, marketing and consumption of products derived from manioc in the social memory of family groups residing in rural areas of the village of Boa Vista da Tapera in the Municipality of Encruzilhada, Bahia. The study is anchored in a qualitative approach and is based on theoretical studies on the subject as well as documentary and field surveys with interviews and iconographic records. The results allow to affirm that the production of manioc flour in the locality constitutes an important element in the process of identity construction with the place and with the territory enabling, also, the social reproduction of many families in the community.

Keywords: Place; Manioc; Social Memory.

RESUMEN:

El artículo busca reflexionar sobre el significado de la producción, comercialización y consumo de los productos derivados de yuca en la memoria social de los grupos familiares residentes en el espacio rural del Pueblo de Boa Vista da Tapera en el municipio de Encruzilhada, Bahía. El estudio se ancla en un abordaje cualitativo y se fundamenta en levantamientos teóricos sobre el tema además de investigaciones documentales y de campo con realización de entrevistas y registros iconográficos. Los resultados permiten afirmar que la producción de la harina de yuca en la localidad en cuestión se constituye en un elemento importante en el proceso de construcción identitaria con el lugar posibilitando también la reproducción social de muchas familias de la comunidad.

Palabras clave: Lugar; yuca; Memoria Social.

1 INTRODUÇÃO

As reflexões sobre os processos que envolvem a produção, comercialização e consumo dos derivados da mandioca têm sido marcadas por questões instigantes que consideram também aspectos culturais que se evidenciam no bojo da produção de alimentos com forte carga simbólica e identitária. Dessa forma, as discussões sobre alimentos com essas características consideram também a importância de um olhar voltado para os aspectos culturais que ultrapassam as dimensões técnicas de produção e as dinâmicas econômicas de comercialização.

A produção da mandioca está relacionada com uma cultura enraizada nas artes de fazer tradicionais que terminam por estabelecer territorialidades alicerçadas nas representações sociais e econômicas que esse alimento tem para grupos familiares que dele dependem para se reproduzirem socialmente ou simplesmente para grupos que o consomem reforçando os laços de identidade com os lugares. Assim, esse alimento artesanal é demandado não só por consumidores que procuram reforçar a sua identidade, como também por outros que procuram os produtos tradicionais por considerarem a importância do consumo de alimentos mais saudáveis, sem uso de condimentos e aditivos comuns aos produtos industrializados. Nessa perspectiva, Menezes traz uma contribuição importante, ao enfatizar que: “[...] estudar a permanência da produção desses alimentos e a expansão da demanda significa descortinar o sentido do consumo para homens e mulheres e interpretar o valor cultural, social e econômico a eles agregados” (2013, p.120).

Nesse viés analítico fica evidente que a reflexão sobre a produção desse alimento implica também em considerar as múltiplas dimensões e a abrangência dessa temática. Significa, dentre outras dimensões, atentar-se para os processos culturais que abarcam diferentes temporalidades e que têm suas representações na organização social dos lugares.

Menezes (2013) enfatiza que os alimentos tradicionais possuem valor de uso e também de troca para grupos sociais que buscam soluções e estratégias na produção desses alimentos. Tais grupos criam e recriam alternativas no espaço rural e urbano em diferentes áreas do Brasil evidenciando a busca constante por soluções para os possíveis infortúnios e problemáticas enfrentadas no cotidiano. As estratégias utilizadas mobilizam tanto elementos simbólicos quanto elementos materiais, a exemplo de técnicas de produção e comercialização. É importante considerar a articulação de múltiplas dimensões na abordagem dos alimentos tradicionais, pois como destaca Claval “[...] a cultura é a soma dos comportamentos, dos saberes, das técnicas, dos conhecimentos e



dos valores acumulados pelos indivíduos durante suas vidas e, em outra escala, pelo conjunto dos grupos de que fazem parte” (2007, p.65).

A produção da farinha de mandioca de forma artesanal ocorre de modo muito frequente na região Nordeste do Brasil. No Povoado de Boa Vista da Tapera essa produção assume peculiaridades e se configura como importante estratégia de sobrevivência para uma significativa parcela da população, apesar de não possuir o destaque merecido por parte dos governantes e políticos locais. Esboça-se, aqui, a importância de ações concretas que possibilitem a continuidade da produção desse alimento na localidade reforçando as territorialidades existentes. Menezes afirma que “[...] tais territorialidades, criadas por esses atores ao apropriarem os recursos nos seus territórios, transformam estes em alternativas geradoras de renda e trabalho, a exemplo da produção de alimentos artesanais, culturais, identitários” (2013, p.123).

A (re)configuração dos estabelecimentos desses grupos familiares e a demanda por parte do mercado urbano vão repercutir na ampliação da produção de farinha e também de seus derivados, assim, com o passar dos anos o que tinha somente valor de uso passa a assumir um significativo valor de troca. O incremento da produção suscita a necessidade de se repassar o saber-fazer na lida com a mandioca e esse saber-fazer, ao ser multiplicado, passa a não se restringir às residências ou às casas que foram desocupadas para se tornarem também farinheiras. Desse modo, tanto no passado quanto nas últimas décadas, essa atividade vem se mantendo 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 da farinha de mandioca constituem-se em significados e territorialidades que marcam as vivências cotidianas dos sujeitos sociais que estão engajados nessa produção e que não se deixaram capturar pelos novos sujeitos que também estão inseridos no território. É, portanto, uma relação de produção carregada de simbologias e significados que se materializam também na luta pela manutenção de seus territórios. Haesbaert (2004) afirma que:

Território, assim, em qualquer acepção, tem a ver com poder, mas não apenas ao tradicional ‘poder político’. Ele diz respeito tanto ao poder no sentido mais concreto, de dominação, quanto ao poder no sentido mais simbólico, de apropriação. Lefebvre distingue apropriação de dominação (‘posseção’, ‘propriedade’), o primeiro sendo um processo muito mais simbólico, carregado das marcas do ‘vivido’, do valor de uso, o segundo mais concreto, funcional e vinculado ao valor de troca (HAESBAERT, 2004, p. 1).

Nessa premissa salienta-se que os territórios são também fortemente marcados por elementos simbólicos e é assim que se pode afirmar que não existe compreensão dos processos de

configuração territoriais sem o aporte de imagens e representações sociais que alimentam as novas configurações materializadas no espaço. Diante dessa compreensão, Saquet afirma:

[...] é possível ver o território e representá-lo através de imagens que podem ser compreendidas como paisagens [...] É uma forma de se trabalhar, na geografia, a interação Terra-território, através da representação e do estudo da vida cotidiana, a qual é possível apreender a fluidez do tempo, os conflitos e os sujeitos que estão presentes nas relações que ocorrem entre o local e o global (SAQUET, 2007, p. 81).

A interação terra-território, como enfatiza Saquet, é bastante evidenciada no Povoado de Boa Vista da Tapera: um lugar marcado por territórios da farinha. Territórios que têm múltiplos significados e que estabelecem relações sociais no cotidiano do povoado.

Apesar da farinha e de seus derivados terem conquistado o mercado é importante destacar que esses produtos não perderam a sua essência e continuam cristalizados na memória social dando continuidade a esse processo de produção tradicional por meio do saber-fazer e do conhecimento repassado de geração para geração, atividade esta que se tornou/torna enraizada nos grupos familiares do povoado. Considerar essa lógica da produção artesanal significa atentar-se para os processos de territorialização presentes nas diferentes escalas de produção, bem como as suas particularidades e/ou heterogeneidades que resultam em produções características de determinados territórios. Na contemporaneidade, diversos autores abordam a questão da alimentação considerando que esta, sem dúvida, se constitui como um dos traços identitários mais significativos de um lugar. Comungando com essa ideia Almeida *et al.* (2011) destacam que:

O espacial, ao ser permeado por distintas temporalidades, gera, ininterruptamente, novas configurações, que, certamente, desencadeiam persistências e/ou reconfigurações identitárias. A discussão da identidade remete, portanto, inevitavelmente, à compreensão da alteridade e às relações de pertencimento e não pertencimento que se atrelam ao território (ALMEIDA *et al.*, 2011, p. 27).

Assim, a mandioca se configura como um alimento identitário no povoado de Boa Vista da Tapera que remete às tradições da localidade. A produção desse alimento reflete as necessidades de consumo tanto do povoado como das cidades circunvizinhas, pois, como afirma Abramovay, “[...] o próprio crescimento urbano recente aumenta a demanda por novos produtos e novos serviços vindos do meio rural” (2003, p. 98), ou seja, essa produção, antes para o consumo interno, como valor de uso, passa a ser demandada também pelo consumo externo.

Esse processo é permeado por contradições, conflitos, sonhos, memória e representações sociais que se concretizam no lugar em diferentes nuances da espacialidade humana. Pelo espaço



perfilam múltiplos sentidos e significados que transitam nas manifestações culturais que integram a identidade do lugar.

Com esse entendimento Mendes destaca que “[...] memória e representações possibilitam um olhar multifacetado e proporcionam a percepção de vertentes ainda pouco exploradas e muito ricas de significados no que concerne ao espaço geográfico” (MENDES, 2009, p. 45). Esse viés de análise torna possível vislumbrar o olhar dos sujeitos sociais e as relações que estes estabelecem com o tempo e o espaço no processo de construção da identidade cultural do lugar. Em relação à dimensão social da memória é importante recorrer à análise de Halbwachs quando este afirma que,

[...] se nossa impressão pode apoiar-se não somente sobre nossa lembrança, mas também sobre a dos outros, nossa confiança na exatidão de nossa evocação será maior, como se uma mesma experiência fosse recomeçada, não somente pela mesma pessoa, mas por várias (HALBWACHS, 1990, p. 25).

Para o autor, a memória está vinculada aos grupos sociais e esta passa necessariamente pela rememoração de tempos pretéritos sem desconsiderar as percepções atuais, pois a memória permite a leitura do passado questionando-o com as percepções e o olhar do presente. Compreende-se que a interseção das narrativas, imagens, discursos e práticas sociais possibilitam reconstruir o passado coletivo, ainda vivo na memória dos sujeitos sociais que vivenciaram/vivenciam determinadas práticas, a exemplo das vivências nas casas de farinha em temporalidades diversas.

Nessa vertente, compreende-se o lugar, como sendo “[...] produto das relações humanas, entre homem e natureza, tecido por relações sociais que se realizam no plano do vivido, o que garante a construção de uma rede de significados e sentidos [...] a produção do lugar liga-se indissociavelmente à produção da vida” (CARLOS, 1996, p. 28). Com esse entendimento no que diz respeito a discussão de lugar, Massey (2008, p. 111) enfatiza que, “[...] Lugares, em vez de serem localizações de coerência, tornam-se os focos do encontro e do não-encontro do previamente não-relacionado e assim essenciais para a geração do novo”. É por isso que, para ela, “[...] Chegar a um novo lugar quer dizer associar-se, de alguma forma ligar-se à coleção de estórias entrelaçadas das quais aquele lugar é feito [...]” (MASSEY, 2008, p. 176).

Nessa premissa vale pensar as estórias entrelaçadas no lugar pelo viés dos alimentos, pois estes estão agregados ao passado daqueles sujeitos que vivenciam/vivenciaram as técnicas usadas para preparar, servir e consumir os alimentos que estão presentes em suas memórias e nas narrativas do lugar. É sabido que nessas estórias estão presentes os apegos culturais, as representações que permeiam os métodos de obtenção, elaboração e consumo dos alimentos, os quais são fundamentais na configuração de identidades.

2 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A pesquisa tem seu alicerce teórico calcado nas categorias Lugar, Território e Memória Social, entendidas aqui como categorias basilares para a compreensão e análise dos elementos e procedimentos em questão.

Para viabilizar esse estudo, bem como alcançar os objetivos delineados pela pesquisa foram adotados os seguintes procedimentos metodológicos: *a priori* realizou-se um levantamento teórico para fundamentar o tema a ser estudado obtendo informações para discutir a proposta de pesquisa. Assim, foram consultados livros, dissertações e artigos que abordam as categorias de análise da pesquisa. Nesta perspectiva os seguintes autores embasam a discussão: Abramovay (2003), Claval (2007), Halbwachs (1990), Massey (2008), Menezes (2003) entre outros. Além dos estudos teóricos a pesquisa conta com análise documental e iconográfica bem como com pesquisa de campo com realização de entrevistas semiestruturadas com os sujeitos sociais que se vinculam às casas de farinha no povoado de Boa Vista da Tapera.

A pesquisa consiste, também, na realização de um mapeamento da área estudada, com o intuito de identificar e apresentar por meio de mapas temáticos, os locais de plantação bem como os lugares de produção da farinha de mandioca. Foram realizadas pesquisas de campo para vivenciar a produção artesanal da farinha de mandioca na comunidade rural da Tapera identificando os sujeitos sociais que asseguram a sobrevivência de suas famílias por meio desse alimento.

Também foi realizada uma pesquisa exploratória com o intuito de proporcionar maior familiaridade com o significado dessa produção e sua contribuição na vida desses sujeitos sociais que aí estão inseridos. Com base na articulação das etapas mencionadas tem sido possível compreender, com mais profundidade, as expectativas, dificuldades e desafios que permeiam a experiência vivenciada e a importância que a produção de farinha e os derivados da mandioca têm para essa comunidade.

3 ALIMENTOS TRADICIONAIS: A PRODUÇÃO DA FARINHA DE MANDIOCA NO POVOADO DA TAPERA

A produção de farinha da mandioca artesanal na comunidade rural da Tapera não deve ser considerada uma raridade. É importante afirmar que existem tipos similares dessa produção na região Nordeste do Brasil. No Povoado em questão essa produção ainda não possui o destaque merecido por parte do poder público, sendo assim, é uma atividade banalizada, não devidamente



observada por setores técnicos e políticos. As Figuras 1 e 2 mostram a estrutura física externa e interna de uma casa de farinha do povoado:

Figuras 1 e 2: Casa de farinha (Boa Vista da Tapera, Ba), 2018.



Fonte: SILVA, N. de S. Pesquisa de campo, 2018

Apesar das figuras representarem uma das casas de farinha desse povoado, vale destacar que cada casa de farinha existente na localidade apresenta características distintas, variando de uma para outra apesar de guardarem alguns aspectos em comum.

A pesquisa de campo não deixa dúvidas que o saber-fazer dessa produção da farinha de mandioca é passado de geração em geração. Os derivados da mandioca são produzidos no decorrer da semana e são comercializados aos sábados, durante a realização da feira localizada na Cidade de Mata Verde – Minas Gerais que fica a aproximadamente 18 km de distância do local onde essas iguarias são produzidas. Os produtos também são comercializados aos domingos na feira do Distrito de Vila do Café que se localiza no município de Encruzilhada e que está distante a aproximadamente 9 km de Boa Vista da Tapera.

As Figuras 3 e 4, apresentadas a seguir, mostram recipientes em que o amido da mandioca passa por um processo de decantação e secagem para dar origem a goma fresca que será utilizada na produção de diversos produtos das casas de farinha.

Figuras 3 e 4: Preparo da goma fresca e goma fresca em pedaços (Boa Vista da Tapera, Ba)



Fonte: SILVA, N.S. Pesquisa de campo, 2018

A goma fresca possibilita o preparo de muitas iguarias produzidas nas casas de farinha do referido povoado, a exemplo dos beijos de goma, como pode ser observado nas Figuras 5, 6, 7 e 8:

Figuras 5 e 6: Produção do beiju de goma em uma casa de farinha do povoado de Boa Vista da Tapera, Ba.



Fonte: SILVA, N.S. Pesquisa de campo, 2018

Figuras 7 e 8: Beiju de goma assado produzido em uma casa de farinha do povoado de Boa Vista da Tapera, Ba



Fonte: Silva, N. S. Pesquisa de campo, 2018

As figuras apresentadas evidenciam as formas como o beiju é feito nas casas de farinha, desde o cessar da goma fresca até o momento em que o beiju está no forno assando. Quando questionada sobre a importância da produção desse alimento para sua sobrevivência e de seu grupo familiar Dona Joana afirma:

Eu mexo com a mandioca, e o que eu considero mais importante é a goma fresca e o beiju, só que a goma é mais importante. Porque com a goma eu consigo produzir outras coisas além do beiju. Através da goma vem outras atividades que eu consigo colocar na minha mesa e vender além do beiju, fazer outras receitas, a tapioca, o biscoito doce, o salgado, então a goma é o fundamento, é a palavra-chave, eu acho (Dona Joana, 58 anos. Entrevista realizada em janeiro de 2018).

No decorrer da entrevista fica evidenciado que a entrevistada sobrevive com a produção da mandioca e de seus derivados. Para ela, a opção por essa atividade de produzir farinha surgiu há algum tempo, e mudou a sua vida, pois tudo que ela adquiriu, a partir de então, foi com a farinha e alguns derivados que são produzidos na própria casa de farinha. Para outra entrevistada, a mandioca e os seus derivados são muito significativos para toda a comunidade, uma vez que é a produção da farinha que dá a eles as condições de sobrevivência. Para retratar essa evidência Dona Maria destaca:

Porque aqui pra nós a única coisa que eu vi que dá mais rendimento na área de produção rural é a mandioca, e a farinha está dentro dos primeiros pratos, primeiro alimento da nossa mesa, né?! É o primeiro, por isso que eu optei, pelo fato de eu já tirar minha sustentabilidade da farinha da mandioca, eu tenho na minha mesa, também, por isso que eu fiz isso. E além da farinha, eu faço o beiju, os biscoitos, bolos e tantas outras coisas (Dona Maria, 45 anos. Entrevista realizada em janeiro de 2018).

A narrativa de Dona Maria reforça o entendimento de que a produção artesanal da farinha de mandioca no povoado de Boa Vista da Tapera está atrelada ao sentimento de afetividade e de pertencimento da comunidade com o lugar, pois a farinha é considerada como o alimento primordial da mesa do taperense. Narrativas como essas tem permitido descortinar os significados da produção e consumo desse alimento para a vida de homens e mulheres do lugar.

Os produtores/agricultores revelam, também, as representações que eles constroem acerca da experiência da produção da mandioca e de seus derivados. De acordo com os entrevistados, trata-se de uma vivência muito significativa, uma vez que permite experienciar, de modo único e enriquecedor, as vivências dentro da casa de farinha.

Além dos tradicionais beijos, algumas casas de farinha também produzem biscoitos. Os mais tradicionais são o biscoito avoador, o chimango e o chimango de milho. Foi com muita satisfação que uma senhora de 75 anos de idade fez questão de apresentar os ingredientes e o modo de fazer de cada um desses biscoitos. O biscoito avoador é produzido com goma seca, manteiga, água, ovos e sal a gosto. O chimango é feito com goma, manteiga, água, ovos, sal e erva doce a gosto e o chimango de milho é produzido com goma, fubá, manteiga, ovos, leite, sal e erva doce a gosto.

As receitas tradicionais são apresentadas com orgulho, como um patrimônio do lugar. Depois de prontos, os biscoitos são consumidos no café da manhã e da tarde. Eles são feitos para o consumo em casa e também são vendidos nas feiras do Povoado de Vila do Café (domingo) e na cidade de Mata Verde (sábado). As Figuras 9, 10, 11 e 12, 13 e 14 mostram os ingredientes usados para a fabricação dos biscoitos mencionados:



Figuras 9 e 10: Materiais derivados da mandioca para produção do biscoito avoador e do chimango de milho



Fonte: SILVA, N.S. Pesquisa de campo, 2018

Figura 11 e 12: Massa do biscoito chimango de milho



Fonte: SILVA, N. S. Pesquisa de campo, 2018

Figuras 13 e 14: Massa de biscoito avoador e biscoito avoador assado

Fonte: SILVA, N. S. Pesquisa de campo, 2018

As imagens apresentadas evidenciam o cotidiano das casas de farinha no povoado de Boa Vista da Tapera e os produtos mais comumente presentes nas casas de farinha da localidade. A narrativa apresentada a seguir mostra o aprendizado em uma casa de farinha:

Eu cheguei aqui sem fazer nada, pensa numa mulher que chegou aqui, um zé ninguém, tudo que eu aprendi aqui foi com minhas companheiras, eu aprendi a raspar a mandioca, torrar a farinha, me ensinaram a tirar goma, a farinha mesmo quem me ensinou a dar ponto foi uma senhora chamada Vilma aqui, ela é viva ainda tá aqui até hoje, ela me ensinou a tirar goma... Ela tá aqui até hoje, ela me ensinou tudo, eu agradeço muito a Deus e ela. Engraçado que ela me ensinou e parou, não mexeu mais com isso e eu dei continuidade, hoje ela vem aqui em casa e fala Gil, eu te ensinei e você hoje continua profissional e eu já não sei fazer mais nada, olha pra você ver, a experiência dela passou pra mim e eu continuo até hoje e ela não sabe mais fazer um biscoito, ela que me ensinou e ela me disse que não sabe mais. Hoje eu sei fazer tudo, e o biscoito de avoador pra mim e o chimango são os mais importantes (Dona Gil, 39 anos. Entrevista realizada em Dezembro de 2017).

O saber-fazer na casa de farinha contribui para a continuidade dessa atividade na comunidade. A narrativa demonstra a solidariedade no processo do saber-fazer em que as mulheres adultas e idosas passam o seu conhecimento acumulado para outras pessoas que lidam no cotidiano dessas farinheiras. Durante a pesquisa de campo, um aspecto que chamou bastante atenção foi uma senhora de quase 80 anos de idade, produzindo os biscoitos avoador e chimango. A presença de



idosas nessa produção reforça o desejo de compartilhar com outras gerações as receitas tradicionais aprendidas.

Para outra entrevistada, fazer biscoitos é de suma importância para a sua vida, pois é ali que está o meio de sua sobrevivência. Essa atividade não é simples de fazer, no entanto, segundo ela, é muito prazerosa. Assim, a entrevistada enfatizou que,

Menina, eu sei fazer muita coisa com a goma, mas eu mesma gosto mesmo é de fazer os biscoitos, e ainda mais avoador e chimango. Eu fico pensando, sabe? Eu faço com prazer e uma alegria tão grande que só Deus sabe, é o meu sustento, então pra mim é só alegria mesmo. Dá um pouco de trabalho, tirar goma, secar, depois preparar tudo, a gente toma muita quintura, mais no final dá tudo certo, graças à Deus (Dona Rita, 59 anos. Entrevista realizada em Dezembro de 2017).

A narrativa demonstra a satisfação do trabalho na casa de farinha, pois este assegura o sustento da família, apesar de ser uma atividade que gera um desgaste físico. Essas e outras evidências têm possibilitado a compreensão dos significados e os sentidos que permeiam a produção artesanal da farinha de mandioca nesse povoado. Assim, durante as visitas a essas casas de farinha foi evidenciado nos depoimentos desses pequenos produtores que essa farinha e os alimentos oriundos da mandioca são tanto para o consumo quanto para o comércio. As narrativas dos moradores desse povoado também demonstram as relações de identidade e de pertencimento que estes possuem com essas casas de farinha. Alguns produtores declaram que a comercialização desses produtos artesanais derivados da farinha tem sido a única fonte de recursos de suas famílias, constituindo-se em atividade significativa para a comunidade. Tais aspectos evidenciam a importância da mandioca no que tange à manutenção econômica dessas famílias produtoras.

4 À GUIA DE CONCLUSÃO

A produção da farinha de mandioca e os seus derivados possui uma significativa relevância para a comunidade de Boa Vista da Tapera – Encruzilhada, Bahia, pois essa produção tradicional apresenta-se entrelaçada nas relações de proximidade entre os produtores e os consumidores do produto, reforçando laços de pertencimento e identidade.

Nesse sentido, a produção artesanal da farinha e os derivados da mandioca se apresentam como um aspecto significativo que evidencia a relação entre o lugar e o cotidiano o que indica a importância e a relevância do reconhecimento desses saberes e fazeres, bem como a compreensão dessas relações existentes nessa comunidade rural.

São produtos que marcam o dia a dia das famílias taperenses e permitem-nos afirmar que a

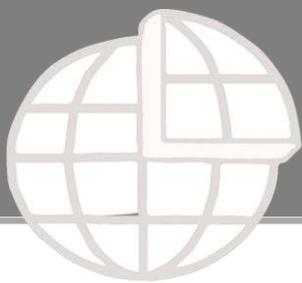


produção artesanal da farinha de mandioca neste povoado está associada às raízes do lugar e, portanto, ao sentimento de pertencimento. Assim, pesquisar a produção desses alimentos tem possibilitado descortinar os significados dessa produção e consumo para a vida de homens e mulheres da localidade. Tem sido possível identificar as relações existentes entre eles e deles com o lugar a que pertencem no momento em que essa atividade artesanal tem passado por ressignificações por conta do surgimento de outras atividades que tem modificado o cotidiano e a produção desse espaço rural.

REFERÊNCIAS

- ABRAMOVAY, Ricardo. **O futuro das regiões rurais**. Porto Alegre. Ed. UFRGS, 2003.
- ALMEIDA, Maria Geralda; VARGAS, Maria Augusta Mundin; MENDES, Geisa Flores. Territórios, paisagens e representações: Um diálogo em construção. In: **Mercator**, Fortaleza, v. 10, n. 22, p. 23-35, mai./ago. 2011.
- CARLOS, Ana Fani Alessandri. **O lugar no/do mundo**. São Paulo: Hucitec, 1996.
- CLAVAL, Paul. **A Geografia Cultural**. 3 ed. Florianópolis: UFSC, 2007.
- HALBWACHS, M. **A Memória Coletiva**. São Paulo: Vértice, 1990.
- HAESBAERT, Rogério. **Dos múltiplos territórios à multiterritorialidade**. Porto Alegre, Setembro de 2004. Disponível em: <<http://www.ufrgs.br/petgea/Artigo/rh.pdf>>. Acesso em: 30 de Dez. de 2017.
- MASSEY, D. **Pelo espaço: uma nova política da espacialidade**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2008.
- MENDES, Geisa Flores. **Sertão se traz na alma: território/lugar, memória e representações sociais**. 2009. Tese (Doutorado em Geografia) – Núcleo de Pós-Graduação em Geografia, Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão. 2009.
- MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. Alimentos identitários: uma reflexão para além da cultura. **GEONORDESTE**, Ano XXIV, n. 2, 2013. Disponível em: <<http://www.seer.ufs.br/index.php/geonordeste/article/download/1516/1341>>. Acesso em: 04 de Dez. de 2017.
- SAQUET, Marcos Aurélio. **Abordagens e concepções de território**. São Paulo: Expressão Popular, 2007.





O ANIQUILAMENTO DA AGROBIODIVERSIDADE PROVOCADA PELO IMPÉRIO AGROALIMENTAR

THE ANNIKILING OF AGROBIODIVERSITY CAUSED BY THE AGRICULTURAL EMPIRE

EL ANIQUILAMIENTO DE LA AGROBIODIVERSIDAD PROVOCADA POR EL IMPERIO AGROALIMENTARIO

Marta Aguiar de Souza

Mestra em Estudos Rurais - Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri

E-mail: marta.w3@gmail.com

Patrícia Goulart Bustamante

E-mail: patricia.bustamante@embrapa.br

RESUMO:

A soberania alimentar e nutricional está diretamente relacionada agrobiodiversidade. Sem a manutenção da diversidade de espécies de cereais, frutas, verduras e animais não há como garantir o direito a alimentos saudáveis inseridos na cultura local, escolhidos e colhidos em sistemas agrícolas próprios e sustentáveis. Ferir a agrobiodiversidade é ferir a soberania alimentar e é isso que o sistema agroalimentar industrializado globalizado tem feito. O programa GIAHS - Globally Important Agricultural Heritage Systems -, da FAO – Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura-, pode ser uma resposta às evoluções globais que comprometem as bases da agricultura camponesa e a agrobiodiversidade.

Palavras-chave: Soberania alimentar. Sistema agroalimentar industrializado. Agrobiodiversidade. GIAHS. FAO.

RESUMEN:

La soberanía alimentaria y nutricional está directamente relacionada con la agrobiodiversidad. Sin el mantenimiento de la diversidad de especies de cereales, frutas, verduras y animales, no hay como garantizar el derecho a alimentos sanos insertados en la cultura local, elegidos y cosechados en sistemas agrícolas propios y sostenibles. Ferir la agrobiodiversidad es herir la soberanía alimentaria y eso es lo que el sistema agroalimentario industrializado globalizado ha hecho. El programa SIPAM - Sistemas Importantes del Patrimonio Agrícola Mundial - de la FAO - Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura-, puede ser una respuesta a las evoluciones globales que comprometen las bases de la agricultura campesina y la agrobiodiversidad.

Palabras clave: Soberanía alimentaria. Sistema agroalimentario industrializado. La biodiversidad agrícola. SIPAM. FAO.

ABSTRACT:

Food and nutritional sovereignty is directly related to agrobiodiversity. Without maintaining the diversity of cereal, fruit, vegetable and animal species, there is no guarantee of the right to healthy food in the local culture, chosen and harvested in own and sustainable agricultural systems. Hurting agrobiodiversity is hurting food sovereignty and this is what the globalized industrialized agro-food system has done. The GIAHS program - Globally Important Agricultural Heritage Systems - FAO - United Nations Food and Agriculture- may be a response to global developments that undermine the foundations of peasant farming and agro-biodiversity.

Keywords: Food sovereignty. Industrialized agri-food system. Agrobiodiversity. GIAHS. FAO.

1 INTRODUÇÃO

As formas de lidar com a terra, a água, as plantas e os animais praticadas pelos agricultores ao longo dos últimos 12.000 anos foram responsáveis pela enorme variedade de cereais, frutas, verduras e animais que fazem parte das nossas vidas, ou seja, a agrobiodiversidade que conhecemos e desfrutamos. No entanto, as mudanças na agricultura que vem acontecendo no século passado e em especial a partir da década de 1960, contribuíram muito para a redução da diversidade das plantas cultivadas. Essa outra forma de lidar com a terra, água, plantas e animais pós modernização da agricultura tem provocado a redução da diversidade de plantas e animais, interferindo em práticas agrícolas milenares. Um exemplo é redução pelos agricultores da prática de parte das sementes colhidas serem selecionadas e guardadas para o próximo plantio. Atualmente ocorre um novo procedimento e muitas sementes são compradas no mercado como mercadoria.

Essa ruptura na agri-cultura resulta tanto na redução da variedade de alimentos já que só se compra o que o mercado quer vender, como em erosão genética – gradualmente as pessoas param de plantar e com o tempo algumas plantas deixam de existir. Este ensaio pretende discutir sobre a relação entre a dinâmica da indústria agroalimentar como apresentada por Jan Douwe van der Ploeg no livro *Camponeses e Impérios alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização* (PLOEG, 2008), e a dinâmica dos sistemas agrícolas tradicionais no tocante a diminuição e preservação da agrobiodiversidade.

2 O IMPÉRIO AGROALIMENTAR

No livro *Camponeses e Impérios Alimentares*, Jan Douwe Van Der Ploeg nos apresenta uma análise sobre a dinâmica da produção de alimentos. Trata-se de um olhar contemporâneo sobre estes processos, pós revolução verde, onde a mecanização e a estreita relação com o mercado são a tônica dominante. Para nos clarear sobre as múltiplas faces dos grandes conglomerados econômicos os quais o autor denomina Império, o mesmo faz uso de uma analogia com construção do Império Espanhol. A primeira empresa globalizada dos tempos modernos, o Império Espanhol definiu uma postura no processo de colonização onde a conquista e o poderio bélico por vezes foram menos importantes que a gestão e a geração de recursos.

O Império Espanhol se consolida por meio de guerras que foram vencidas com soldados não necessariamente espanhóis, o conhecimento sobre navegação veio de colaboradores holandeses e o



dinheiro para financiar os exércitos vinha de banqueiros genoveses. O império, acima de tudo, é uma rede, afirma Ploeg (2008).

A indústria agroalimentar segue o mesmo preceito, a conquista do mercado, de um nicho de consumidores é apenas uma etapa do processo. Faz-se necessário compreender e atuar nas redes de tecnologia da informação e comunicação, nos mecanismos da logística, nas redes de restaurantes, nos pontos de venda ao consumidor de alimentos em natura (não necessariamente frescos), na definição de plantio de quanto, quando e o que deve ser plantado.

Ploeg aponta algumas características estruturais que esclarecem a dinâmica das redes imperiais: **expansão, hierarquia e ordem**. A expansão diz respeito à mobilidade de fronteiras, não apenas as geográficas, mas também as conceituais. A reinvenção do que é alimento, o que é comida e o estímulo intenso a determinados sabores como salgado e doce. Aqui o império trabalha intensamente com as redes de tecnologia da informação e comunicação, é preciso provocar necessidades e desejos que posteriormente serão atendidos pela indústria. A comunicação é uma ferramenta poderosa na construção de conceitos como saudável e prático.

Em nome da praticidade para o preparo de uma refeição, uma necessidade dos grandes centros urbanos, a indústria “expande” o conceito de alimento. O tempo curto da cidade pede alternativas para refeições rápidas. A indústria passa a prover fartamente o mercado de alimentos super processados, assim, o preparo de uma refeição pode ser feito em 15 minutos ou até um minuto, a chamada comida instantânea. Na verdade muitos cientistas brilhantes têm se debruçado em estudos sobre esse tipo de alteração de fronteira. Ploeg nos traz o exemplo da carne de frango onde a cor e o sabor não tem mais relação com a raça ou a alimentação do animal, pode ser o resultado da adição de proteínas adicionais, amaciadores e sabores de uma raça de frango qualquer que vai provir o produto de origem de carne de frango nas prateleiras dos supermercados.

Outro resultado da aplicação do conceito de expansão do império se dá na transnacionalização da rede varejista. Mais uma vez conceitos como praticidade e rapidez fortalecem o ideal de conforto da sociedade contemporânea, por esse olhar um lugar onde se pode comprar de tudo é o melhor lugar. Aqui a expansão parece até geográfica já que o espaço de compra se transforma em um não lugar, um espaço sem identidade, por vezes sem a interferência da luz do sol onde não é possível identificar o passar do tempo e com um padrão de organização semelhante, tanto em disposição como em oferta de produtos, a qualquer hipermercado do mundo. A fronteira entre mercado doméstico e de exportação é tênue.

A hierarquia como elemento estruturante do Império Agroalimentar atua na condição de força que define o limite de poder. O Estado tem o papel de interlocutor do processo já que cria, regula e

aplica as normas para garantir a qualidade dos produtos - qual deve ser a área para a instalação de um grande mercado, quais são as vias de acesso para consumidores e fornecedores e ainda quais alimentos terão facilidade de crédito para produção ou não. O Estado também é um grande comprador da indústria alimentícia, também interfere nas flutuações de preço para o consumo interno e externo. É o Estado quem controla as regras da vigilância sanitária cujas normas devem garantir qualidade dos alimentos que chegam ao consumidor, contudo, a vida prática têm-nos mostrado que muitas regras, ditas em defesa do bem comum atendem exatamente as necessidades do Império Agroalimentar que precisa de padrões homogêneos para se expandir.

A ordem, diz respeito ao controle do processo. Muito é investido e esse investimento deve ser compensado num futuro próximo, assim planejamento e controle de toda a cadeia de produção da comida passam a ser imprescindíveis. Essa necessidade de ordem cria normas de amplo alcance que determinam parâmetros de inclusão e exclusão ao mercado na oferta de produtos. É essa premissa do império que homogeneiza as praças de alimentação dos *shoppings*, as bancas de frutas e verduras das redes de supermercados, dos Ceasas e até de muitas feiras livres. Independente do bioma, o que se verifica é pouca ou nenhuma diferença na oferta de produtos.

Ainda destrinchando a atual indústria de alimentos Ploeg (2008) nos convida a observar a agricultura na ótica do império alimentar. Subordinada às exigências de *expansão, hierarquia e ordem* a agricultura é vista como ferramenta técnica para a produção de matéria prima rápida e barata para alimentar a indústria que melhora ou processa os alimentos. Nesse sentido, a ferramenta agricultura deve se expandir utilizando toda gama de tecnologia disponível para acelerar processos produção, garantir safras cada vez mais próximas e reguladas com alta tecnologia de irrigação, enfim, e garantir rapidez e ritmo a indústria.

Obediente ao Estado a agricultura deve colaborar com planos de desenvolvimento, plantando o que tem bom preço e facilidade de saída junto aos mercados definidos como potenciais consumidores. Os processos de produção de alimentos não precisam ter uma identificação com o território, o que é produzido aqui pode ser consumido em qualquer lugar do mundo e vice versa. Para tanto a noção de frescor do alimento foi alterada. A embalagem, conservantes ou outros tratamentos industriais podem garantir “frescor” por semanas ou meses.

Com o conceito de alimento redefinido diante da lógica da ordem que os Impérios Agroalimentares impõem, a comida passa ser um produto não só adequado às utilidades da vida moderna com foco em agilidade no preparo, mas também deve ser ancorado em matérias primas com o máximo de consumidores possíveis, ou seja, alimentos que são a base da alimentação em várias culturas. Assim temos uma vasta gama de alimentos com base no trigo e milho, na verdade a



alimentação humana no século XXI reside em poucas espécies vegetais. Arroz, milho, trigo e soja representam 75% das calorias consumidas pela humanidade.

E a Cultura Alimentar? Como hábitos alimentares se perderam e gostos se transformaram diante da disponibilidade de alimentos proposta pela indústria? Como se concebe o gosto? O gosto é adquirido através da repetição que se estabelece socialmente e pode ser construído, desconstruído e reconstruído (LARAIA, 2009).

De fato, a alimentação é a primeira aprendizagem social do ser humano, e ao compartilhar uma cultura o jovem indivíduo está imerso a ordem normativa do processo de socialização. As atitudes em relação à comida que vem dos núcleos de convivência: grupo étnico, família, classe social, nação. Nestes espaços serão apreendidas as condutas que vão colaborar na construção do simbólico, das crenças, dos conhecimentos e práticas associadas a alimentação.

Ao comer segundo uma forma socialmente definida a criança aprende o senso do íntimo e do público (aquilo que ela pode mostrar da sua mecânica alimentar e aquilo que ela deve esconder), bem como as regras de partilha e privilégio que refletem a hierarquização social, enfim, o sendo ‘bom’, mais exatamente o que é bom para o grupo ao qual pertence. (POULAIN & PROENÇA, 2003, p. 254).

Os comportamentos alimentares ressaltam tanto as semelhanças quanto as diferenças étnicas e sociais, têm força para hierarquizar grupos e pessoas. Citando Lévi-Strauss, Jean-Pierre Poulain pontua que “a cozinha é uma linguagem na qual cada sociedade codifica as mensagens que lhe permitem significar o que essa sociedade é” (POULAIN & PROENÇA, 2003, p. 252).

São diversas as atividades vinculadas à alimentação cotidiana, cada uma passível de investigação sobre seu lugar na gramática dentro da linguagem que é a cozinha, que, por sua vez, é parte de um sistema alimentar que lhe sustenta. A definição da forma como cada atividade relacionada à alimentação cotidiana é realizada, por quem e em que tempo, são frases que comunicam muito da estrutura e dinâmica do grupo social. Os alimentos não se movimentam sozinhos (POULAIN, 1985) e os caminhos da terra a mesa passam por mecanismos de controle em vários níveis. O fato é que o gosto e aceitação do comestível são conformados e socialmente controlados (CONTRERAS & GRACIA, 2011).

Cada grupo social define sua dieta a partir de várias estratégias de sobrevivência. O corpo precisa de uma variedade de nutrientes e a adaptação ao ecossistema/sociedade acontece à medida que se reconhece o que o meio disponibiliza e se identifica as possibilidades nutritivas necessárias a manutenção da vida. O fato é que a disponibilidade de fontes nutricionais é imensa e podem ser encontrados em uma variedade maior ainda de alimentos, tanto de origem animal como vegetal

(CONTRERAS & GRACIA, 2011). São muitas as opções de escolha para se conseguir proteínas, gorduras, vitaminas e aminoácidos e cada ecossistema/sociedade vai oferecer seu cardápio.

Contudo, mesmo sendo onívoros, os grupos humanos não consomem tudo que é comestível em seu meio, os insetos são uma fonte de proteína importante na Ásia e pouco consumida na América. Por outro lado, o fato de uma planta apresentar certa toxicidade não a elimina da possibilidade de ser transformada em comida, os humanos, diferente de outros onívoros, suportam o sabor desagradável. Um caso observável é a pimenta preta, extremamente irritante as mucosas bucais (CONTRERAS & GRACIA, 2011), mesmo assim, os povos da América Central domesticaram diversas variedades de pimenta preta.

Em alguns milênios de adaptação aos ecossistemas os diferentes grupos humanos perceberam os caminhos para garantir a sobrevivência com menos gasto energético possível. Nesse processo foi desenvolvida a **cozinha** e com ela os benefícios de assar, cozinhar, defumar, picar, salgar, apimentar, enfim, elaborar o alimento para uma boa digestão e por prazer.

A cozinha facilitou a digestão e como consequência ampliou as possibilidades de consumo do alimento e garantiu a longevidade da parceria entre plantas e pessoas. Caso exemplar é a mandioca, uma planta com variedades tóxicas, mas que alquimizada se tornou base da alimentação de vários povos no Brasil, com lugar de destaque nas roças e quintais de norte a sul do país. Segundo Richard Wrangham no livro Pegando Fogo (ZAHAR, 2009), além de eliminar a toxicidade de plantas e facilitar o consumo da carne, ao aquecer os alimentos há um aumento da quantidade de energia que a comida libera para o corpo.

A força e a eficiência das alterações conceituais propostas pela indústria agroalimentar nos remetem a observar a complexidade do ato alimentar. Voltando a Lévi-Strauss - a cozinha é uma linguagem na qual cada sociedade codifica as mensagens que lhe permitem significar o que essa sociedade é, (POULAIN & PROENÇA, 2003). A cozinha dos anos 2000 diz muito da produção agrícola em larga escala, da artificialização dos sabores, da relação do tempo disponível ao ato de comer, do quão a indústria agroalimentar define e controla a cozinha. A linguagem comida-industrializada-contemporânea se insere nos sistemas simbólicos de manutenção do poder, tanto em intensidade como em *consensus*.

Os sistemas simbólicos (arte, religião e língua), como instrumentos de conhecimento e comunicação, só podem exercer um poder estruturante por que estão estruturados. O poder simbólico é um poder da realidade que tende estabelecer uma ordem gnóseológica: um sentido imediato de mundo (e, em particular, do mundo social) (BOURDIEU, 1989, p. 09).



No processo de construção do simbólico via alimentação foram criadas categorias de alimentos – saudáveis e não saudáveis; ordinários e festivos; femininos e masculinos; adultos e infantis; puros e impuros; sagrados e profanos etc. (CONTRERAS & GRACIA, 2011). Os especialistas em comunicação e vendas criam produtos com a promessa de conexão a situações que evocam sentimentos, memórias, desejos. Produtos que, necessariamente, a indústria tem para vender. A sociedade de consumo tem por base a experiência da liberdade de escolha e a impotência diante da escolha se transforma em frustração em vários níveis.

A percepção desta crença permite compreender atitudes vistas como equivocadas, como uma pessoa em situação de pobreza parecer se comportar irracionalmente ao comprar algum alimento considerado de luxo. Com o auxílio de Fieldhouse (1986) Contreras & Gracia iluminam: “Talvez esses comportamentos sejam mecanismos de escape da realidade cotidiana da pobreza e tenham efeito de aumentar a autoestima, criando a ilusão da liberdade de escolha” (CONTRERAS & GRACIA, 2011, p. 218).

A sociedade de consumo fortalece os desejos individuais, criando categorias de produtos, essa novidade atrelada ao alto valor da individualidade dentro do consumismo, leva a sociedade a se tornar cada vez mais condescendente aos desejos das crianças e dos adolescentes. Assim, passamos do “coma gostando ou não” para “o que você quer comer hoje?” (CONTRERAS & GRACIA, 2011, p. 398).

A orientação do gosto aos pequenos que milenarmente foi uma atribuição da família hoje se fragiliza. Há uma nova organização familiar na sociedade industrializada que transforma o tempo e cuidado com as refeições em algo trabalhoso e de menor valor dentro do sistema familiar. As crianças do século XXI são muito estimuladas a comer o que é mais fácil comer, sem necessidade de garfo ou faca e de fácil mastigação. Assim, croquetes, macarrão, batata frita, comida instantânea e salgadinhos de milho não exigem atenção ou vigilância dos pais, muito diferente de comer um peixe com espinhas ou um pedaço de araticum¹.

Assim, a cultura alimentar hegemônica é uma cultura que não se atenta as nuances da relação agricultura – mesa, muito menos agrobiodiversidade e sabores. Na verdade, a escolha dos alimentos obedece a critérios por vezes irracionais, mas se observados a luz das relações sociais é clara a intenção de apontar distinções sociais, marcar o lugar social, definir o lugar de pertença de cada ator social.

Pierre Bourdieu no livro “O poder Simbólico” (1989) clareia o nublado movimento do poder simbólico e suas formas de atuação.

¹ Araticum, nome científico *Annona crassiflor*. Planta típica do Cerrado, possui sementes grandes em abundância.

No entanto, num estado de campo em que se vê o poder por toda parte, como em outros tempos não se queria reconhecê-lo nas situações em que ele entrava pelos olhos, não é inútil lembrar que – sem nunca fazer dele, numa outra maneira de o dissolver, uma espécie de ‘círculo cujo centro está em toda parte e em parte alguma’ – é necessário saber onde ele se deixa ver menos, onde ele é mais completamente ignorado e assim pode ser reconhecido. O poder simbólico é esse poder invisível o qual só pode ser exercido com a cumplicidade daqueles que não querem saber que lhe são sujeitos ou mesmo que o exercem (BOURDIEU, 1989, p. 07).

A invisibilidade do poder simbólico reside nas escolhas naturalizadas, as preferências são os indicativos de semelhança, exclusão dos diferentes e símbolos de poder. São as trajetórias sociais dos indivíduos que observa a origem familiar, o tipo de educação, os acessos aos bens culturais que vão delinear as escolhas normalmente naturalizadas (BOUDIEU, 1989). Nada mais natural e naturalizado do que comer, conseqüentemente a análise do fato alimentar pode nos revelar a natureza da estrutura e da ordem social em toda sua complexidade.

[...] E que tipo de relações e hierarquias sociais ensejam e tendem a conservar de acordo com o tipo de alimentação, de comida destinada a cada uma das referidas ocasiões (cerimoniais, ritualísticas, religiosas, festivas, convencionais, medicinais e rotineiras), (...) nutrir-se humano visto como fato biopsicossocial – como fato social total, com caráter pluridimensional (CONTRERAS & GRACIA, 2011, p.08).

Assim, a construção e desconstrução do gosto, o desejo compulsivo, o desejo cotidiano por determinado alimento tem por base um estilo de vida. E quais as características deste estilo de vida? O que ele confirma? A que ele se conecta? O que o estrutura? As respostas vão indicar, ainda que não em absoluto, uma classe social. Mesmo que não entendida apenas por critérios econômicos, mas por suas práticas simbólicas (BOURDIEU, 1989).

O lugar do consumo na cultura contemporânea extrapola o ato de satisfazer uma necessidade. No capitalismo atual o ato de consumir ao mesmo tempo funciona como elemento de diferenciação como de exclusão (GAMBARO, 2012). Observando a potência da alimentação que não apenas nutre, mas informa e carrega significado, o consumo de alimentos tem um lugar de destaque na diferenciação dos estilos de vida.

As elites sempre usaram a comida como fator de distinção em relação às classes, ainda que, com o tempo, não foi possível manter a exclusividade de um alimento a longo prazo, até em função do desenvolvimento do próprio capitalismo e da indústria de alimentos. À medida que se torna possível aumentar o consumo alguns produtos antes elitizados se popularizam. É o caso do açúcar,



no século XVII artigo de luxo dado a seu exotismo e preço, passa a produto corriqueiro do proletariado inglês no século XIX (MINTZ, 2009). Tudo que sólido desmancha no ar².

Portanto, em função da própria dinâmica do consumo se faz necessário a criação de categorias de mercadorias e, por conseguinte, categorias de alimentos. O prestígio simbólico de um alimento será definido pelo significado, consciente ou inconsciente, que este retém dentro do grupo social ou junto ao ator social.

A ascensão social cria novas demandas, se faz imperativo reconhecer os “índices da classe” (BOURDIEU, 1989), o que se entende e se denomina por bom gosto. Os indicativos de bom gosto vêm da casa, da mobília, dos objetos de decoração, do celular, dos livros, da música e da comida. Todos os indicativos estão sujeitos à ação do tempo e do ritmo, cada vez mais acelerado, do processo de desgaste, desclassificação e desvalorização de cada indicativo. Bourdieu chama atenção para a necessidade de atualidade do símbolo de distinção social, já que um “símbolo de distinção apropriado com atraso perde seu valor distintivo” (BOURDIEU, 1989, p. 112).

Na contemporaneidade, a comida se mantém como forte ferramenta de afirmação de status social. Não é raro identificar em pessoas ou grupos sociais o abandono de um alimento nutritivo por considerá-lo de baixo status e, conseqüentemente, passar a consumir produtos medíocres nutritivamente em função de aparentar ascensão social. Contreras & Gracia indicam diferentes mecanismos nos quais é possível usar a comida como afirmação de status:

- a) a possibilidade de escolher produtos raros e caros para impressionar os demais; b) a possibilidade de escolher restaurantes caros para gratificação pessoal e c) a possibilidade de preparar pratos muito elaborados cuja preparação exija muito tempo (CONTRERAS & GRACIA, 2011, p. 218).

Aqui percebemos a condição privilegiada que a alimentação/cultura alimentar tem na expressão do pensamento simbólico que cria, destrói e recria a realidade, ou melhor, a ideia de realidade. Assim, os processos de produção, distribuição e consumo de alimentos têm alta relevância na construção/desconstrução do simbólico que permeia as relações de comensalidade. O inverso também é verdadeiro, o simbólico que permeia as relações com os alimentos vão interferir nos processos de produção, distribuição e consumo de alimentos.

Observando os caminhos da construção das crenças e valores presentes no pensamento ocidental nos últimos 300 anos é possível identificar uma perspectiva cujo caminho para melhorar a sociedade é o progresso. Essa visão tem por premissa a eficiência da tecnologia e o entendimento que

² Marshall Berman, 1982.

o processo civilizatório é um caminho inexorável que se movimenta sempre numa única direção impulsionada pela sucessão dos acontecimentos.

O pensamento ocidental contemporâneo, forjado nessa premissa, entende o desenvolvimento científico e tecnológico, cuja base epistemológica foi o racionalismo científico, como caminho reto para uma vida melhor. Aqui percebemos o quão adequado é o discurso da Revolução Verde, ao se alçar ser o instrumento para eliminar a fome no mundo, onde os países do Primeiro Mundo no pós-guerra elaboraram uma solução anunciada como o método de produção de alimentos para o globo, através de uma agricultura mecanizada, baseada na grande monocultura. Com grande participação da comunidade científica o pacote tecnológico da Revolução Verde propôs a junção de insumos químicos, agrotóxicos, sementes melhoradas, estrutura de crédito subsidiado, ensino, pesquisa e extensão rural para este modelo de produção de alimentos.

O modelo desenvolvimentista incentivou a padronização de sistemas agrícolas e, conseqüentemente, exterminou muito da biodiversidade e da agrobiodiversidade. Os agricultores perderam o protagonismo da atividade agrícola para técnicos e pesquisadores de instituições públicas e privadas. O século XX conheceu uma nova forma de dominar a natureza, desta vez em escala industrial, atuando contra a diversidade da vida no planeta, provocando esgotamento dos recursos naturais e aquecimento global.

Aportado nestes princípios desde o início do séc. XX em todo planeta se perdeu 75% da diversidade genética de plantas cultivadas. Na Coreia do Sul, apenas um quarto das variedades vegetais cultivadas em jardins e hortas em 1985 continuavam a existir em 1993. Apenas 20% das variedades de milho que existiam no México dos anos 30 ainda existem. Na China das 10 mil variedades de trigo utilizadas até 1949 apenas mil ainda eram usadas nos anos 70. Só nos EUA 85% das 7.000 variedades de maçã desapareceram, e conseqüentemente se perdeu também a diversidade de insetos e a diversidade microbiana dos agroecossistemas (SANTILLI, 2009).

A importância da conservação da diversidade genética é pauta obrigatória em fóruns internacionais já há algum tempo. O foco é discutir questões relativas à alimentação e agricultura, principalmente como evitar a perda da diversidade ou a erosão genética. Em 1972, na conferência sobre o Meio Ambiente em Estocolmo, já se identificava a grave erosão genética imposta pela dita modernização da agricultura. Diante disso, foi adotado mundialmente o modelo de conservação em bancos de germoplasma (*ex situ*) mas com destaque para que fosse também incentivado a conservação de recursos genéticos junto aos agricultores (*on farm*), uma vez que nos bancos de germoplasma, as sementes ficam conservados como em uma coleção “museológica”. Para que haja adaptação e



evolução das sementes e mudas é fundamental que o material continue a ser manejado pelos agricultores, preferencialmente em seus sistemas de cultivos.

Aqui percebemos a importância dos agricultores tradicionais que por milênios vem desenvolvendo sistemas agrícolas complexos, diversificados e adaptados ao bioma e ao clima local.

O conhecimento tradicional associado à planta domesticada e selecionada pelas comunidades locais se expressa na própria existência do objeto biológico, a planta. Sem o saber agrônomo das comunidades locais, suas técnicas e experimentos de seleção e conservação dos recursos fitogenéticos, tais objetos não existiriam, seja plantas alimentares, medicinais, ornamentais, etc. A diversidade agrícola é, por si, expressão e materialização de saberes tradicionais (SANTILLI & EMPERAIRE, 2006, p. 102).

Tomando como exemplo apenas uma comunidade tradicional - a Comunidade Quilombola de Vargem do Inhaí, distrito de Diamantina MG, ali as famílias possuem um sistema agrícola tradicional adaptado ao cerrado e campos de altitudes (ALVARENGA, 2013). Segundo o Núcleo de Agroecologia e Campesinato da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM) nas áreas de cerrado é possível encontrar diversas plantas nativas do bioma, sendo as principais utilizadas pelos moradores para alimentação o pequi, panã, uita, arraça, samambaia, araticum, coroa de frade, quiabo da serra (quiabo da lapa), mangaba, grelo de imburuçu, coco de pindoba, fedegoso, mandapucar, jabuticaba do mato, bacupari, angesta, leiteira, gabioba, jatobá, rufão, picão, cagaita, dentre outras.

Tratados internacionais vinculantes, leis e políticas nacionais de proteção dos direitos de povos e comunidades tradicionais vêm sendo implementados para reconhecer a valiosa contribuição destas agriculturas no desenvolvimento da vida na terra. Assim emerge um novo contexto para a atuação das instituições públicas comprometidas com a responsabilidade socioambiental e os direitos de povos e comunidades tradicionais.

Este novo contexto levou a FAO - Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação - a lançar uma iniciativa para estimular parcerias relativa à conservação e manejo evolutivo de sistemas agrícolas tradicionais, o programa GIAHS - Globally Important Agricultural Heritage Systems -, em inglês ou Sistemas Agrícolas de Importância Mundial - SIPAM. O GIAHS foi criado com base nos objetivos da Cúpula Mundial para o Desenvolvimento Sustentável de 2002 e em resposta às ações em todo planeta que comprometem as bases da agricultura camponesa e dos sistemas agrícolas tradicionais.

Entre 2002 e 2014 foram reconhecidos, a nível mundial, 31 sistemas agrícolas tradicionais. Dentre eles, o território compreendido entre Puno e Cuzco, no Peru; o Arquipélago de Chiloé, no

Chile; os oásis do Magreb, na Tunísia, Argélia e Marrocos; o consórcio entre os cultivos de arroz, pato e peixe na China, etc (FAO, 2015). Esse reconhecimento tem ampliado a compreensão do público e a consciência da importância dos sistemas agrícolas tradicionais. A existência de numerosos GIAHS no mundo testemunha a capacidade inventiva e criativa das comunidades tradicionais em matéria de utilização e de manejo de recursos disponíveis, da manutenção da biodiversidade e da relação dinâmica com os ecossistemas, bem como dos elementos físicos da paisagem.

Esse manejo se apoia sobre os saberes, as práticas e as tecnologias que são ao mesmo tempo tradicionais e evolutivas. Esses sistemas agrícolas ancestrais constituem as bases para inovações atuais e futuras em matéria de agricultura e de tecnologia. Graças a um processo de co-evolução marcante entre a humanidade e a natureza, os GIAHS são o resultado de séculos de interação e de sinergias entre os processos culturais e biológicos que representam experiências de populações rurais acumuladas ao longo dos tempos (KOOHAFKAN; ALTIERI, 2011).

O fato é não se cria variabilidade genética em laboratório a não ser por meio de mutações induzidas. Dessa forma, o material conservado junto aos agricultores é imprescindível para a soberania alimentar e nutricional deles próprios e de toda humanidade. A soberania alimentar e nutricional está diretamente relacionada à variedade genética. Segundo Cunha e Elisabetsky (2015),

Os seres vivos coevoluem com seu habitat e se adaptam a mudanças tanto de clima quanto de fungos, parasitas e doenças em geral. Conservar o germoplasma apenas em bancos é perder a evolução que se dá in situ. É por meio da reprodução de plantas em situação de cultivo, preferencialmente em áreas em que gozam de grande diversidade – eventualmente seus próprios centros de origem -, que se consegue conservar a diversidade genética e, ao mesmo tempo, acompanhar suas mudanças adaptativas: é a chamada ‘conservação on farm’ (p. 209).

A conservação on farm ainda carece de ações, políticas e programas mais efetivos para sua implementação no Brasil. O programa GIAHS ao promover a abordagem integrada que combina a agricultura sustentável com a salvaguarda dos bens sociais, culturais, econômicos e ambientais, possui como foco a valorização dos conhecimentos tradicionais e a sucessão geracional no campo.

3 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os caminhos que a indústria de alimentos vem trilhando demonstram, já há algum tempo, nenhuma atenção ou cuidado com a biodiversidade. Por princípio os modelos de produção, transporte, manufatura e distribuição ao consumidor se organizaram a partir apenas da ótica da eficiência fortalecendo conceitos como rapidez, praticidade, lucratividade, resposta do mercado. O fato é não



será o Império Agroalimentar que tem por eixo estruturante a expansão que irá orientar respostas para a conservação e ampliação da agrobiodiversidade.

As instituições de pesquisa em diversidade agrícola no Brasil e na América Latina sofrem com oscilação de investimentos focos de gestão. Também é fato que a semente guardada no banco de germoplasma há trinta anos não terá a mesma possibilidade de adaptação de uma semente manejada junto ao agricultor, afinal, o planeta está passando por mudanças climáticas. É preciso reconhecer que a conservação *ex situ* também é importante como manutenção de base genética. Mas se pensando em perda de variedades de cultivos é o trabalho do agricultor que há milênios vem desenvolvendo técnicas que ampliam e conservam a agrobiodiversidade.

As políticas públicas direcionadas a agricultura familiar não tem como foco a ampliação ou a manutenção da agrobiodiversidade, ao contrário, são muitos os programas, as linhas de crédito voltadas a cultivos específicos, ou a variedades específicas de uma determinada planta, como uma mandioca mais adequada a um tipo específico de farinha, ou um milho mais adaptado ao gosto popular. Assim são poucas as alternativas de proteção da biodiversidade agrícola diante do império agroalimentar.

O programa GIAHS pode ser um caminho. A natureza do programa é propositiva de ações para os governos de cada país que indique os sistemas agrícolas de importância mundial presentes em seu território. Daí a necessidade uma forte intenção e interação dos povos e comunidades tradicionais que ao serem reconhecidas como GIAHS devem reivindicar os direitos previstos nos tratados já ratificados pelo Brasil junto a FAO. Também é preciso a força de instituições de ensino e pesquisa que sustentem linhas de pesquisa que fortaleçam os elos da corrente consciente da importância da conservação da agrobiodiversidade e seus desdobramentos na soberania alimentar.

Indo um pouco mais além, há pouca pesquisa sobre os conhecimentos tradicionais, tanto na área da saúde, conservação ambiental e dinâmicas de construção do conhecimento. Quanto pode ser enriquecida a pesquisa intercultural? Esta combinação cria chances de inovação, por vários caminhos, em especial em termos de novos conceitos e modelos. Segundo a antropóloga Manuela Carneiro da Cunha,

Os conhecimentos tradicionais, contrariamente ao que muitos imaginam, não são só um repositório de conhecimentos, transmitidos de gerações anteriores (2015). São, sobretudo, conhecimentos que continuam a ser produzidos de um modo específico, ou seja, o que caracteriza sistemas de conhecimentos tradicionais são os métodos e protocolos *sui generis* de que lançam mão. O que deveria ficar aqui estabelecido é que sistemas tradicionais de conhecimentos não devem ser tratados apenas como “tesouros”, isto é, legados finitos do passado, e sim como sistemas abertos de produção de conhecimentos que continuarão a produzir resultados importantes (CUNHA, 2015).

Portanto, podemos inferir como cada comunidade tradicional gesta e cuida de um imenso patrimônio biocultural ligado à agrobiodiversidade. Podemos também aferir que cada variedade de um alimento que se perde é, também, a perda do conhecimento de um povo, sua cultura, seu território, seu modo de vida tradicional.

Aqui chegamos a uma delicadeza e a uma urgência: a necessidade de, de fato, respeitar o conhecimento tradicional e ampliar os caminhos da pesquisa intercultural. É preciso reconhecer o eficiente trabalho do pensamento colonizador, que investiu e investe em desqualificar o conhecimento tradicional como obstáculo ao desenvolvimento. Com a colaboração de Anibal Quijano, José de Souza Silva nos clareia:

Segundo Anibal Quijano, criador do conceito de Colonialidade (QUIJANO, 2005), a institucionalidade do sistema capitalista opera o processo institucional - patriarcal, racial, epistemicida, etnocida, ecocida de reprodução das relações, significados e práticas que incidem transversalmente sobre o trabalho, a natureza, o sexo, a subjetividade, a autoridade. Diferente do colonialismo padrão de dominação política, econômica, administrativa, na qual um povo subjuga a soberania de outros a colonialidade é uma estrutura de poder que controla a subjetividade dos povos dominados. Hostil à ética, um “obstáculo” à sua consolidação, através da violência física, psicológica, ontológica, epistêmica, a modernidade instituiu-se inspirada em premissas eurocêntricas constitutivas de sua coerência, como a racialização e a racionalização que, em seu conjunto, instaura a superioridade racial, cultural, geográfica, epistêmica, da Europa, assim como a inferioridade do Outro não europeu. (SOUZA, 2017, p. 353).

Faz-se necessário um trabalho de reconhecer que imersos no pensamento ocidental é preciso um movimento no sentido de se esvaziar para resgatar o espaço do **eu não sei** e caminhar pela Epistemologia do Espanto (CREMA, 1989) no propósito de construir um novo espírito científico capaz de criar espaços de tranquilidade dentro do impreciso e incerto oceano do desconhecido.

Até aqui o caminho apontou a ampliação do conhecimento tradicional e seus entrelaços, muito há que se investigar ainda sobre as relações do conhecimento tradicional e antropologia da alimentação, farmacologia, agroecologia, patrimônio cultural, etc. Mas, sem dúvida, há muito que se investigar sobre os protocolos e métodos de construção do conhecimento tradicional e onde é possível aprender e construir novas epistemologias ancoradas agora no diálogo e respeito mútuo. Muitos passos já foram dados neste sentido, honremos os que abriram o caminho e sigamos.



REFERÊNCIAS

ALVARENGA, B. L. **Conservação da agrobiodiversidade por comunidades camponesas do Vale do Jequitinhonha-MG**. 47p. (Trabalho de Conclusão de Curso – Curso de Engenharia Florestal) UFVJM, Diamantina, 2014.

BOURDIEU, Pierre. **O Poder Simbólico**. Editora Bertrand Brasil, Rio de Janeiro, 1989.

CONTRERAS, Jesús e GRACIA, Mabel. **Alimentação Sociedade e Cultura**. Editora Fiocruz, Rio de Janeiro, 2011.

CREMA, Roberto. **Introdução a visão holística**: breve relato de viagem do velho ao novo paradigma. Editora Summus, São Paulo, 1989.

CUNHA, M.C. & ELISABETSKY, E. Agrobiodiversidade e outras pesquisas colaborativas de povos indígenas e comunidades locais com a academia. In: UDRY, C. & EIDT, J (editoras técnicas). **Conhecimento Tradicional: Conceitos e Marco Legal**. Coleção Povos e Comunidades Tradicionais. Volume I. Embrapa. Brasília, DF. 2015.

FAO. **List of GIAHS designated and potential sites**. Food and Agriculture Organization. 2015. Disponível em: <http://www.fao.org/giahs/giahs-sites/en/>

GAMBARO, Daniel. Bourdieu, Baudrillard e Bauman: o consumo como estratégia de distinção. **Revista Novos Olhares**, vol. 1, nº 1, Escola de Comunicação e Artes da USP. 2012 p. 19-26.

KOOHAFKAN, P. & ALTIERI, M. **Globally Important Agricultural Heritage Systems: A legacy for the future**. Food and Agriculture Organization of the United Nations. 2011. Disponível em: http://www.fao.org/fileadmin/templates/giahs/PDF/GIAHS_Booklet_EN_WEB2011.pdf

LARAIA, Roque B. **Cultura um conceito antropológico**. ZAHAR, Rio de Janeiro, 2009.

MINTZ, Sidney W. Comida, Cultura e Energia. **Revista de Pesquisa Histórica**, nº26-2, Universidade Federal de Pernambuco, 2009, p.13-37.

POULLAIN, Jean-Pierre & PROENÇA, Rosana. O Espaço Social Alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. **Revista de Nutrição**, Campinas, nº 3, p. 245-256, jul/set 2003.

_____. Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. **Revista de Nutrição**, Campinas, nº 4, p. 365-386, out/dez 2003.

PLOEG, Jan Douwe van der. **Camponeses e impérios alimentares**: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização. Porto Alegre: UFRGS, 2008.

QUIJANO, Anibal. Colonialidade do poder, Eurocentrismo e América Latina. In: A colonialidade do saber: eurocentrismo e ciências sociais. Perspectivas latino-americanas. Buenos Aires, 2005, Editor - CLACSO, Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales. http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/clacso/sur-sur/20100624103322/12_Quijano.pdf

SANTILLI, Juliana & EMPERAIRE, Laure. A agrobiodiversidade e os direitos dos agricultores indígenas e tradicionais. In: RICARDO, Beto & RICARDO, Fany (Eds.). **Povos indígenas no Brasil: 2001-2005**. São Paulo: ISA, 2006. p. 100-103.

SANTILLI, J. **Agrobiodiversidade e direitos dos agricultores**. São Paulo: Peirópolis, 2009.

SOUZA, José. **Agroecologia e a ética da inovação na agricultura**. Redes - Santa Cruz do Sul: Universidade de Santa Cruz do Sul, v. 22, n. 2, maio-agosto, 2017.

WRANGHAM, Richard. **Pegando Fogo**. ZAHAR, Rio de Janeiro, 2009.





ORGANIZAÇÃO DE CONTROLE SOCIAL DEFENSORES DA NATUREZA: RELATO DE EXPERIÊNCIA SOBRE REGULARIZAÇÃO DA PRODUÇÃO ORGÂNICA EM ARROIO DO MEIO, RS

SOCIAL CONTROL ORGANIZATION DEFENDERS OF THE NATURE: REPORT OF EXPERIENCE ON REGULARIZATION OF ORGANIC PRODUCTION IN ARROIO DO MEIO, RS

ORGANIZACIÓN DE CONTROL SOCIAL DEFENSORES DE LA NATURALEZA: RELATO DE EXPERIENCIA SOBRE REGULARIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN ORGÁNICA EN ARROIO DEL MEDIO, RS

Elenice Andréa Kronbauer

Bacharel em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Estadual do Rio Grande do Sul
E-mail: elenicekronbauer1@gmail.com

Marina Augusta Tauil Bernardo

Advogada, Universidade Estadual do Rio Grande do Sul
E-mail: marina.atb@gmail.com

Cândida Zanetti

Desenvolvimentista Rural, Bolsista NEA – VT, Faculdade LaSalle
E-mail: cãndida.aceso@hotmail.com

Elaine Biondo

Universidade Estadual do Rio Grande do Sul
Grupo de Pesquisa: Gestão da Qualidade na Produção de Alimentos.
E-mail: elaine-biondo@uergs.edu.br

RESUMO:

O presente trabalho visa relatar e caracterizar o processo de construção e formação de um Organismo de Controle Social com agricultores familiares no município de Arroio do Meio, RS, os quais produzem alimentos em sistemas de produção de base agroecológica. Os agricultores receberam o certificado do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA) para a venda direta dos produtos orgânicos em feiras de agricultores locais e distribuição em programas institucionais. Foram acompanhados desde a primeira reunião, tendo sido realizada entrevista com os agricultores a fim de compreender aspectos relacionados as percepções dos mesmos sobre o processo de produção orgânica. É perceptível a satisfação econômica e a realização pessoal em ver e manter a propriedade, não somente como um local para produção de alimentos, mas como um lugar com qualidade de vida e convívio familiar.

Palavras-chave: Sustentabilidade. Certificação. Agroecossistemas. Agricultura alternativa.

ABSTRACT:

This paper aims to report and characterize the process of construction and formation of a Social Control Body with family farmers in the municipality of Arroio do Meio, RS, which produce food in agroecological based production systems. Farmers received the Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) certificate for the direct sale of organic products at local farmers' fairs and distribution in institutional programs. They were followed up since the first meeting, with an interview with farmers in order to understand aspects related to their perceptions about the organic production process. Economic

satisfaction and personal fulfillment are perceived in seeing and maintaining property, not only as a place for food production, but as a place with quality of life and family life.

Keywords: Sustainability. Certification. Agro-ecosystems. Alternative agriculture.

RESUMEN:

El presente trabajo pretende relatar y caracterizar el proceso de construcción y formación de un Organismo de Control Social con agricultores familiares en el municipio de Arroio del Medio, RS, los cuales producen alimentos en sistemas de producción de base agroecológica. Los agricultores recibieron el certificado del Ministerio de Agricultura Pecuaria y Abastecimiento (MAPA) para la venta directa de los productos orgánicos en ferias de agricultores locales y distribución en programas institucionales. Se acompañó desde la primera reunión, y se llevó a cabo una entrevista con los agricultores para comprender aspectos relacionados con las percepciones de los mismos sobre el proceso de producción orgánica. Es perceptible la satisfacción económica y la realización personal, en ver y mantener la propiedad, no sólo como un lugar para la producción de alimentos, sino como un lugar con calidad de vida y convivencia familiar.

Palabras clave: Sostenibilidad. Certificación. Agroecosistemas. Agricultura alternativa.

1 INTRODUÇÃO

Atualmente vem crescendo no país a demanda por alimentos saudáveis, tanto produtores quanto consumidores estão mais conscientes em relação as características dos alimentos e os modos de produção dos mesmos, o que tem despertado a procura por alimentos associados a produção sustentável, especialmente aqueles oriundos da agricultura familiar. Dentre estes, ganha destaque os produtos orgânicos de base agroecológica, produzidos com valorização de aspectos ambientais, culturais, sociais e que propiciam a segurança alimentar e nutricional.

A produção orgânica de base ecológica é considerada um modo de produção que visa à sustentabilidade, mantendo o equilíbrio nas interações entre organismos do solo e do ambiente, sendo que as principais práticas utilizadas são a rotação e consórcio de culturas, as quais melhoram a fertilidade e a cobertura do solo, protegendo-o; a redução de pragas e doenças; utilização de máquinas leves e /ou com tração animal para o preparo do solo; a utilização de adubação orgânica derivada de processos de compostagem, adubos verdes, resíduos vegetais, vermicompostagem (uso de minhocas para a produção de húmus); utilização de capinas e roçadas e a ausência de qualquer tipo de insumo químico externo, bem como de plantas geneticamente modificadas (BRASIL, 2003; SEDYAMA *et al.*, 2015). Além de todo o cuidado com os recursos naturais, a agricultura orgânica vai ao encontro à questão da segurança e soberania alimentar, tema amplamente discutido, tanto no sentido de solucionar a questão da fome no mundo, quanto à disponibilidade de produtos com qualidade nutricional adequada.

O consumidor consciente na busca por alimentos saudáveis, encontra nos selos de garantia de qualidade, a segurança de estar obtendo produtos com registro e que realmente sejam seguros dentro de suas expectativas. Assim, a regularização da produção de alimentos orgânicos e a



certificação são muito importantes. Conforme o estabelecido na legislação brasileira de produtos orgânicos (BRASIL, 2003; BRASIL, 2007) a certificação proporciona a garantia da qualidade e segurança ao consumidor em toda a cadeia produtiva, desde a produção, processamento e comercialização dos produtos, principalmente quando não é possível o contato direto com o agricultor.

No Brasil, o Decreto nº 6.323 de 27 de dezembro de 2007 (BRASIL 2007) regulamenta os critérios para a produção orgânica desde as formas de manejo na propriedade rural até a comercialização, garantindo a origem e a qualidade dos produtos através da Certificação ou Cadastramento de produtor orgânico (PENTEADO, 2003).

Os métodos por certificação utilizam-se do selo do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica (SisOrg), conforme Instrução Normativa nº 50 de 5 de novembro de 2009 (BRASIL, 2009), sendo estes a certificação por auditoria de certificadora registrada no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e a certificação em grupo, formando um Organismo Participativo de Avaliação de Conformidade (OPAC), além destes, os agricultores familiares podem obter o cadastramento para venda direta, sem o uso do selo (BRASIL 2003; BRASIL, 2007; BRASIL, 2008 e BRASIL, 2008a), organizando-se em uma Organização de Controle Social (OCS).

Segundo MAPA (2016) a OCS é um cadastramento que possibilita ao agricultor familiar realizar venda direta dos seus produtos, participar de programas como Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA). Cabe salientar que este agricultor familiar deverá ser reconhecido legalmente como tal, através da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional da Agricultura Familiar (PRONAF). Conforme Instrução Normativa nº 19, de maio de 2009 (BRASIL, 2009), em seu Art. 124, o cadastramento por venda direta ao consumidor não tem a presença do selo (SisOrg), no entanto possui a mesma credibilidade e confiança dos produtos que utilizam o selo, pois sendo cadastrados junto a um órgão fiscalizador ou Superintendências do MAPA, incluem além da própria fiscalização do MAPA, a fiscalização entre os pares, ou seja, os próprios agricultores, consumidores e técnicos que constituem a OCS, garantindo assim a qualidade dos produtos.

As Organizações de Controle Social (OCS) são sistemas participativos de certificação orgânica, onde os agricultores familiares é que dão a garantia da qualidade, ao possibilitar a sociedade, consumidores, cooperativas e outros, a visita as propriedades, com verificação *in loco* da produção orgânica (MOREIRA e BÉCKER, 2018).

O processo de venda direta tem importante valor social pois leva ao contato direto entre o consumidor e produtor, sem intermediários, ou seja, criam as cadeias curtas para venda de produtos locais. Ao mesmo tempo, o consumidor poderá visitar a propriedade, acompanhar todo o processo produtivo, observar as práticas de manejo adotadas, além de proporcionar troca de experiências, o contato com a natureza, a aquisição dos produtos por preços mais justos, favorecendo a relação de comprometimento e confiança e um poder maior de cobrança por parte do consumidor (BÉCKER *et al.*, 2016).

Assim, este estudo é o relato da experiência de acompanhamento, participação e envolvimento, em todas as etapas necessárias na estruturação de uma Organização de Controle Social em Arroio do Meio, sendo a primeira no Vale do Taquari, RS, a qual é formada por agricultores familiares, consumidores, técnicos extensionistas e representantes da Universidade Estadual do Rio Grande do Sul (UERGS).

2 METODOLOGIA

O presente estudo foi realizado no município de Arroio do Meio, Vale do Taquari, RS, no período de março de 2015 a março de 2016, com um grupo de sete agricultores familiares produtores de alimentos orgânicos; organização de consumidores, representantes da Associação ECOBÉ, um técnico extensionista da Emater/ASCAR local, uma acadêmica e um professor, representantes técnicos da Universidade Estadual do Rio Grande do Sul (UERGS). Além destes, também participaram do processo representante do Centro de Apoio ao Pequeno Agricultor (CAPA) e a Articulação em Agroecologia do Vale do Taquari (AAVT).

O município de Arroio do Meio destaca-se na região, pela produção de alimentos orgânicos e agroecológicos. Na construção da OCS, foram realizadas reuniões mensais, nas casas dos produtores, cada mês em uma propriedade, com a participação de todos os representantes acima citadas, havendo envolvimento de todos em todas as etapas do processo. Nestas visitas, além de aprofundar o entendimento dos agricultores sobre o processo em construção e sua importância, também foram organizadas atas e o levantamento de todos os documentos necessários para o cadastramento junto ao MAPA. Após a primeira etapa da reunião, os presentes realizaram visita aos sistemas produtivos e instalações na propriedade, como forma de observarem todos os critérios descritos no Caderno de Manejo Orgânico, e verificação da conformidade. Todos os documentos necessários ao cadastramento foram organizados pelos técnicos membros da OCS.



Este relato descreve as etapas realizadas em todo o trabalho, junto ao grupo, tendo sido realizados registros por escrito, fotográficos, em todas as etapas da experiência. Foram também aplicadas entrevistas aos agricultores as quais permitiram aprofundar e compreender melhor os principais sujeitos envolvidos no processo e considerada aqui como uma abordagem qualitativa. Segundo Freitas e Jabbour (2011), a principal vantagem da abordagem qualitativa, refere-se à profundidade e a abrangência, ou seja, o “valor” das evidências que podem ser obtidas e trianguladas por meio de múltiplas fontes, como entrevistas, observações, análise de documentos, permitindo ao pesquisador detalhes informais, admitindo também uma relação bem mais próxima e sistêmica com os envolvidos no processo.

As entrevistas semi-estruturadas com os produtores¹, objetivaram conhecer melhor sua percepção sobre o manejo orgânico, o valor dos produtos orgânicos e o processo de regularização em si. A entrevista é considerada um importante mecanismo de trabalho em vários campos das Ciências Sociais e outras atividades, sendo realizada entre duas pessoas, para coleta de dados e objetivando obter informações sobre determinado assunto ou problema, a fim de avaliar os aspectos investigados e forçando o pesquisador a um contato direto com a realidade (MARCONI, 1999).

A entrevista com os produtores teve como enfoque o manejo orgânico e os requisitos necessários para regularização da produção orgânica, conforme legislação vigente e as suas percepções sobre todo o processo. O roteiro de entrevista foi elaborado, com questões que compreenderam aspectos socioeconômicos e da área da propriedade; aspectos sobre o manejo da produção orgânica e aspectos específicos sobre a percepção dos produtores. Foram entrevistados os produtores de sete propriedades no município de Arroio do Meio, tendo como critério fazer parte do processo de constituição da OCS. As propriedades que fizeram parte deste estudo estão localizadas próximas.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

O grupo foi formado por sete agricultores familiares, consumidores e técnicos da Emater/ASCAR local e da Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, e iniciaram a formação da OCS, por iniciativa e com o suporte da Emater/ASCAR local, pois o grupo produzia uma ampla variedade de produtos vegetais em base ecológica, no entanto, não tinham o reconhecimento oficial, o que levou o grupo a autorganização, como forma de obter tal reconhecimento.

¹ O projeto foi avaliado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UERGS, e recebeu parecer consubstanciado aprovado, sob processo número 2.272.562

Segundo Moreira e Bécker (2018) no Rio Grande do Sul existem catorze OCS constituídas, sendo esta uma modalidade de avaliação de conformidade de orgânicos que possibilita de forma social e coletiva, o processo de legalização e reconhecimento da conformidade de seus produtos orgânicos perante a sociedade e órgãos fiscalizadores, e que é facilitada pois não há necessidade de CNPJ, como consta na Lei 10.831/2003 (BRASIL, 2003).

Este processo é exclusivo para agricultores familiares conforme art. 96 a 102 da Instrução Normativa nº 19, de 28 de maio de 2009 (BRASIL, 2009) e tornou-se mais acessível e menos complicado, pois ao produzirem em pequena escala, optam por vender diretamente ao consumidor, gerando aproximação, credibilidade e confiança entre ambos (BECKER *et al.*, 2016).

Na Figura 1 está registrado o primeiro encontro do grupo (com presença dos sete agricultores, dois consumidores e dois técnicos), onde foram discutidas as etapas e a documentação necessária ao desenvolvimento da Organização de Controle Social. Todos os documentos necessários a OCS, foram discutidos e organizados por seus membros. A escolha de ser um Organismo de Controle Social do grupo de Arroio do Meio foi consentida por todos os produtores integrantes, os quais já comercializavam os produtos agroecológicos em feiras locais, onde sentiam necessidade de diferenciar seus produtos agroecológicos, e também para programas sociais como o PAA e PNAE. Os encontros realizados foram marcados pela troca de informações, relatos, esclarecimentos e diversos aspectos relacionados a suas propriedades e à formalização da OCS propriamente dita a partir da escolha do nome: Defensores da Natureza (Figura 1).

A participação da assistência técnica da Emater/ASCAR neste processo foi fundamental para o esclarecimento das normas referente à legislação, a organização documental e o entendimento sobre as diferentes técnicas de manejo e transição agroecológica, da importância de um solo equilibrado, da biodiversidade, da busca pela resiliência das plantas e a grande importância da qualidade dos produtos orgânicos para a segurança alimentar, além do permanente incentivo ao grupo.



Figura 1: Encontro em uma unidade produtiva familiar inserida na OCS Defensores da Natureza, durante o mês de agosto de 2016



Fonte: Kronbauer (2016)

Um fator importante neste sistema de legalização para venda direta de produtos orgânicos, conforme art. 97 e 98 da Instrução Normativa nº 19 de 28 de maio de 2009 (BRASIL, 2009) é de que, a responsabilidade do controle, monitoramento e cumprimento das ações e procedimentos que garantem a origem e qualidade final do produto é compartilhada por todos os produtores, buscando alternativas e troca de experiência quanto ao manejo correto junto aos técnicos e agricultores do grupo ou que praticam a agricultura orgânica quando da necessidade. Segundo Ferreira *et al.* (2014) a OCS contribui com a segurança alimentar, preservação dos recursos naturais e, ao considerar que a agricultura é uma atividade multifuncional, favorece a reprodução social das famílias.

No caso da OCS em estudo, que segue a legislação, o produtor será impossibilitado de comercializar seus produtos caso descumprir a Legislação Brasileira de Orgânicos conforme BRASIL (2003) e, nos casos de reincidência de inadequação com a legislação mencionada, ocorrerá o desligamento do grupo. A inclusão de novos produtores será comunicada ao MAPA no prazo máximo de 30 dias e as exclusões em no máximo em sete dias. Na OCS Defensores da Natureza, o processo será em conjunto com os produtores, auxiliados pela Emater.

Na questão da rastreabilidade dos produtos, a qual gera a confiança dos consumidores e a garantia que todos estão cumprindo os regulamentos técnicos, o grupo determinou os seguintes parâmetros, seguindo o art. 99 da Instrução Normativa nº 19/2009 (BRASIL, 2009) utilização de placas na frente de cada propriedade com a identificação da OCS, “Defensores da Natureza”, slogan do grupo e o número do cadastro; adesivo identificando a propriedade, o endereço e nome do

produtor nos produtos comercializados; disponibilidade da declaração do cadastro individual para apresentar aos consumidores em feiras, a domicílio ou nas prefeituras quando necessário; banner informativo da OCS; controle da venda de produtos e recibos fiscais de compra de sementes, mudas, produtos biológicos e outros documentos importantes por até 5 anos, bem como ata das reuniões e visitas aos produtores.

A rastreabilidade proporciona a possibilidade de rastrear qualquer alimento em todas as etapas de produção, processamento e comercialização, permitindo identificar qualquer inconformidade. Ao mesmo tempo valoriza a produção orgânica e agroecológica, produzindo alimentos seguros, os quais não contém agrotóxicos. A exposição aos agrotóxicos pode causar diversos efeitos na saúde humana como intoxicação aguda e/ou crônica que podem ser fatais (BRASIL, 2012), bem como danos profundos e até irreversíveis ao meio ambiente.

A relação de confiança que emergiu no grupo, serviu para envolver os membros da OCS, bem como favoreceram relações sociais com outros grupos de produtores agroecológicos e apoiadores do município e da região, como a Pastoral da Terra, Centro de Apoio e Promoção da Agroecologia (CAPA) e Articulação de Agroecologia do Vale do Taquari (AAVT), onde ocorreram trocas de experiências, aprofundamento do entendimento sobre o manejo agroecológico, troca de sementes e fortalecendo laços de amizade e cooperação entre todos.

A maioria dos agricultores familiares responsáveis pelas propriedades incluídas na OCS estão numa mesma faixa etária, sendo que 71,43% têm a idade entre 50 e 60 anos, e os demais entre 30 e 40 anos de idade. Constatou-se a partir deste resultado que as famílias de agricultores familiares são formadas por agricultores com idade avançada, o que é uma realidade no Vale do Taquari, onde 42,5% dos agricultores tem acima de 50 anos (AHLERT, 2005) e em outras regiões do Estado (DE MERA e NETTO, 2014). Assim, constata-se conseqüentemente, que há escassez da mão-de-obra familiar e forte tendência de os jovens não terem como objetivo a permanência no campo, visto que ficam atrelados a perspectiva de futuro e realização pessoal fora das propriedades.

O sistema produtivo e o histórico da atividade agrícola tiveram um grande impacto na sucessão da agricultura familiar. A modernização dos processos, com por exemplo o uso intensivo de máquinas e insumo agrícolas, levou a redução da necessidade de mão-de-obra familiar (STEDILE, 2005). Segundo Sikora (2013) este foi um dos motivos que impulsionaram a saída de pessoas do campo e que levaram a um fator importante de decadência na educação rural, pois, conduziu a busca por estudos nos centros urbanos, tornando-se uma educação moderna voltada para a industrialização.



Neste estudo, ficou perceptível a satisfação dos produtores com idade entre 50 e 60 anos com suas atividades na produção orgânica, os quais comentaram ser esta uma realização pessoal, apesar de haverem dificuldades e da longa jornada de trabalho. Sendo assim, é importante um envolvimento dos pais em organizações sociais e o incentivo de políticas públicas para alcançar todas as dimensões culturais, sociais e econômicas e estimular os jovens para buscar na agricultura um espaço de construção dos seus objetivos e sonhos (SIKORA, 2013).

As propriedades aqui estudadas possuem em média de 0,5 a 4,0 hectares de área produtivas, produzem em pequena escala cultivos diversificados de hortaliças. O cultivo diversificado ou policultivo, bem como a valorização da agrobiodiversidade é importante para a maior estabilidade no agroecossistema, além do aumento na produtividade, pois, entre alguns pontos importantes está a redução de insetos, o sombreamento de plantas complementares, o melhor uso de nutrientes (KRONBAUER *et al.*, 2018).

A prática de cobertura do solo utilizada, além de auxiliar na diminuição da erosão, ajuda no controle da temperatura e perda de água, aumenta a fertilidade do solo, contribui no manejo das plantas espontâneas, dentre outros. Estes princípios e práticas agroecológicas foram observadas nas visitas de conformidade realizadas nas sete propriedades dos agricultores familiares. O apoio da extensão rural foi constante em todas as etapas da construção e organização da OCS, esclarecendo dúvidas sobre as diferentes práticas de manejo adotado, incentivando os produtores e informando sobre práticas a serem adotadas (Figura 2), além de auxiliarem também no esclarecimento de dúvidas aos consumidores integrantes da OCS.

Além da satisfação dos produtores em aprender novas práticas e experiências, os resultados obtidos tem proporcionado aumento produtivo e motivação para ampliar o segmento, visto que, planejam participar de um Organismo Participativo de Avaliação de Conformidade (OPAC) para a comercialização dos produtos utilizando-se do selo SisOrg (BRASIL, 2007).

Figura 2: Visita dos técnicos, consumidores e produtores inseridos na OCS em uma unidade produtiva do grupo para troca de experiências e conformidade da produção orgânica



Fonte: Kronbauer (2016)

Outro fator motivacional, é o acesso a programas de políticas públicas existentes como o PAA e o PNAE, que assegura, garante e estimula a produção e a comercialização destes produtos. Camargo, Baccarin e Silva (2013) citam que a existência de tais programas permite o reconhecimento e o fortalecimento da Agricultura Familiar como produtora de alimentos e de segurança alimentar.

Estímulos via políticas públicas municipais, como por exemplo, leis que tornem obrigatória a utilização de produtos orgânicos na merenda escolar, também podem servir como instrumento de estímulo a produção. Pode-se citar a Lei Municipal 22 de dezembro de 2015, do município de Encantado, a qual estipula que os 30 % dos produtos advindos da agricultura familiar, em detrimento da lei que estabelece o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) da merenda escolar sejam produzidos em sistemas orgânicos, o que reforça a necessidade de fortalecimento dos agricultores que transitam da produção convencional para a orgânica (ENCANTADO, 2015).

Outro aspecto observado, referente a dificuldades enfrentadas pelos agricultores foi o uso intenso de agrotóxicos nas propriedades vizinhas aos produtores da OCS, o que é motivo de preocupação, especialmente para aquelas famílias que passam pelo processo de transição agroecológica, conforme art. 10 da Instrução Normativa 46 de 06 de outubro de 2011 (BRASIL, 2011), regulada pela Instrução Normativa 17 de 18 de junho de 2014 (BRASIL, 2014).

Na transição agroecológica as mudanças foram sendo realizadas de forma gradativa, com base em práticas sustentáveis adotadas por agricultores familiares da OCS que se utilizam de

experiências coletivas para enfrentar possíveis problemas que surgem e encontrar condições de evoluir no desenvolvimento sustentável e econômico. Segundo Costabeber (1998) a partir de um processo de transição agroecológica incluiu-se as dimensões de caráter social, não somente ambiental e econômico, o qual possibilita a construção de relações e experiências associativas.

A baixa fertilidade do solo foi outra dificuldade enfrentada pelos agricultores, o que também ocasionou aparecimento de pragas e doenças, e está relacionada ao manejo inadequado das culturas e ao monocultivo, fatores que associados levam a redução da produtividade (MACEDO, 2009). Conservar a fertilidade do solo é importante para o crescimento de plantas saudáveis e o desenvolvimento de uma agricultura estável, sendo fundamental que o produtor tenha conhecimento dos princípios básicos do solo e do processo de reciclagem de seus nutrientes (PRIMAVESI, 2006). O solo é considerado um ser vivo, no qual os organismos são influenciados pelas práticas corretas realizadas como rotação e o consórcio de cultura, adubação, irrigação, preparo e cobertura do solo, ciclagem de nutrientes entre outros, os quais determinarão a conservação do mesmo e o controle de pragas e doenças (ALTIERI, 2004; PRIMAVESI, 2006).

A busca por alternativas produtivas inovadoras, aliadas aos fatores agroecológicos são fundamentais para o sucesso da produção, e a busca através de qualificação permanente é o que fortalecerá os produtores. Após o preenchimento dos requisitos previstos em lei para obter o cadastro da OCS pelo MAPA e decorridos vários encontros, com discussões, dificuldade de tempo, os produtores foram contemplados com o cadastro de produtor orgânicos para venda direta de seus produtos.

A possibilidade de viabilizar a produção de orgânicos de forma organizada, aumentou a satisfação dos produtores e fortaleceu a relação de confiança destes com os consumidores, pois o contato pessoal estimula a curiosidade sobre as formas de cultivo e as práticas utilizadas para garantir segurança alimentar, especialmente por não utilizarem contaminantes químicos e outros insumos externos, com produtos de qualidade comprovada. Mesmo que os desafios da transição agroecológica e do processo produtivo apresentem obstáculos diários, como instabilidade do clima, deriva de agrotóxicos das propriedades vizinhas, eventuais pragas e doenças e a escassez de mão-de-obra, pode-se dizer, subjetivamente com base na observação a campo e na análise das respostas dadas pelos agricultores, que a qualidade de vida e a satisfação do ponto de vista econômico destes agricultores familiares garante a permanência nesta forma de trabalho.

Embora a Legislação de Orgânicos favoreça os consumidores, pois proporciona segurança alimentar, produção sustentável, credibilidade e confiabilidade na compra de alimentos e valorização financeira dos produtos, as políticas de critérios produtivos e comercialização são

desiguais se comparado com o sistema convencional que não precisa comprovar parâmetros de produção.

Ficou perceptível a iniciativa destes produtores em atuar na produção ecológica, pela confiança, satisfação econômica e a qualidade de vida proporcionada a suas famílias. De acordo com Azevedo, Schmidt e Karam (2011) qualidade de vida na agricultura familiar envolve um conjunto de aspectos objetivos relacionados especialmente a saúde do trabalhador, a qual envolve o relato de dores, frequência de tratamentos, a qualidade nutricional, o sedentarismo, uso de álcool e de fumo, ritmo de sono e vigília. Ao mesmo tempo, estes autores em seu trabalho, também consideraram aspectos subjetivos que envolvem qualidade de vida e que foram determinantes e valorizados pelos agricultores, quando discutem qualidade de vida, sendo eles: a convivência dos agricultores dentro de um contexto de segurança afetiva nas relações sociais e familiares; qualidade de vida associada ao fato de estarem vinculados a um trabalho prazeroso e reconhecido socialmente, o que foi apontado como fator importante neste contexto.

Assim, sob a ótica da produção orgânica e agroecológica, a valorização das manifestações culturais, o conhecimento dos antepassados, a consciência social e ambiental dos agricultores familiares, associada a obtenção de renda satisfatória e equilíbrio econômico, também mostra um viés da qualidade de vida, sob uma ótica subjetiva, a qual deve ser considerada. Assim, segundo Azevedo, Schmidt e Karam (2011) é importante considerar a inter-relação entre aspectos objetivos e subjetivos nos estudos da qualidade de vida de populações.

Além do abordado acima, cabe destacar que a agricultura familiar continua tendo papel de destaque por agregar a produção agrícola e a transformação de produtos e serviços que circulam em nível local, gerando impactos diretos na economia local, aumentando assim a cooperação e a interação horizontal entre os envolvidos fortalecendo a região (SCARABELOT e SCHNEIDER, 2012).

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A produção orgânica ao mesmo tempo em que gera confiança do consumidor pela forma como é produzida, baseada em uma produção livre de contaminantes químicos e que respeita os recursos naturais, estimula a agricultura familiar pelos programas sociais de aquisição de alimentos, proporcionando retorno financeiro satisfatório e a garantia de venda do produto.

Apesar da Legislação de Orgânicos ter favorecido os consumidores, pois proporciona credibilidade e confiabilidade na compra de alimentos e os produtores têm seus produtos mais



valorizados, as políticas de critérios produtivos e comercialização são desiguais se comparado com o sistema convencional que não precisa comprovar parâmetros de produção.

A OCS tem um importante papel social, pois, cria uma relação de troca entre os produtores e a sociedade quando se apresenta como uma forma alternativa de produtos saudáveis bem como de valorizar os pequenos agricultores, estimulando a permanência das famílias no campo.

REFERÊNCIAS

AHLERT, L. **Repensando Agro: um programa de discussão e planejamento do agronegócio no Vale do Taquari**. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Palestra, 2005.

ALTIERI, M. **Agroecologia: a dinâmica produtiva da agricultura sustentável**. 4 ed. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2004.

AZEVEDO, Elaine de; SCHMIDT, Wilson; KARAM, Karen Follador. Agricultura familiar orgânica e qualidade de vida. Um estudo de caso em Santa Rosa de Lima, SC, Santa Catarina. **Revista Brasileira de Agroecologia**. Pelotas/RS, n. 6, v. 3, 2011. p. 81-106.

BECKER, Claudio; NESKE, Marcio Zamboni; GUIMARÃES, Leandro Alonso. Inovações agroalimentares na agricultura do Pampa Gaúcho: construção coletiva de um mecanismo de certificação participativa em Santana do Livramento, RS. **Cadernos de Agroecologia**. Brasília/DF, v. 10, n. 3, 2016.

BRASIL. Lei Federal nº. 10.831, de 23 de dezembro de 2003. **Dispõe sobre a agricultura orgânica e dá outras providências**. Diário Oficial da União. Brasília/DF, 2003, Seção 1, p.8. Disponível em http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/2003/L10.831.htm Acesso em: 10 de março de 2017.

_____. Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007. **Regulamenta a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003, que dispõe sobre a agricultura orgânica, e dá outras providências**. Brasília/DF, 2007. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-010/2007/Decreto/D6323.htm> Acesso em: 10 de março de 2017.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. 2008. **Mecanismos de Controle para a garantia da qualidade orgânica**. Brasília: MAPA/ ACS, (2008). 56p.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Controle social na venda direta ao consumidor de produtos orgânicos sem certificação**. Brasília: MAPA/ ACS, (2008a). 24p.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa n. 19 de 28 de maio de 2009. **Aprovar os mecanismos de controle e informação da qualidade orgânica e aprovar os formulários oficiais do MAPA**. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil. Brasília, n. 101, 29 maio 2009c. Seção 1, p. 16-26. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/sustentabilidade/organicos/regularizacao-da-producao>. Acesso em: 10 de março de 2017.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa nº 46 de 06 de outubro de 2011**. Disponível em: < <http://www.agricultura.gov.br>>. Acesso em: 08 de maio de 2017.

_____. Decreto nº. 7.794 de 20 de agosto de 2012. **Institui a Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica**. Brasília/DF, 2012. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2012/decreto/d7794.htm > Acesso em: 11 de março de 2017.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa nº 17 de 18 de junho de 2014**. Disponível em: < <http://www.agricultura.gov.br>>. Acesso em 08 de maio de 2017.

CAMARGO, Regina Aparecida Leite de; BACCARIN, Jos Giacomo; SILVA, Denise Boito Pereira da O papel do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no fortalecimento da agricultura familiar e promoção da Segurança Alimentar. **Temas de Administração Pública**. São Paulo/SP, n. 8, 2013. p. 3-21. Disponível em: <<http://seer.fclar.unesp.br/temasadm/article/view/6846/4927>>. Acesso em 17 julho de 2017.

COSTABEBER, J. A. **Acción colectiva y procesos de transición agroecológica en Rio Grande do Sul, Brasil**. Córdoba, 1998. 422f. (Tese de Doutorado) Programa de Doctorado en Agroecología, Campesinado e Historia, ISEC-ETSIAN, Universidad de Córdoba, España, 1998.

DE MERA, Cláudia Maria Prudêncio; NETTO, Carlos Guilherme Adalberto Mielitz Envelhecimento dos produtores no meio rural na Região do Alto Jacuí/RS e consequente migração para cidade. **Estudos Interdisciplinares do Envelhecimento**. Porto Alegre/RS, v. 19, 2014. P.759-774.

ENCANTADO. Lei Municipal nº 22/2015. **Dispõem sobre a obrigatoriedade de inclusão de alimentos orgânicos na alimentação escolar no âmbito do sistema público de ensino no município de Encantado e dá outras providências**. Encantado/RS 21 de dezembro de 2015.

FERREIRA, T.M.; GASPARI, L.C.; KATHOUNIAN, C.A.; MORUZZI, P.E. Organismo de controle social e desenvolvimento territorial no assentamento Nilton Santos. In.: **VI Simpósio Reforma Agrária e Questões Rurais**, 2014. Araraquara: UNIARA, 2014.

FREITAS, Wesley R.S.; JABBOUR, Charbel, J.C. Utilizando estudo de caso (s) como estratégia de pesquisa qualitativa: boas práticas e sugestões. **Revista Estudo & Debate**. Lajeado/RS, v. 18, n. 2, 2011. p. 7-22.

KRONBAUER, E. **Transição Agroecológico e o Caminho para a Garantia de Qualidade Orgânica: Estudo de Caso de um Organismo de Controle Social (OCS) em Arroio do Meio-RS**. Trabalho de Conclusão de Curso, Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, Encantado, RS. 2016.

KRONBAUER, E.A.; KOLCHINSKI, E.M.K.; SANT'ANNA, V.; MÜLLER, A.M., BIONDO, E. Manejo orgânico e valorização de produtos agrícolas locais: reflexão sobre produção de alimentos orgânicos no município de Arroio do Meio – RS. **Revista Científica Rural**, v. 20, n. 1, p. 129-150, 2018.



MARCONI, M. A. et al. **Técnicas de pesquisa**. São Paulo: Atlas, v. 4, 1999.

MACEDO, M. C. M. Integração lavoura e pecuária: o estado da arte e inovações tecnológicas. **Revista Brasileira de Zootecnia**. Viçosa/MG, v. 38, 2009. p. 133-146.

MOREIRA, J. G.; BÉCKER, C. Implantação de um Sistema Participativo de Certificação Orgânica pelos assentados da reforma agrária: o caso da OCS Cerro dos Munhoz em Santana do Livramento (RS). **ACTA Geográfica**, Boa Vista, v. 12, n. 28, p. 1-16, 2018.

PENTEADO, S. R. **Introdução à agricultura orgânica**. São Paulo: Aprenda fácil, 2003.

PRIMAVESI, A. **Cartilha do Solo**. São Paulo: Fundação Mokiti Okada, 2006. Disponível em www.fmo.org.br.

SCARABELOT, M.; SCHNEIDER, S. As cadeias alimentares curtas e desenvolvimento local – um estudo de caso no município de Nova Veneza (SC). **Revista Faz Ciência**, vol. 14, n. 19, p. 101-130, 2012.

SEDIYAMA, M. A. N.; DOS SANTOS, I. C.; DE LIMA, P. C. **Cultivo de hortaliças no sistema orgânico**. São Paulo: Ceres, v. 61, n. 1, 2015.

SIKORA, D. A Educação e seus condicionantes frente ao êxodo rural. **Revista HISTEDBR On-Line**, v. 13, n. 50, 2013.

STEDILE, J. P. (Org). **A questão agrária no Brasil: O debate tradicional – 1500-1960**. 1 ed. São Paulo: Expressão Popular, 2005.

STRAPASOLAS, Valmir Luis. Os desafios da sucessão geracional na agricultura familiar. **Revista Agriculturas: experiências em Agroecologia**. Rio de Janeiro/RJ, vol. 8, 2011. p. 26-29.



ANÁLISE DA FEPRAF - A FEIRA DA PRODUÇÃO DA REFORMA AGRÁRIA DA AGRICULTURA FAMILIAR DE JÚLIO DE CASTILHOS/RS

ANALYSIS OF FEPRAF - THE FAIR OF THE PRODUCTION OF THE AGRARIAN REFORM OF FAMILY AGRICULTURE IN JULIO DE CASTILHOS/RS

ANÁLISIS DE LA FEPRAF - LA FERIA DE LA PRODUCCIÓN DE LA REFORMA AGRARIA DE LA AGRICULTURA FAMILIAR DE JÚLIO DE CASTILLOS/RS

Bettina Guterres Menezes

Tecnóloga em Agronegócio - Instituto Federal Farroupilha – Campus Júlio de Castilhos.

E-mail: bettinamenezes@gmail.com

Rosângela Oliveira Soares

Mestre em Desenvolvimento - Docente no IF Farroupilha JC

E-mail: rosangela.soares@iffarroupilha.edu.br

Manuel Luiz Tibério

Doutor Em ciências Humanas e Sociais Ciências Agro-Sociais Universidade de Trás os Montes e Alto Douro - Portugal

E-mail: mtiberio@utad.pt

Paulino Varela Tavares

Doutor em Economia. Docente no IF Farroupilha JC.

E-mail: paulino.tavares@iffarroupilha.edu.br

RESUMO:

O artigo baseia-se em relatar as atividades desenvolvidas no projeto de pesquisa, registrado no DEPEP do IF Farroupilha: “A Feira da Produção da Reforma Agrária da Agricultura Familiar – FEPRARF – de Júlio de Castilhos: uma análise”, ocorrido de maio a agosto de 2016, junto aos agricultores familiares, pertencentes a FEPRAF. Identificar o perfil dos feirantes, os produtos comercializados, o processo de produção, os custos, a logística, os canais de comercialização, a rotulagem dos produtos e o marketing realizado foi o objetivo. Pesquisa bibliográfica e o estudo de caso embasaram a elaboração e aplicação de questionários e entrevistas com os feirantes. O diagnóstico demonstrou a importância da agricultura familiar, da FEPRAF e os benefícios oferecidos para o município. A observação participante, por parte de duas estudantes do curso de Agronegócio, possibilitou reflexões expressivas nos envolvidos.

Palavras-chave: Agricultura Familiar. Feira da Agricultura familiar. FEPRAF.

ABSTRACT:

The article is based on reporting the activities carried out in the research project, registered in DEPEP of IF Farroupilha: "The Fair of the Production of Agrarian Reform of Family Agriculture - FEPRAF - by Júlio de Castilhos: an analysis", occurred from May to August 2016, together with family farmers, belonging to FEPRAF. Identifying the profile of marketers, marketed products, production process, costs, logistics, marketing channels, product labeling and marketing was the objective. Bibliographical research and the case study were based on the elaboration and application of questionnaire and interviews with the fairgrounds. The diagnosis demonstrated the importance of family farming, FEPRAF and the benefits offered to the municipality. The participant observation, by two students of the course of Agribusiness, allowed for significant reflections on those involved.

Keywords: Family farming. Family Agriculture Fair. FEPRAF.

RESUMEN:

El artículo se basa en relatar las actividades desarrolladas en el proyecto de investigación, registrado del DEPEP del IF Farroupilha: "La Feria de la Producción de la Reforma Agraria de la Agricultura Familiar - FEPRAF - de Julio de Castilhos: un análisis", ocurrido de mayo a agosto de 2016, junto a los agricultores familiares, pertenecientes a FEPRAF. Identificar el perfil de los feriantes, los productos comercializados, el proceso de producción, los costos, la logística, los canales de comercialización, el etiquetado de los productos y el marketing realizado fue el objetivo. La investigación bibliográfica y el estudio de caso basaron la elaboración y aplicación de cuestionario y entrevistas con los feriantes. El diagnóstico demostró la importancia de la agricultura familiar, de la FEPRAF y los beneficios ofrecidos para el municipio. La observación participante, por parte de dos estudiantes del curso de Agronegocio, posibilitó reflexiones expresivas en los involucrados.

Palabras clave: Agricultura Familiar. Feria de la Agricultura familiar. FEPRAF.

1 INTRODUÇÃO

O trabalho de Abramovay (1992), indicou o início de uma das transformações mais importantes que houve no espaço rural dos países do capitalismo avançado no pós-guerra. Essas transformações estão relacionadas ao desenvolvimento de um segmento dinâmico de produtores agrícolas familiares que integrou ao sistema de crédito, incorporou a inovação tecnológica e, por fim, inseriu-se nos mercados competitivos.

Os dados do Censo Agropecuário de 2006 estratificaram os estabelecimentos agropecuários em familiares e não-familiares, e, dentro do possível, forneceram o estímulo e as condições para que uma análise mais detalhada da agricultura familiar brasileira. Com isso, observar a operacionalização dos processos produtivos, a diversidade e obstáculos de integração realizados na agricultura familiar, passou a ser, sem dúvida, o objeto de estudo pelo grupo de pesquisa do Grupo de Estudos e Pesquisas Agricultura Familiar e Desenvolvimento Rural – GEPAD da UFRGS, tendo como coordenador o Professor Doutor Sergio Schneider. Outros pesquisadores como Wilkinson (2008); Goodman (2009); Medeiros (2010); Kageyama, Bergamasco e Oliveira (2013); Navarro e Campos (2013) Grisa e Schneider (2015); Gazzola e Schneider (2017), passaram a ser uma referência importante no estudo dos mercados na agricultura familiar.

Portanto, no que tange a agricultura familiar, Schneider e Cassol (2013) acenam que representa 84% do total dos estabelecimentos agropecuários brasileiros e ocupa uma área em torno de 80,3 milhões de hectares, representando 24,3% da área total dos estabelecimentos rurais brasileiros. Os mesmos afirmam que a contribuição da agricultura familiar para produção agropecuária não é pequena, pois, os 38% do valor da produção e os 34% do total das receitas do agronegócio brasileiro advém deste setor. Nesta mesma perspectiva, Kerbs *et al.*, (2016) referem que 70% da produção de alimentos consumidos pelos brasileiros provêm desta fonte, ou seja, da agricultura familiar.

A agricultura familiar está inserida na concepção de que os mercados são construções sociais alicerçadas em relações de proximidade (PLOEG, 2008) e interconhecimento. Nesse sentido, Hebinck, Ploeg e Schneider (2014) cristalizam que, segmentos específicos, como a agricultura familiar, com recursos comuns e ações que ligam produtores e consumidores, através de expectativas compartilhadas, de noção de qualidade, de infraestrutura, reputação e confiança, podem ser exemplificadas e identificadas, nesse contexto, nas Feiras da agricultura familiar.

Assim, as feiras representam um dos mais importantes espaços de comercialização de produtos agrícolas oriundos da agricultura familiar. Isso ocorre porque o fortalecimento da produção local e o estabelecimento de canais de comercialização mais curtos podem garantir maior autonomia local e regional e, por consequência, a soberania para a população local, aliado ao menor gasto ou custo na logística e no transporte dos produtos (BRANDÃO *et. al.*, 2015).

As feiras, além de serem concebidas como um local de trabalho, sociabilidade e lazer, representam um espaço de troca de bens materiais e simbólicos e são de suma importância para a reprodução camponesa das famílias. Para a grande maioria das trabalhadoras rurais, a feira representa um espaço onde elas encontram uma nova possibilidade de obter sua própria renda, comercializando seus próprios produtos, garantindo assim uma melhor condição de vida (NORA; DUTRA, 2015; SCHNEIDER, 2016).

Dill, Possebon e Santos (2012), ao elaborarem a cartilha sobre os 20 anos do Feirão Colonial de Santa Maria, afirmam que as feiras têm como objetivo a organização dos trabalhadores do campo e da cidade, buscando gerar trabalho e renda bem como desenvolver projetos de solidariedade. Isso, na nossa percepção significa, também, que a feira é um espaço de troca de bens materiais e simbólicos, sendo estes, fundamentais para a reprodução camponesa das famílias.

Com esse intuito uma extensionista da EMATER/ASCAR de Júlio de Castilhos dedicou-se a incentivar, treinar, desenvolver, empoderar as mulheres dos assentamentos do município, as quais passaram a produzir, transformar e comercializar os alimentos. Inicialmente, em suas propriedades e, com o passar do tempo, de porta em porta ou em determinados locais da cidade. Esse envolvimento foi se consolidando e, com o passar dos dias, foi constituída a Feira da Produção da Reforma Agrária da Agricultura Familiar – FEPRAF. Por isso, o objetivo do trabalho é descrever o acompanhamento realizado junto aos associados da FEPRAF, sendo estes assistidos pela EMATER/ASCAR de Júlio de Castilhos e verificar¹: a) o trabalho que a EMATER realiza com os associados; b) quais cursos são oferecidos a eles e, se os mesmos participam destes cursos; c) se

¹ O acompanhamento foi realizado por estudante do CST em Gestão do Agronegócio do IFFar JC ilustrando o papel do Tecnólogo em Agronegócio no desenvolvimento da agricultura familiar. O CST em Gestão do Agronegócio oferecido pelo IFFar-JC, também, é direcionado para a agricultura familiar.



desenvolvem controle dos custos; d) se existe divulgação da feira e como ocorre o marketing e, e) quais boas práticas de fabricação desenvolvem.

O presente artigo está dividido em três partes. Além da introdução, a segunda parte aciona uma breve referência bibliográfica sobre agricultura familiar, feira da agricultura familiar e cadeia curta de comercialização. Na terceira parte far-se-á um debate sobre os resultados do projeto, dividindo-a em dois momentos, tais como: (a) no primeiro momento se fará um resgate histórico da FEPRAF, sua organização e sua evolução; e, (b) no segundo momento, se descreverá o perfil dos feirantes e uma síntese dos dados coletados. Por fim, uma conclusão e algumas sugestões para futuras pesquisas sobre a FEPRAF do município de Júlio de Castilhos/RS.

2 AGRICULTURA FAMILIAR E CADEIA CURTA DE PRODUÇÃO

A agricultura familiar caracteriza-se por predominar pequenas propriedades, cujo número de beneficiados com os resultados financeiros também é um diferencial, que possibilita a geração de renda em regiões distantes de centros industrializados, oferece alternativa aos consumidores, inclusive, contribuindo para a fixação do homem no campo (CODAF, 2016).

Schneider e Ferrari (2015) referem que a agricultura familiar pode se apresentar em vantagem estratégica a partir da associação de seus produtos à tradição, à natureza, ao artesanal e ao local, no momento em que o agricultor se torna pluriativo. Nota-se a persistência e expansão dos mercados de proximidade, que se firmam pela reputação, mesmo em condições de comércio informal. No momento em que os agricultores se estabelecem nesses circuitos agroalimentar de qualidade vem ao encontro dos interesses dos consumidores por alimentos saudáveis. Levando em consideração quando da escolha, alguns critérios, tais como: ambiente institucional, tipo ou natureza do produto a ser comercializado, mercado, entre outros BRANDÃO *et. al.* (2015, p. 4).

A agricultura familiar ganha, cada vez mais, destaque na questão ambiental. Pois, a sua produção se sobressai por adotar práticas ambientalmente mais sustentáveis, em função, principalmente, de sua característica de produção em pequena escala e por evitar os riscos proporcionados pelas monoculturas de grandes propriedades. Portanto, acabou agregando a isso os estímulos à produção de alimentos orgânicos ou obtidos por meio da agroecologia, que conferem aos produtos da agricultura familiar diferencial competitivo na busca por qualidade e responsabilidade socioambiental (CODAF, 2016).

Feria de Agricultura familiar, no entendimento de Nora e Dutra (2015), são compostas por uma rede de sociabilidades tecida por feirantes e fregueses que trocam produtos, saberes, fazeres,

estratégias de compra e venda, jocosidades, realizam a feira e constroem ao mesmo tempo sua história. Ainda, para Ferrari (2013, p 3) *in* Holloway e Kneafsey (2000), as feiras livres podem ser vistas como um espaço em que produtores e consumidores podem ‘lograr’ os espaços de consumo construídos por poderosos atores da cadeia alimentar. Na feira passam a ter nela o prolongamento da autonomia existente na unidade de produção ao mesmo tempo em que a feira cria condições sociais de realização de trocas mercantis.

Levando as acepções de Nora e Dutra (2015), é importante destacar que as feiras de agricultura familiar representam, para os agentes produtores envolvidos, um espaço de produção de alimentos e conhecimentos, sendo estes, ancoradas nas práticas próprias de cultivo, e, agregando, também, novas práticas mais inovadoras de produção familiar. Pois, as feiras representam um espaço de trocas de informação, compras e vendas e, talvez a mais importante, um espaço de desenvolver confiança e confraternização entre produtores e consumidores.

Face ao exposto, estudos no Grupo de Estudos e Pesquisas em Agricultura Familiar e Desenvolvimento Rural – GEPAfD, apresentam resultados sobre a relação entre a pluriatividade e as condições de vida das famílias rurais do Rio Grande do Sul. Para Schneider, a pluriatividade refere-se a um fenômeno que se caracteriza pela combinada das múltiplas inserções ocupacionais das pessoas que pertencem a uma mesma família. Em muitos casos, os membros da família, combinam a atividade agrícola com outras formas de ocupação em atividades não-agrícolas. A pluriatividade resulta da interação entre as decisões individuais e familiares com o contexto social e econômico em que estão inseridas (2009, p. 141).

Renting, Marsden e Banks (2003), citados por Schneider e Ferrari (2015) referem que os agricultores deixaram de acessar os mercados de grãos e commodities agrícolas regionais e passaram a construir mercados de proximidade, de confiança nas transações, de interação face a face com os consumidores compradores abordada por Wilkinson (2008) e Conner *et al.* (2010), o qual referem que os alimentos processados em pequena escala, normalmente são consumidos em espaço de proximidade, produzindo circuitos curtos.

Para Ploeg, Jingzhong e Schneider (2012), as características chaves destes mercados são: especificidade, conexão e enraizamento. Em conjunto, essas três características criam fronteiras que delineiam estes novos mercados e sustentam suas dinâmicas particulares, podendo ocorrer, nas unidades familiares, a criação de empregos, o desenvolvimento e satisfação dos agricultores e a disseminação de práticas agrícolas sustentáveis (SELLITTO, VIAL e VIEGAS, 2018).



Waquil, Miele e Schultz (2010) consideram que a inserção dos agricultores, em canais curtos de comercialização, pode contribuir para melhor posição e controle de comercialização de seus produtos.

Nessa linha de pensamento, BRANDÃO *et al.* (2015, p. 5) afirma que:

Se referindo ainda ao canal curto ou direto, comumente utilizado pelos agricultores familiares para escoamento de sua produção, destacam-se as “feiras de produtores”, como importantes espaços de fortalecimento das famílias produtoras, enquanto categoria sociopolítica em ascensão (definida pela Lei 11.326/06) seja pela possibilidade de geração de trabalho e renda ou, ainda, pela construção e fortalecimento de identidades ligadas ao “ser agricultor familiar”.

Em virtude destas considerações, FERRARI (2013, p. 2) salienta que:

Particularmente os mercados de vendas diretas tem chamado atenção pela força da re-espacialização e ressocialização inerentes aos princípios que lhes constituem, ou seja, a produção local diferenciada e a reconexão do produtor com o consumidor final. O que se espera é que os produtores recuperem algum controle sobre suas vendas e retenham um preço de venda cheio; que os consumidores possam de alguma forma participar da qualificação do alimento que estão comprando e; que o sistema como um todo seja mais sustentável.

Os agricultores não geram novidades sozinhos, pois possuem relações com outros atores locais (LONG, 2001; 2006, citados por GAZZOLA e PELEGRINI, 2011) e com o contexto institucional, em que apreendem coletivamente e desenvolvem os conhecimentos contextuais necessários. Motivo pelo qual, neste estudo, apareceram vários atores e instituições responsáveis pelos processos de construção das novidades junto a trajetória de desenvolvimento dessas experiências, sendo a EMATER local, através dos extensionistas, em especial da senhora Marisete Rockemback; a Secretaria Municipal da Agricultura; o Instituto Federal Farroupilha, através de um docente da área de gestão e outro da área de alimentos, das estagiárias do curso de Agronegócio, dentre outros atores e instituições. Todos contribuíram nos processos de sensibilização, motivação e percepção sobre BPFs, Segurança Alimentar, Comercialização dos produtos, relações pessoais, entre outros.

Enquanto um tipo de cadeia curta, as feiras de venda direta envolvem um emaranhado de relações e modos de funcionamento que as caracterizam como um mercado diferenciado, alternativo de comercialização (Cassol e Shneider, 2017, p. 203), analisados a partir da perspectiva da sociologia econômica, a qual vê no “mercado não apenas relações abstratas e impessoais, mas um conjunto de regras, normas e crenças que são determinadas socialmente e que regulam a influenciam a vida das pessoas” (p. 205).

Desta forma, esta relação entre consumidores e produtores de alimentos refere-se ao resgate das relações interpessoais entre os agentes, trazendo à tona questões relativas ao interconhecimento e a confiança. No momento em que cresce o interesse dos consumidores pela procedência dos alimentos que compram, surgem questões que vão além da troca de produto, do ganho de um lado e a vontade de alcançar o melhor valor por outro.

3 METODOLOGIA

No entendimento de Vergara (2014, p. 42) a pesquisa ocorreu, quanto aos fins, exploratória, “é a realizada em áreas que ainda possui pouco conhecimento acumulado e sistematizado”, visto que a FEPRAF do município de Júlio de Castilhos ainda não é muito estudada pelos acadêmicos; e, descritiva a qual “busca expor características de determinada população ou de determinado fenômeno”. Foi observado no período de estágio e descritas as características da FEPRAF.

Quanto aos meios, a pesquisa foi bibliográfica, utilizada para a formulação do referencial teórico; estudo de caso, pois se restringiu a um determinado grupo (VERGARA, 2014, p. 43; YIN, 2015, p. 38) que, neste caso, os feirantes e, aplicação de questionário semiestruturado, com 21 questões, a nove feirantes que participam da feira no sábado. Para melhor compreensão da realidade, realizou-se uma entrevista semiestruturada com os feirantes para sanar algum apontamento que não estivesse no questionário, com perguntas mistas abordando questões em relação ao perfil do feirante, produtos comercializados na feira, custos de produção e de logística, formação de preço, sistema de produção utilizado, canais de comercialização e rotulagem de produtos. Os questionários foram aplicados aos feirantes durante o seu horário de trabalho, na feira.

A tabulação das respostas foi realizada com auxílio do *software* Excel e posteriormente, a análise das falas (BARDIN, 2011, p. 44), foi utilizado o *software* R. Foi construída uma nuvem de palavras (*word cloud*) que é um recurso gráfico utilizado para descrever os termos mais frequentes em cada uma das respostas. Após a verificação dos dados foi realizada uma oficina de BPFs e confeccionada uma cartilha com instruções sobre higiene e segurança alimentar.

4 A FEIRA DA PRODUÇÃO DA REFORMA AGRÁRIA DA AGRICULTURA FAMILIAR - FEPRAF - DE JÚLIO DE CASTILHOS/RS

A FEPRAF do município de Júlio de Castilhos – RS, localizada na Praça Manuel Alvarenga, frente ao Supermercado Zanon, teve início no dia 26 de outubro de 2013. Funciona todas as quartas-



feiras na parte da tarde e aos sábados, na parte da manhã. Oferece produtos como: pães, cucas, bolos, hortaliças, frutas, doces, geleias, queijos, peixes fritos e congelados, farinha de milho, canjica de milho, conservas, chá e artesanatos, dentre outros.

Os agricultores familiares, objeto dessa pesquisa, possuem até quatro módulos fiscais, onde produzem e vivem. Esta particularidade valoriza a venda direta na feira visto ser esta uma alternativa estratégica de mercado para esses agricultores, os quais, via de regra, já estão excluídos das cadeias de *commodities* convencionais e dos sistemas de integração das agroindústrias da região Central do Rio Grande do Sul.

Nesse espaço, a maioria das famílias integrantes da feira, são oriundas dos Assentamentos da Reforma Agrária do município, especialmente do Assentamento Alvorada, Ramada e Santa Júlia.

Quadro 01: Principais atividades realizadas pela FEPRAF no período de 2012 a 2017.

Ano	Cronologia da FEPRAF
2012	- Por meio de um contato com o INCRA, realizou-se um relatório com os assentados que realizam a feira no município, para que o INCRA fornecesse um “Kit feira”.
2013	- O município de JC recebeu 2 “kit feira”, contendo barraca, mesa, avental, material de divulgação, embalagens e bonés. - Com posse desse material a EMATER/RS-Ascar junto com a Secretaria da Agricultura, iniciou um trabalho nas comunidades dos assentamentos e da agricultura familiar para criar um espaço para comercialização dos produtos. - Dia 27 de outubro, teve abertura da feira do produtor na Praça Manuel Alvarenga, todos os sábados das 7:00 às 12:00. - A feira iniciou com 15 famílias, 10 de assentamento e 5 da agricultura familiar.
2014	- Formou-se uma associação, FEPRAF (Feira da Produção da Reforma Agrária e da Agricultura Familiar). - Iniciou com 28 sócio fundadores, sendo a diretoria formada apenas por mulheres.
2015	- Foi criado mais um dia de feira, todas as quartas-feiras à tarde. - Foi inaugurada a construção de uma cobertura, pois as barracas do INCRA já estavam em estado precário. - Primeiro pavilhão da agricultura familiar na 54ª Expojuc.
2016	- Foram comercializados um valor de R\$ 12.000,00 na 55ª Expojuc em produtos da agricultura familiar.
2017	- FEPRAF completa três anos de fundação.

O Quadro 01 apresenta os principais fatos ocorridos na evolução da FEPRAF. Percebe-se que a infraestrutura do local foi melhorada. A construção da estrutura coberta possibilitou aos feirantes melhor disposição de mesas e exposição dos seus produtos. No local, não havia pavimentação e agora está pavimentado. Além disso, a estrutura possui sanitários, lonas para colocar nas laterais da estrutura, que ainda não estão cobertas. As lonas são colocadas nos dias de

Os feirantes, quase que totalidade, com ensino fundamental incompleto, com idade superior a 50 anos. Quando questionados sobre a participação familiar na fabricação dos produtos, a pesquisa informou que, para a maioria dos feirantes, o casal tem participação ativa na produção. Em alguns casos os filhos colaboram também.

A maioria dos feirantes vendem uma diversidade significativa de produtos, ou seja, oferecem em torno de 4 a 15 tipos, dentre eles, ovos, queijo, cucas, bolos e verduras. Sendo cucas e bolachas os produtos mais vendidos na feira. A matéria-prima principal utilizada na transformação dos alimentos é produzida pelos agricultores associados. Eventualmente é adquirida uma pequena parte de terceiros, em geral de outros agricultores próximos.

As respostas demonstraram que a maioria dos feirantes faz o controle do estoque dos produtos. Este controle é realizado através de anotações básicas em um caderno. Alegam realizar o controle dos custos de produção e lucros obtidos, na feira e fora dela.

Para a maioria dos respondentes, o lucro obtido com as vendas é “exclusivamente para custear as despesas da casa, como o pagamento de água, da luz, entre outras despesas”. Apenas uma feirante afirmou que utiliza parte do lucro para investir na produção, ou seja, investe no local onde transforma os alimentos. O investimento então é destinado para a compra de forno elétrico e manual, embalagens, armários entre outros.

O questionamento, sobre a questão do *marketing dos produtos*², foi que recurso os feirantes utilizam para divulgar os produtos e chamar a atenção dos consumidores. Apenas uma feirante utiliza a rede social, a qual possui uma página própria, para divulgação dos produtos. Os demais feirantes recorrem a sorteio de produto. Este sorteio ocorre na época da páscoa, na sexta-feira santa e, também, oferecem uma cesta, contendo produtos de todos os feirantes, que é sorteada no primeiro sábado do mês. Também utilizam o rádio e o banner da feira para divulgação.

Sobre marketing, também procurou-se verificar se os feirantes, desde que começaram a participar da feira, realizaram alguma inovação nos produtos. A resposta foi unânime, todos os feirantes já realizaram e ainda continuam a diversificar os produtos ofertados (Quadro 2).

² Lembrando que marketing não é só a divulgação e a venda do produto, ou seja, o mesmo faz parte de toda a fabricação do produto desde a compra dos ingredientes, da fabricação até chegar ao consumidor final.



Quadro 2: Inovações realizadas pelos membros da FEPRAF, 2013 a 2016

<i>“inovação que ele fez foi fritar os peixes na hora”</i> . Agora, já está se preparando para oferecer aos consumidores a venda de peixe assado e filé de peixe;
<i>“foram diversificados os produtos e colocado novas embalagens”</i> ;
<i>“aumentou a variedade (diversidade) das hortaliças”</i> ;
<i>“aumentou a variedade dos produtos”</i> ;
<i>“incrementáramos aos produtos, o mel e o queijo. Melhoramos a aparência dos produtos através das embalagens e etiquetas”</i> ;
<i>”incremento de novos produtos como cucas integrais e broas”</i> ;
<i>“procura fazer produtos diferentes e diversificar, investe em embalagens e produtos novos”</i> .

Fonte: dados da pesquisa

Os feirantes alegam que inovam os produtos, conforme a exigência dos consumidores, ou seja, procuram manter-se adequados às frequentes mudanças de hábitos dos clientes. Em outra questão, informaram que ao participar da FEPRAF perceberam aumento da renda familiar.

Ao serem questionados sobre o relacionamento, dos feirantes com os consumidores, todos os respondentes afirmaram ter boa relação com os consumidores. Ressaltaram que alguns clientes fazem encomendas de produtos, para o próximo dia. Logo, os feirantes procuram fazer o que os consumidores pedem, procuram dar o melhor atendimento.

Quando não existia esta feira, os agricultores vendiam seus produtos de casa em casa. Para eles, a feira representa uma conquista e uma evolução ao se inserirem e ganharem espaço no mercado.

Sobre a noção sobre Boas Práticas de Fabricação, por parte dos feirantes, todos os respondentes afirmaram ter algum conhecimento sobre as BPFs. Alguns participaram de cursos oferecidos pela EMATER/JC-RS-ASCAR; outros, participaram de formação oferecida pelo SEBRAE/RS.

Percebe-se, também, que os feirantes são organizados no sentido de melhorar o sistema de produção. Alguns colocam em prática e outros não, o que aprendem em cursos, palestras e viagens técnicas que lhes são ofertados, principalmente, quando se trata da higienização e sanitização dos produtos.

Outra percepção é que a maioria das famílias, pertencentes a FEPRAF, possui apenas um filho, o que dificulta a sucessão familiar e, também, o trabalho na propriedade. Alguns feirantes, que tem mais recursos financeiros, conseguem contratar mão de obra terceirizada.

Nota-se que por mais que enfrentem algum problema familiar durante um período e que precisam ficar afastados da feira, após a solução, eles retornam a mesma, não desistem.

Os resultados obtidos durante o estágio, através da observação, do acompanhamento e envolvimento com os feirantes e da aplicação do questionário a alguns deles, posteriormente resultaram em sugestões que foram apresentadas aos feirantes com a possibilidade de melhorar o processo da feira. Sendo assim, como encerramento das atividades do projeto, foi feita uma atividade no anfiteatro do Instituto Federal Farroupilha – Campus Júlio de Castilhos, com a presença de estudantes, dos feirantes, dos extensionistas e da chefia da EMATER local e dos docentes orientadores.

Desta forma, uma das sugestões foi apresentada de maneira diferenciada, ou seja, os estagiários realizaram um treinamento/capacitação sobre Boas Práticas de Fabricação, objetivando-se uma maior qualidade higiênico-sanitária dos produtos comercializados e redução do número de reclamações dos clientes.

Além da apresentação, foi construída uma cartilha (Figura 3), com um panorama mais geral para incentivar melhorias e sanar quaisquer dúvidas que os feirantes venham a ter no seu dia a dia. A proposta da atividade ocorreu após o acompanhamento aos feirantes. Foi percebido que os cuidados com a higiene dos produtos estavam ainda a desejar, o que justificou tal prática de orientação por parte dos estagiários. Exemplares foram distribuídos aos feirantes e disponibilizados na Biblioteca do IF Farroupilha, campus Júlio de Castilhos.

Figura 3 – Capacitação sobre Boas Práticas de Fabricação (BPF)



Baseado nas observações/análise dos questionários aplicados aos feirantes, foram repassadas algumas sugestões aos mesmos. Foi criado um Logotipo para identificar a feira (Figura 4).

Figura 4 – Logotipo desenvolvido no período da pesquisa



Sugeriu-se aos feirantes: a) a utilização de etiquetas nas embalagens dos produtos, para facilitar a identificação; b) utilização de jaleco com o logotipo da feira e o nome do feirante e touca para os mesmos serem melhor identificados além de atender a requisitos higiênico-sanitários; c) confecção de folders para serem entregues em pontos estratégicos da cidade para uma maior divulgação da feira; d) diversificação das hortaliças comercializadas, pois o produto mais ofertado é alface e os consumidores querem brócolis, cenoura, beterraba, couve-flor, repolho dentre outras. Outro ponto importante levantado junto aos feirantes foi uma sugestão de metodologia para formação de preços dos produtos comercializados.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O trabalho procurou mostrar que os agricultores familiares, integrantes da FEPRAF, estão abertos para receber informações, treinamentos, auxílio técnico e logístico sobre a atividade que desenvolvem ao mesmo tempo que se percebe a preservação das tradições culturais existentes.

Em cada unidade familiar, visitada percebeu-se que agricultores, possuindo como base a diversidade produtiva e os seus próprios conhecimentos tácitos de produção, elaboração e processamento de alimentos, com o amadurecimento das experiências, essas ganham os mercados, principalmente os locais, e passam a interagir com outros atores sociais e instituições e, desenvolvem novas organizações, como o exemplo da FEPRAF.

Neste modo, durante a pesquisa, verificou-se que os feirantes recebem apoio da EMATER/JC-RS-ASCAR, da Prefeitura Municipal e o do IFFar – Campus Júlio de Castilhos. Além dos cursos gratuitos oferecidos pela EMATER e o SENAR. Quanto aos custos dos produtos, necessitam melhorias e correções, ou seja, precisam separar os custos das atividades de casa com os da feira. A sugestão é obter um caderno ou uma planilha para realizar as anotações destes, tanto para a feira, quanto para a casa. Pois, precisam rever os cálculos para formular os preços dos produtos. Alguns feirantes devem diversificar os produtos.

Ter mais cuidado na manipulação dos alimentos, dar maior atenção com a higiene pessoal e com o local de armazenamento dos produtos. Com isto, poderão oferecer ao consumidor, um alimento mais saudável, sem contaminações. A formação, o IFFar JC poderá ofertar. E, em relação ao marketing da FEPRAF, ainda está a desejar. Falta maior divulgação da feira em pontos estratégicos, tais como nos meios de comunicação local e na internet.

A proposta deste estágio foi diferenciada, permitindo mostrar que o Tecnólogo em Agronegócio pode ajudar no desenvolvimento e fortalecimento da agricultura familiar no município de Júlio de Castilhos e região atuando, por exemplo, nos canais curtos de comercialização. A experiência, o convívio com os feirantes contribuiu para vivenciar a realidade e algumas rotinas dos agricultores, a maneira como vivem, a percepção de como pensam e agem. Todas as sugestões propostas aos feirantes foram bem recebidas e incorporadas no dia a dia dos mesmos, o que evidencia o quão salutar foram estas trocas.

A amizade e o interconhecimento estão vinculadas diretamente aos alimentos locais do território de Júlio de Castilhos, assim como os modos de vida dos feirantes e as técnicas e conhecimentos tradicionais da pequena produção familiar.

REFERÊNCIAS

ABRAMOVAY, R. **Paradigmas do capitalismo agrário em questão**. São Paulo: Hucitec; Campinas: Unicamp, 1992.

BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. Lisboa: Edição 70, 2011.

BRANDÃO, J. B. et al. As feiras enquanto espaço de construção de identidade: um de estudo de caso em de Alegrete e Itaqui – RS. **Congresso da Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural: Agropecuária, Meio Ambiente e Desenvolvimento – SOBER**. 53. 2015, João Pessoa. **Anais ...** Paraíba: UFPB. Disponível em: <<http://icongresso.itarget.com.br/tra/arquivos/ser.5/1/5306.pdf>> Acesso em: 26 abr. 2017.

CASSOL, A.; SCHNEIDER, S. Construindo a confiança nas cadeias curtas: interações sociais, valores e qualidade na Feira do Pequeno Produtor de Passo Fundo/RS *in* GAZOLLA, M.;



SCHNEIDER, S. Cadeias curtas e redes agroalimentares alternativas: negócios e mercados da agricultura familiar. **Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2017.**

CODAF-UNESP-SP. **Competências Digitais para Agricultura Familiar. A Importância da Agricultura Familiar.** Disponível em: <<http://codaf.tupa.unesp.br/informacoes/a-importancia-da-agricultura-familiar>>. Acesso em: 14 de agosto de 2016.

CONNER, D. *et al.* Locally grown foods and farmers markets: Consumer attitudes and behaviors. **Sustainability**, v. 2, n. 3, p. 742-756, 2010.

DILL, L.; POSSEBON, C.; SANTOS, E.. Feirão Colonial: 20 anos. Santa Maria: Editora Pallotti, 2012. *In* OLIVEIRA, S. S; DUTRA, M. R. P; ZAINI, M. C. C. **Somos todas mulheres iguais! Estudos antropológicos sobre feira, gênero e campesinato.** São Leopoldo: Oikos, 2015

FERRARI, D. L. Entre a Dádiva e o Mercado: O que se troca nas Feiras Livres? *In*: Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural – **SOBER**. Novas Fronteiras da Agropecuária no Brasil e na Amazônia: desafios da sustentabilidade. 51., 2013. Belém, Pará. Disponível em: <http://intranetdoc.epagri.sc.gov.br/producao_tecnico_cientifica/DOC_30750.pdf>. Acesso em: 21 out. 2016.

GAZZOLA, M.; PELEGRINI, G. **As experiências familiares de agroindustrialização: uma estratégia de produção de novidades e de valor agregado.** Ensaios FEE, Porto Alegre, v. 32, n. 2, p. 361-388, nov. 2011.

GOODMAN, D; GOODMAN, M. Alternative food networks. **International Encyclopedia of Human Geography**, v. 3, p. 208-220, 2009

GRISA, C.; SCHNEIDER, S. Três Gerações de Políticas Públicas para a Agricultura Familiar e Formas de Interação entre Sociedade e Estado no Brasil. **RESR**, Piracicaba-SP, Vol. 52, Supl. 1, p. S125-S146, 2014 – Impressa em Fevereiro de 2015.

HOLLOWAY, L.; KNEAFSEY, M. **Reading the space of the farmers' market: a preliminary investigation from the UK.** Sociologia Ruralis, Oxford, v. 40, n. 3, p. 285-299, 2000.

KAGEYAMA, A.; BERGAMASCO, S. M.; OLIVEIRA, J. A. Caracterização dos estabelecimentos de assentados no Censo Agropecuário 2006. *In*: **RESR**, Piracicaba-SP, Vol. 51, Nº 1, p. 105-122, Jan/Mar 2013 – Impressa em Abril de 2013.

MEDEIROS, L. S. “Agricultura familiar no Brasil: aspectos da formação de uma categoria política”. *En*: MANZANAL, M y NEIMAN. G., **Las agriculturas familiares del MERCOSUR. Trayectorias, amenazas y desafíos**, Ed. Ciccus, Buenos Aires, 2010.

NAVARRO, Z.; CAMPOS, S. K. (Orgs). **A pequena produção rural e as tendências do desenvolvimento agrário brasileiro: ganhar tempo é possível?** Brasília, CGEE, 2013.

NORA, F. D; DUTRA, M. R. O. Etnografando feiras livres em praças de Santa Maria-RS: as feiras ecológicas da Praça Saturnino de Brito e da Praça Saldanha Marinho. *In* OLIVEIRA, S. S; DUTRA, M. R. P; ZAINI, M. C. C. **Somos todas mulheres iguais! Estudos antropológicos sobre feira, gênero e campesinato.** São Leopoldo: Oikos, 2015

PLOEG, J. D. van der; JINGZHONG, Y.; SCHNEIDER, S. Rural development through the construction of new, nested, markets: comparative perspectives from China, Brazil and the European Union. **Journal of Peasant Studies**, London, v. 39, n. 1, p. 133-173, 2012.

PLOEG, J.D. van der. *Camponeses e Impérios Alimentares*. Porto Alegre: **UFRGS**, 2008.

RENTING, H.; MARSDEN, T.; BANKS, J. Understanding alternative food networks: exploring the role of short food supply chains in rural development. **Environment and Planning A**, London, v. 35, p. 393-411, 2003.

SCHNEIDER, S. Mercados e Agricultura Familiar. *In*: MARQUES, F. C; CONTERATO, M. A.; SCHNEIDER, S. (Orgs.). *Construção de Mercados e Agricultura Familiar: desafios para o desenvolvimento rural*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2016. p. 93-140.

SCHNEIDER, S. **A diversidade da agricultura familiar**. Editora da UFRGS, 2009.

SCHNEIDER, S.; CASSOL, A. *A agricultura familiar no Brasil*. **Porto Alegre: RIMISP (Relatório de Pesquisa FIDA POBREZA Y DESIGUALDAD)**, 2013.

SCHNEIDER, S.; FERRARI, D. L. Cadeias curtas, cooperação e produtos de qualidade na agricultura familiar—o processo de realocização da produção agroalimentar em Santa Catarina. **Organizações Rurais & Agroindustriais**, v. 17, n. 1, 2015.

SELLITTO, M. A.; VIAL, L. A. M.; VIEGAS, C. V. Critical success factors in Short Food Supply Chains: Case studies with milk and dairy producers from Italy and Brazil. **Journal of Cleaner Production**, v. 170, p. 1361-1368, 2018.

VERGARA, S. C. **Projetos e relatórios de pesquisa em administração**. 15. ed. São Paulo: Atlas, 2014.

WILKINSON, J. **Mercados, redes e valores: o novo mundo da agricultura familiar**. Porto Alegre: UFRGS, 2008. (Estudos rurais).

YIN, R. K. **Estudo de caso: planejamento e métodos**. 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2015.





EVOLUÇÃO DA PRODUÇÃO E DISPONIBILIDADE DE ALIMENTOS NO MUNICÍPIO DE SÃO CRISTÓVÃO

EVOLUTION OF FOOD PRODUCTION AND AVAILABILITY IN THE MUNICIPALITY OF SÃO CRISTÓVÃO

EVOLUCIÓN DE LA PRODUCCIÓN Y DISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS EN EL MUNICIPIO DE SAO CRISTOVAO

Paloma Aragão de Miranda

Graduanda do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Sergipe-UFS
Membro do Observatório de Segurança Alimentar e Nutricional de Sergipe (OSANES)
E-mail: loma_aragao@hotmail.com

Adriana Correia dos Santos

Mestre em Ciências da Nutrição, Programa de Pós-Graduação em Ciência da Nutrição (PPGCNUT), da Universidade Federal de Sergipe-UFS
Membro do Observatório de Segurança Alimentar e Nutricional de Sergipe (OSANES)
E-mail: acsnutri@hotmail.com.br

Silvia Maria Voci

Professora Adjunta do Departamento de Nutrição e do Programa de Pós-Graduação em Ciência da Nutrição (PPGCNUT) da Universidade Federal de Sergipe-UFS
Coordenadora do Observatório de Segurança Alimentar e Nutricional de Sergipe (OSANES)
E-mail: smvoci@uol.com.br

Andhressa Fagundes

Professora Adjunta do Departamento de Nutrição e do Programa de Pós-Graduação em Ciência da Nutrição (PPGCNUT) da Universidade Federal de Sergipe-UFS
Coordenadora Adjunta do Observatório de Segurança Alimentar e Nutricional de Sergipe (OSANES)
E-mail: afagundes16@gmail.com

RESUMO:

O objetivo deste trabalho foi analisar a evolução da produção e a disponibilidade de alimentos no município de São Cristóvão-SE na perspectiva da Segurança Alimentar e Nutricional, para isso foi realizado um estudo descritivo com base na análise dos indicadores municipais de Produção de Alimentos e Disponibilidade de Alimentos utilizando dados secundários de acesso público do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). A produção agrícola tem grande importância econômica para o município e está relacionada com a segurança e a soberania alimentar e nutricional da população. Este estudo mostrou que a produção de alimentos no município está voltada principalmente para a exportação e que o modelo agrícola predominante contribui para isto, e esse modelo pode influenciar a Segurança Alimentar e Nutricional da população.

Palavras-chave: Produção agrícola; Segurança Alimentar e Nutricional; Soberania alimentar.

ABSTRACT:

The objective of this work was to analyze the evolution of production and food availability in the city of São Cristóvão-SE from the perspective of food and nutritional security, for this was carried out a descriptive study based on the analysis of the municipal indicators of Food Production and Availability of

Food using secondary data of public access of the Brazilian Institute of Geography and Statistics (IBGE). Agricultural production has great economic importance for the municipality and is related to the food and nutritional security and sovereignty of the population. This study showed that food production in the municipality is mainly focused on exports and that the predominant agricultural model contributes to this, and this model can influence the food and nutritional security of the population.

Keywords: Agricultural production; Food and nutrition security; Food sovereignty.

RESUMEN:

El objetivo de este trabajo fue analizar la evolución de la producción y la disponibilidad de alimentos en el municipio de Sao Cristovao-SE en la perspectiva de la seguridad alimentaria y nutricional, para ello se realizó un estudio descriptivo con base en el análisis de los indicadores municipales de Producción de Alimentos y Disponibilidad de Alimentos utilizando datos secundarios de acceso público del Instituto Brasileño de Geografía y Estadística (IBGE). La producción agrícola tiene gran importancia económica para el municipio y está relacionada con la seguridad y la soberanía alimentaria y nutricional de la población. Este estudio mostró que la producción de alimentos en el municipio está orientada principalmente a la exportación y que el modelo agrícola predominante contribuye a ello, y ese modelo puede influenciar la seguridad alimentaria y nutricional de la población.

Palabras clave: Producción agrícola. Seguridad alimentaria y nutricional. Soberanía alimentaria.

INTRODUÇÃO

Graças aos avanços tecnológicos e da ciência, a agricultura no Brasil atingiu grandes níveis de produção. Com isso, em menos de quatro décadas o país passou de importador para exportador, sendo considerado um dos importantes celeiros do mundo e um dos principais países produtores e exportadores de grãos (BRASIL, 2016a).

Atualmente o modelo agrícola usado mundialmente é altamente questionável no que diz respeito à sustentabilidade, pois incentiva o desenvolvimento de novas técnicas, como a transgenia de consequências duvidosas. Prioriza a monocultura, prática esta que causa grandes impactos negativos na sociedade com o empobrecimento do homem do campo e o êxodo, além de impactos negativos na natureza com o uso de agrotóxicos e fertilizantes químicos que prejudicam o meio ambiente e a saúde da população. Esse padrão agrário, além de impactar negativamente o meio ambiente, também pode prejudicar a segurança alimentar da população mundial. Apesar da monocultura ter sido há muito tempo apresentada como a solução do problema da fome, atualmente já se sabe que seus malefícios são maiores que os benefícios (ZIMMERMANN, 2009).

Dados do último censo agropecuário (BRASIL, 2006) mostram que a maioria dos alimentos consumidos no país é produzida pelos pequenos produtores e não pela agroindústria. Os pequenos produtores produzem 100% de verduras, 87% de mandioca, 70% do feijão, 59% de suínos, 58% do leite, 50% de aves, 46% do milho e 38% do café, consumidos internamente. Mesmo possuindo apenas 24,3% da área total de terras produtivas do País, são responsáveis por 33% do Produto Interno Bruto (PIB) agropecuário.



Com o fortalecimento dos pequenos produtores, pode se caminhar para a soberania alimentar. Um país com soberania alimentar é o país capaz de produzir alimentos em quantidade e qualidade de acordo com a tradição e a cultura da população do seu território (FABRINI, 2017).

A produção de alimentos per capita nas últimas décadas tem seguido uma tendência positiva na maioria das regiões Brasileiras, o que aumenta a disponibilidade de alimentos. A disponibilidade de alimentos é uma das dimensões usadas para avaliar a situação da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), porém não é a única (RODRIGUES *et al.*, 2017).

O presente estudo teve o objetivo de analisar a evolução da produção e a disponibilidade de alimentos no município de São Cristóvão-SE na perspectiva da Segurança Alimentar e Nutricional.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo descritivo sobre a evolução e a disponibilidade de alimentos no município de São Cristóvão-SE.

Foi realizada uma análise dos indicadores municipais existentes, de acordo com o proposto pelo Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA) (BRASIL, 2010a), para o monitoramento da realização progressiva do Direito Humano a Alimentação Adequada no País, no contexto da Política e do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Esse conjunto de indicadores contempla seis dimensões de análise: 1) Produção de Alimentos, 2) Disponibilidade de Alimentos, 3) Renda e Despesas com Alimentação, 4) Acesso à Alimentação Adequada, 5) Saúde e Acesso aos Serviços de Saúde e 6) Educação.

Para atender ao objetivo da pesquisa foram selecionadas as dimensões Produção de Alimentos e Disponibilidade de Alimentos, sendo considerados os seus respectivos indicadores de produção de alimentos e disponibilidade interna dos alimentos para consumo humano.

Para avaliar a evolução e a disponibilidade de alimentos no município foram utilizados os dados das seguintes fontes: Censo agropecuário brasileiro de 2006; Produção Agrícola Municipal de 2010 a 2016; Produção da Extração Vegetal e Silvicultura de 2016; Produção da Pecuária Municipal de 2016, a partir do banco de dados estatísticos do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), no município de São Cristóvão-SE.

Para caracterizar o município foram utilizados os dados oriundos dos últimos Censos demográficos brasileiros de 2000 e 2010, da estimativa da população residente em 2017 e o Produto Interno Bruto dos municípios de 2010 a 2015. Os dados coletados foram organizados em uma planilha de acordo com os indicadores e suas dimensões, organizados em anos contendo

informações referentes aos períodos de 2010 a 2016.

As taxas de crescimento do Produto Interno Bruto (PIB) foram estimadas para os períodos de 2010 em relação a 2015. Com relação as taxas de crescimento da área colhida e a produção de alimentos foram estimadas para o período de 2010 em relação a 2016, sendo também analisado todos os anos com relação ao ano anterior.

O presente estudo foi realizado exclusivamente com dados secundários, de acesso público, sem identificação dos sujeitos, estando de acordo com as condutas éticas na pesquisa envolvendo seres humanos (Resolução CNS nº. 466, de 2012, do Conselho Nacional de Saúde/Ministério da Saúde).

A pesquisa foi apoiada com recursos do Edital FAPITEC/SE/FUNTEC/CAPES n.º 07/2015, linha 1 - Projeto 013/2017.

PRODUÇÃO E DISPONIBILIDADE DE ALIMENTOS

O município de São Cristóvão faz parte do Território da Grande Aracaju localizado no setor leste do estado de Sergipe, pertencendo à microrregião. Faz limites com os municípios de Aracaju a leste, Nossa Senhora do Socorro ao norte, e Itaporanga d'Ajuda a oeste e sul (BRASIL, 2014).

De acordo com os dados do último censo demográfico divulgados pelo IBGE em 2010, o município apresentou uma população de 78.864 habitantes e sua população estimada para 2017 foi de 89.232 habitantes em uma área de 438,037km², totalizando 180,5 hab/km² (BRASIL, 2017b; 2010b).

Observa-se que entre 2000 e 2017 o município apresentou um crescimento populacional aproximado de 40%, mostrando a necessidade de criação de políticas públicas voltadas para o novo panorama do município (BRASIL, 2017b; 2000).

Ao comparar a evolução do Produto Interno Bruto de São Cristóvão entre os anos de 2010 e 2015, a economia do município teve uma taxa de crescimento de 49,3%, em 2015, contribuindo com 2,2% do PIB do estado de Sergipe (BRASIL, 2015). Apesar da retração econômica que vem ocorrendo desde 2014 o município tem mantido seu crescimento econômico. O PIB per capita do município de São Cristóvão (R\$ 9.912,72), em 2015, foi 8% maior que no ano anterior. Entretanto, ficou abaixo da média da capital do estado (R\$ 24.769,38) e do estado de Sergipe (R\$ 17.189,28). Em 2015, o setor de serviços foi a principal atividade responsável pela contribuição do PIB com cerca de 71,7% do seu produto, seguido do setor industrial e da agropecuária que participaram com 24,9% e 3,4%, respectivamente (BRASIL, 2015).



O Brasil passou por um período de rápido crescimento econômico entre os anos de 2000 a 2010, com média do crescimento do PIB de 4,4% no período de 2004 a 2010, porém, a partir de 2011 a 2014 a taxa econômica sofreu uma drástica desaceleração, com média do crescimento do PIB de 2,1%, considerada menor quando comparada aos anos anteriores (SUMMA; SERRANO, 2015).

A produção agrícola do município engloba produtos agrícolas permanentes e temporários. Na agricultura destaca-se a produção de cana de açúcar, coco-da-baía, mandioca, banana, milho e feijão, que juntos totalizaram 68.000 toneladas e arrecadaram R\$ 6.125.000,00 (BRASIL, 2016b). Destes alimentos, a mandioca, o milho e o feijão são os alimentos tradicionais produzidos pelo município e apresentam grande importância como uma força da tradição e da cultura local.

Com relação à área colhida e a produção de alimentos entre o período (2010–2016), foi possível observar que a área colhida se expandiu a uma taxa de 19,15% e a produção em 5,28% (Tabela 1). Além disso, pode-se observar que nos últimos anos, houve um crescimento da área colhida de alimentos voltados à exportação, com exceção do coco-da-baía (-8,75), que mostrou decréscimo da sua área colhida (BRASIL, 2016b).

Tabela 1: Taxa anual de crescimento, em porcentagem, da área e produção de alimentos no município de São Cristóvão-SE, Brasil no período de 2010 a 2016

Taxa de crescimento da área colhida (%)							
Ano	Alimentos						
	Banana	Coco-da-baía	Cana-de-açúcar	Feijão	Mandioca	Milho	Todas ¹
2011	0	0	9,16	0	20,00	0	6,91
2012	-10,00	-6,25	8,39	0	-16,67	0	-1,66
2013	22,22	-2,67	-3,87	-33,33	-20,00	-12,50	-5,39
2014	-9,09	0	7,60	-75,00	0	0	1,46
2015	0	-1,10	6,73	340	25,00	21,43	28,16
2016	20,00	1,11	4,98	36,36	7,00	5,88	-7,88
2010-2016	20,00	-8,75	37,13	0	7,00	12,50	19,15
Taxa de crescimento da produção (%)							
Ano	Alimentos						
	Banana	Coco-da-baía	Cana-de-açúcar	Feijão	Mandioca	Milho	Todas ¹
2011	0	0	9,16	0	20	0	8,99
2012	1,25	-6,25	1,39	0	-16,67	0	0,75
2013	15,43	-2,67	-0,55	-38,89	-19,00	-18,75	-0,91
2014	4,81	0	7,60	-72,73	0	-3,08	7,23
2015	4,59	1,83	10,29	366,67	21,73	22,22	10,80
2016	15,12	-14,26	-18,72	28,57	6,39	5,19	-18,57
2010-2016	47,50	-20,33	6,17	0	4,90	1,25	5,28

Fonte: Produção Agrícola Municipal, 2016

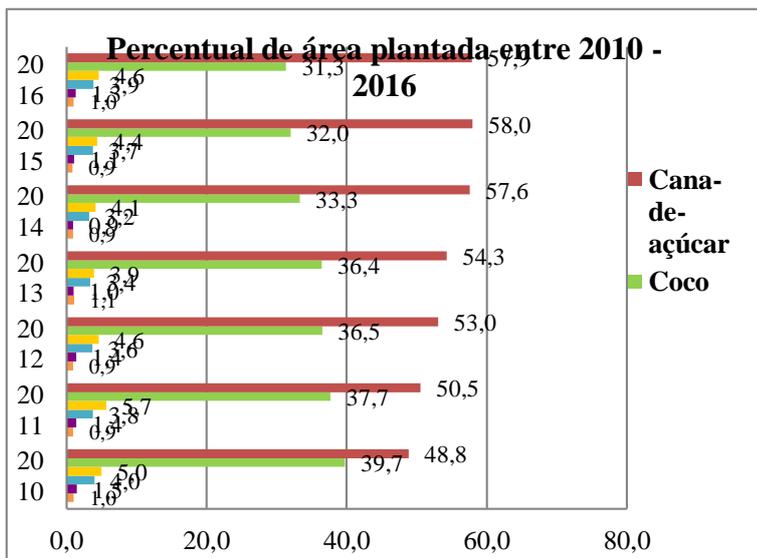
Vale ressaltar que o efeito da seca no Nordeste em 2013, ocasionou a redução substancial da área colhida e da produção de alimentos, principalmente dos alimentos voltados ao consumo interno como o feijão, milho e mandioca. Desde 2010 a área destinada à produção de feijão vem diminuindo, bem como a sua produção no município, com o advento da seca a sua produção em 2014 chegou a apenas 3 toneladas em 5 hectares de terras, a partir de 2015 o município vem recuperando a sua produção com o aumento da área colhida (22 ha) e da quantidade produzida (14 toneladas) explicando o aumento discrepante da taxa de crescimento de 2014 a 2015. Por outro lado, apesar da recuperação da produção de feijão, em 2016 o município atingiu o mesmo patamar de área colhida (30 ha) e quantidade produzida (18 toneladas) de 2010, não sendo suficientes para as demandas da população.

Com relação aos alimentos produzidos pelo município, vale ressaltar que em 2016 foram produzidas 64.704 toneladas de cana-de-açúcar, o que representou 95,2% da produção municipal voltada principalmente para a produção de açúcar. Além disso, entre 2010 e 2016 observou-se um crescimento da área destinada à plantação de cana-de-açúcar evidenciando que a produção está mais voltada para a exportação do que para fornecimento de alimentos para o consumo interno (Gráfico 1) (BRASIL, 2016b).

Com relação à produção agrícola do município de São Cristóvão foi possível observar que a área plantada se expandiu. Embora o dado aparentemente pareça algo positivo no sentido de que o indicador aponta para crescimento na produção, cabe ressaltar que o aumento se deu especificamente para um gênero de monocultura e não de alimentos base da alimentação regional, resultado observado também em outros estudos (JORDÃO; MORETTO, 2015; NAKATANI; FALEIROS; VARGAS, 2012; SANTOS, 2010).



Gráfico 1: Percentual de área plantada no município de São Cristóvão-SE, Brasil, no período de 2010 a 2016



Fonte: Produção Agrícola Municipal, 2016

Sabe-se que a produção para o consumo interno se configura como uma importante fonte econômica para os agricultores familiares, além de gerar renda e emprego para o município. Segundo Paula, Oliveira e Silva (2017) a agricultura familiar se relaciona diretamente com as questões culturais, com a segurança alimentar, com a diversidade na produção, valorização do ambiente em que está inserida e, conseqüentemente, ao desenvolvimento local, e apesar das dificuldades encontradas é também gerador de renda.

Sabe-se que o desenvolvimento do setor agropecuário tem um papel estratégico para o desenvolvimento do estado e favorece a criação de emprego e renda local. Além disso, o setor agropecuário tem grande importância para o desenvolvimento econômico do país desde a época colonial. Essa importância do setor para economia se deu a partir de algumas características favoráveis para a agropecuária, como a extensão territorial e a ausência de inverno rigoroso no país. Sendo assim, a produção agrícola no país que tem maior impacto na economia é a monocultura, com um crescimento rápido na produção agrícola durante os últimos anos graças ao desenvolvimento da ciência e tecnologia para impulsionar a agricultura (AMPA, 2016).

Os produtos provenientes da atividade extrativista e da silvicultura do município são: a mangaba (fruta), lenha e madeira (em tora) (BRASIL, 2016c). A mangaba, fruto da mangabeira (*Hancornia Speciosa Gomes*) é um produto extrativo de grande relevância para o país. Dados do Panorama do Extrativismo Vegetal e da Silvicultura (PEVS) mostram que o estado de Sergipe tem se mantido como o maior produtor do fruto no país. Segundo dados do IBGE 2014 o estado alcançou uma produção de 353 toneladas no ano de 2014. A mangaba é a principal fonte de renda para muitas famílias sergipanas. O fruto é vendido diretamente para o consumidor como também para fábricas de sorvetes e polpas de frutas, tendo grande importância socioeconômica para o estado de Sergipe (OLIVEIRA *et al.*, 2017).

A atividade extrativista além de fornecer alimentos para o consumo familiar desempenha um importante papel na renda familiar de grupos em situação de vulnerabilidade social, valoriza o modo tradicional de produção, conserva os saberes e práticas destes grupos, contribui para a manutenção e conservação de sistemas ecológicos e serviços ambientais, bem como promove os comércios locais e regionais conciliando interesses de conservação e necessidades de desenvolvimento socioeconômico (SIMONI, 2010; ENRIQUEZ, 2008).

O estudo de Pereira *et al.* (2015), ao analisar as práticas agroecológicas e extrativistas de um município do Mato Grosso observou que as práticas agroecológicas e extrativistas contribuíam diretamente para a SAN das famílias devido ao aumento da oferta de alimentos em qualidade e quantidade, além da geração de renda por meio da comercialização dos excedentes via mercado institucional e nos comércios locais.

Apesar da sua importância para a SAN para geração de renda e melhor acesso aos alimentos pelas famílias, observa-se que o setor extrativista apresenta grandes desafios como a devastação de terras para atender às demandas da especulação imobiliária, desmatamento de campos nativos e projetos de monocultura da cana de açúcar, eucalipto e do coco (SANTOS; SOUZA, 2016; MOTA *et al.*, 2014; LIBERATO, 2014), fatos observados em vários estudos (SANTOS; SOUZA, 2016; LIBERATO, 2014; MOTA *et al.*, 2011).

Diante desse contexto, é necessária a criação e o fortalecimento de políticas públicas que direcionem as ações governamentais para proteção e valorização desta atividade, uma vez que o extrativismo permite a geração de renda tanto familiar quanto para o comércio local, além da conservação da sociobiodiversidade (SIMONI, 2010).

Na pecuária destacam-se as criações de rebanho efetivo de grande porte (bovinos com 12.055 cabeças, equino com 2.105 cabeças e bubalinos 29 cabeças), médio porte (ovinos com 3.306 cabeças, suínos com 3.171 cabeças e caprinos com 498 cabeças) e pequeno porte (galináceos com



822.110 cabeças), com destaque para a produção de animais de pequeno porte, o que representa 97,5% da produção pecuária total. Com relação à produção de produtos de origem animal, o município produziu 1.865 litros de leite e 9.915 mil dúzias de ovos (BRASIL, 2016d).

Atualmente a pecuária tem grande importância econômica para o Brasil, o país é um dos principais criadores e produtores de carne bovina do mundo. Em 2015 o Brasil possuía o maior rebanho bovino comparado aos outros países, é também o segundo maior exportador de e o segundo maior consumidor de carne bovina no mundo, a exportação de carne bovina representa 3% das exportações brasileiras e movimenta cerca de 6 bilhões de reais em faturamentos, o que representa 6% do PIB brasileiro e 30% do PIB do agronegócio. O atual cenário de destaque da criação, produção e exportação de carne no Brasil, ocorreu através da modernização e do desenvolvimento tecnológico ocorridos nesta área (BRASIL, 2017a).

Na aquicultura destaca-se a produção de camarão, tambaqui e tilápias, que juntos totalizaram 307.104 kg, registrando-se um decréscimo na produção de -9,1% em relação a 2013 (BRASIL, 2016c). Esse resultado é preocupante uma vez que o município São Cristóvão apresenta elevado potencial hídrico para a realização desta atividade. Vale salientar que o município se encontra à margem do rio Paramopama, afluente do rio Vaza-Barris e apresenta comunidades ribeirinhas que dependem desta atividade para geração de renda.

O Brasil possui extenso litoral principalmente no nordeste do país, onde todos os estados possuem zona costeira. Com isso, a pesca é uma atividade comum para as comunidades ribeirinhas desses estados e o pescado obtido é destinado para a subsistência e a comercialização. Sergipe apresenta aproximadamente uma costa de 162 km, onde se destaca tradicionalmente a pesca artesanal, à cata de caranguejos e mariscos, atividades essas que se diferem da pesca industrial (ALVES *et al.*, 2017).

Atualmente as comunidades ribeirinhas enfrentam diversas dificuldades para manter suas atividades, seja pela falta de políticas públicas que atendam suas demandas ou pelo crescimento da pesca industrial (ALVES *et al.*, 2017). Esses resultados também foram encontrados por Lira e Chaves (2016), Freire *et al.* (2014), Arruda, *et al.* (2014). Mesmo com as várias dificuldades, as comunidades tradicionais pesqueiras resistem e continuam mantendo a prática da pesca artesanal (ALVES *et al.*, 2017).

Segundo dados da Secretaria de Estado do Planejamento, Orçamento e Gestão (SEPLAG), em 2015 a criação de aves e aquicultura de São Cristóvão representou respectivamente 16,2% e 10,9% da produção do estado de Sergipe, tornando o município o principal criador de aves. Além

disso, têm se observado o crescimento nas atividades de comércio, transporte, imobiliárias e administração pública (BRASIL, 2015).

De acordo com o Censo Agropecuário de 2006, o município de São Cristóvão tinha 904 estabelecimentos agropecuários: deste total, 77,2% (698) eram estabelecimentos da agricultura familiar e 22,8% (206) eram estabelecimentos de agricultura não familiar, cuja área excedia a quatro módulos fiscais. No entanto, os estabelecimentos de agricultura familiar ocupavam apenas 8,4% (2.287 ha) da área total dos estabelecimentos agropecuários do município, ao passo que os estabelecimentos da agricultura não familiar detinham 91,6% das terras (BRASIL, 2006).

Nota-se no município uma grande concentração de terras nas mãos da agricultura não familiar apesar da agricultura familiar ser a principal responsável pela produção de alimentos para o consumo interno. Isso pode ser um reflexo da produção de cana de açúcar ser bastante presente no município de São Cristóvão. Esses resultados de concentração de terras em São Cristóvão apresentam resultado divergente ao encontrado para o estado de Sergipe e Brasil, em que 52% e 76% respectivamente da área total dos estabelecimentos agropecuários eram da agricultura não familiar, mostrando situação desfavorável à agricultura familiar no município (BRASIL, 2006).

Nas grandes propriedades rurais ocorre a prática da monocultura. O Brasil possui grandes culturas de cana de açúcar, café e atualmente de soja, produzidos em grandes propriedades rurais, caracterizando a monocultura, que é o cultivo de uma única espécie agrícola em determinada área ou região. Esse modelo agropecuário adotado pelos produtores de alimentos pode prejudicar a situação de SAN da população, assim como pode agravar problemas socioeconômicos e causar impactos negativos no meio ambiente (ZIMMERMANN, 2009).

Além deste modelo não produzir alimentos suficientes para o consumo interno ainda detém a maior parte das terras cultiváveis do município, enquanto os agricultores familiares possuem poucas terras para o cultivo e são responsáveis pela maior parte da produção para consumo interno (BRASIL, 2010a), resultado também observado no último Censo Agropecuário do IBGE 2006, em que a maioria dos alimentos produzidos para consumo interno Brasileiro vem da agricultura familiar (BRASIL, 2006).

A desigualdade na distribuição de terra no Brasil é um problema antigo, que ocorre no país desde a época do Brasil colonial, quando começaram a surgir as grandes plantações de cana de açúcar. O modelo agrário adotado pelo país, contribui para esse fenômeno. Com o passar dos anos, 9% dos proprietários de terra do país passaram a deter 82% das terras agricultáveis ou de pastagens. Enquanto isso, as famílias que viviam no campo e os pequenos produtores perderam suas terras por não ter condições de produzir com as novas tecnologias que surgiram após a Revolução Verde. Essa



situação vem contribuindo para a insegurança alimentar, pois os camponeses não têm terras para plantar para sua subsistência, e as grandes plantações são destinadas à exportação (ZIMMERMANN, 2009).

Sabe-se que a produção para o consumo interno se configura como uma importante fonte econômica para os agricultores familiares, diminui o êxodo rural, permite a diversificação de cultivos, além de gerar renda e emprego para o município (PADUA; SCHLINDWEIN; GOMES, 2013). Segundo Paula, Oliveira e Silva (2017) a agricultura familiar se relaciona diretamente com as questões culturais, com a segurança alimentar, com a diversidade na produção, valorização do ambiente em que está inserida e, conseqüentemente, ao desenvolvimento local e geração de renda.

Os dados do município de São Cristóvão são preocupantes uma vez que a produção de alimentos regionais não está acompanhando o crescimento da população, enquanto que monoculturas se expandem, gerando êxodo do homem do campo para os centros urbanos e desequilíbrios ambientais.

Com relação à produção orgânica em São Cristóvão em 2006, 14 estabelecimentos produziam orgânicos, porém somente 3 eram certificados. No Brasil aproximadamente 90.425 estabelecimentos produziam orgânico destes somente 5.106 eram certificados (BRASIL, 2006).

A quantidade de estabelecimentos orgânicos certificados no município é baixa em relação aos estabelecimentos que produzem os alimentos orgânicos, este fato é observado não só no município, está é uma tendência observada em todo o Brasil onde o número de estabelecimentos certificados ainda é considerado baixo. Este fato pode ser explicado pela complexidade do processo de certificação para o produtor, que frequentemente não conhecem os meios legais para a certificação, e não possuem os recursos necessários para a realização desse processo (MOOZ; SILVA, 2014; TACCONI NETO; RAMOS; TACCONI, 2010).

No Brasil, o pequeno produtor é responsável pela maior parte da produção de alimentos orgânicos, este fato foi descrito por Barbosa e Souza (2012) quando os mesmos estudaram as características socioeconômicas destes produtores no país. No presente estudo os autores descrevem os produtores orgânicos com proprietários das terras em que produzem em sua maioria, com áreas entre 5 e 50 hectares em suas propriedades e acesso restrito a assistência técnica.

A agricultura familiar vem se destacando na produção de alimentos orgânicos por muitas particularidades características do segmento. Estudos corroboram para a existência de uma possível sintonia entre a maneira de produção da agricultura familiar e as necessidades do sistema orgânico de produção; a cultura e a alta necessidade de mão de obra, a geração de emprego e renda, a procura da sociedade por uma alimentação saudável livre de agrotóxicos ou com menor uso destes, e a

preservação do meio ambiente através de técnicas que tenham menor impacto sobre o ecossistema (MORAES; OLIVEIRA, 2017).

A produção orgânica vem crescendo em todo o mundo, e o estado de Sergipe vem acompanhando essa dinâmica de crescimento, a expansão da produção orgânica no estado de Sergipe apresenta um potencial importante para o desenvolvimento das áreas rurais de todo o estado, devido à valorização da Segurança Alimentar e Nutricional no território e nas propriedades agrícolas orgânicas; a demanda por produtos produzidos de maneira que não haja danos a natureza e mais saudáveis; além da forte presença da agricultura familiar trabalhando para a melhora do seu próprio desenvolvimento econômico e buscando a sustentabilidade em diversas dimensões (SANTOS; SOUZA, 2012)

Sabe-se que a agricultura familiar gera emprego, renda, permite a diversificação de cultivos, uma menor utilização de fertilizantes e agrotóxicos, além da preservação do material genético. O modelo de produção de alimentos é fundamental na garantia da Segurança Alimentar e Nutricional, pois quando se produz alimentos sem respeito ao meio ambiente e com uso de agrotóxicos, os agricultores e os consumidores estarão em situação de insegurança alimentar (MARTINS, 2016).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Para analisar a evolução da produção e a disponibilidade de alimentos, é necessário observar todos os fatores que estão envolvidos nesse processo e entender suas implicações em áreas relacionadas como a Segurança Alimentar e Nutricional.

O presente estudo mostrou que o município de São Cristóvão-SE, entre os anos de 2010 a 2016, apresentou um importante crescimento econômico e populacional, porém a sua produção agrícola está voltada principalmente à exportação. Além disso, apesar do discreto crescimento da produção de alimentos voltada ao consumo interno, este atingiu resultados similares à produção de 2010, não sendo suficientes para as demandas da população.

A soberania e a Segurança Alimentar e Nutricional está diretamente relacionada com a produção e disponibilidade de alimentos, já que para que um país tenha soberania alimentar é necessário produzir alimentos suficientes, com qualidade, respeitando a tradição e a cultura para atender a demanda da população de determinado território, melhorando assim a situação de Segurança Alimentar e Nutricional daquela população.

O modelo agropecuário adotado pelos produtores de alimentos, pode prejudicar a situação de Segurança Alimentar e Nutricional da população, assim como pode agravar problemas



socioeconômicos e causar impactos negativos no meio ambiente, esses problemas estão relacionados com a monocultura que além de não produzir alimentos suficientes para o consumo interno ainda detém a maior parte das terras cultiváveis do país, enquanto os agricultores familiares possuem poucas terras para o cultivo e são responsáveis pela maior parte da produção para consumo interno.

Esses resultados mostram a necessidade de criação de políticas públicas e ações voltadas ao fortalecimento da agricultura familiar que sejam diretamente voltadas à garantia da Segurança Alimentar e Nutricional da população, que atenda os problemas específicos dos agricultores familiares e que vise a melhorar a oferta e a eficácia produtiva do município.

REFERÊNCIAS

ALVES, N. M. S. *et al.* Mudanças no cotidiano das comunidades tradicionais pesqueiras de Brejo Grande – Sergipe, Brasil. **Revista GeoNordeste**, São Cristóvão, n. 1, p. 187-202, 2017.

Associação Mato-Grossense dos Produtores de Algodão (AMPA), Associação dos Produtores de Soja e Milho de Mato Grosso (APROSOJA/MT), Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA). **Desafios do cerrado: Como sustentar a expansão da produção com produtividade e competitividade**. Cuiabá, 2016.

ARRUDA, S. B. *et al.* Características socioeconômicas dos ribeirinhos no rio Paraguai, município de Cáceres, Pantanal Matogrossense – Brasil. **Geografia em questão**. v. 7, n. 2, p. 162-177, 2014.

BARBOSA, W. F.; SOUSA, E. P. Agricultura orgânica no Brasil: características e desafios. **Revista de Economia e Tecnologia**, v. 8, n. 4, p. 67-74, 2012.

BRASIL. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA). A Segurança Alimentar e Nutricional e o Direito Humano à Alimentação Adequada no Brasil: indicadores e monitoramento da constituição de 1988 aos dias atuais. Brasília-DF: **Consea**, 2010a.

BRASIL. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA). Evolução e Qualidade da Pecuária Brasileira, Nota Técnica. Campo Grande: **Embrapa**, 2017a.

BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Censo demográfico. Rio de Janeiro: **IBGE**, 2000.

_____. Censo agropecuário. Rio de Janeiro: **IBGE**, 2006.

_____. Censo demográfico. Rio de Janeiro: **IBGE**, 2010b.

_____. Produção Agrícola Municipal 2016. Rio de Janeiro: **IBGE**, 2016b.

_____. Produção da Extração Vegetal e Silvicultura 2016. Rio de Janeiro: **IBGE**, 2016c.

_____. Produção da Pecuária Municipal 2016. Rio de Janeiro: **IBGE**, 2016d.

_____. Estimativas da população residente com data de referência de julho de 2017. Rio de Janeiro: **IBGE**, 2017b.

BRASIL. Instituto de Pesquisa Econômica Aplicadas (IPEA). **Pesquisa agropecuária pública brasileira: histórico e perspectivas**. Boletim regional, urbano e ambiental, 2016a.

BRASIL. Observatório de Sergipe. **Enciclopédia dos Municípios Sergipanos**. Sergipe: Secretária de Estado do Planejamento, Orçamento e Gestão, 2014.

BRASIL. Secretaria de Estado do Planejamento, Orçamento e Gestão (Seplag). Produto Interno Bruto dos Municípios de Sergipe 2015. **Observatório de Sergipe**, 2015.

ENRIQUEZ, G. **Desafios da sustentabilidade da Amazônia: biodiversidade, cadeias produtivas e comunidades extrativistas integradas**. 2008. 460p. Tese de Doutorado. Centro de Desenvolvimento Sustentável, Universidade de Brasília, 2008.

FABRINI, J. E. Os movimentos camponeses e a soberania alimentar nacional. **GEOgraphia**, v. 19, n. 39. p. 54-69, 2017.

FREIRE, B. P. *et al.* Metas e expectativas parentais em contextos urbano e ribeirinho da Amazônia. **Interamerican Journal of Psychology**, v. 48, n. 1, p. 53-63, 2014.

JORDÃO, C. O.; MORETTO, E. M. A vulnerabilidade ambiental e o planejamento territorial do cultivo de cana-de-açúcar. **Revista Ambiente e Sociedade**, São Paulo, v. 18, n. 1, p. 75-92, 2015.

LIBERATO, R. S. B. Comunicação e Cidadania: Ecos de um Plano de Comunicação para comunidades Sergipanas. **Razón y Palabra**. v.18, n. 86, p. 103-119, 2014.

LIRA, T. M.; CHAVES, M. P. S. R. Comunidades ribeirinhas na Amazônia: organização sociocultural e política. **Interações**. Campo Grande, MS, v. 17, n. 1, p. 66-76, 2016.

MARTINS, P. R. Agricultura familiar, segurança e soberania alimentar e nanotecnologia: onde estamos, para onde vamos. **Tomo**. n. 29. p. 151-184, 2016.

MOOZ, E. D.; SILVA, M. V. Cenário mundial e nacional da produção de alimentos orgânicos. **Nutrire**, São Paulo, v. 39, n. 1, p. 99-112, 2014.

MORAES, M. D.; OLIVEIRA, N. A. M. Produção orgânica e agricultura familiar: obstáculos e oportunidades. **Revista Desenvolvimento Socioeconômico em debate**, v.3 n.1, p. 19-37, 2017.

MOTA, D. M. *et al.* A mangabeira, as catadoras, o extrativismo. Belém, PA: **Embrapa Amazônia Tabuleiros Costeiros**, 2011.

MOTA, D. M. *et al.* As catadoras de mangaba no Programa de Aquisição de Alimentos - PAA: um estudo de caso em Sergipe. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, Brasília, v. 52, n. 3, p. 449-470, 2014.

NAKATANI, P.; FALEIROS, R. N.; VARGAS, N. C. Histórico e os limites da reforma agrária na contemporaneidade brasileira. **Serviço Social & Sociedade**, São Paulo, n. 110, p. 213-240, 2012.



- OLIVEIRA, D. M. *et al.* Identificação dos pontos críticos no sistema extrativista da mangaba (*Hancornia speciosa* Gomes) em Sergipe. **Guaju**.v.3, n.1, p. 11-36, 2017.
- PADUA, J. B.; SCHLINDWEIN, M. M.; GOMES, E. P. Agricultura familiar e produção orgânica: uma análise comparativa considerando os dados dos censos de 1996 e 2006. **Interações**, Campo Grande, v. 14, n. 2, p. 225-235, 2013.
- PAULA, M. M; OLIVEIRA, A. L; SILVA, J. L. Promoção da saúde e produção de alimentos na agricultura familiar. **Revista Interação Interdisciplinar**, v. 1, n. 1, p.50-67, 2017.
- PEREIRA, J. S. *et al.* Práticas agroecológicas e extrativistas no assentamento Facão/Furna São José: subsídios para a segurança alimentar e geração de renda. **Cadernos de Agroecologia**. v. 9, n. 4, p. 1-9, 2015.
- RODRIGUES, J. M. *et al.* Segurança alimentar nos países em desenvolvimento: realidades e perspectivas. **Revista Espaço de Diálogo e Desconexão**, Araraquara, v.9, n.1. p. 1-18, 2017.
- SANTOS, L. Doce e amargo açúcar: Concentração de renda e relações de trabalho na produção agroindustrial canavieira do Brasil. **Revista Crase.edu**. n. 1, v. 1, 2010.
- SANTOS, C. O.; SOUZA, R. M. Agricultura Orgânica em Sergipe: alternativa à Sustentabilidade. **Revista Geonorte**, v.3, n.4, p. 449-462, 2012.
- SANTOS, E. A.; SOUZA, R. M. Territorialidade das catadoras de mangaba no litoral sul de Sergipe. **Geosaberes**, Fortaleza, v. 6, n. 3, p. 629 - 642, 2016.
- SIMONI, J. A. **Revitalização do Extrativismo: Práticas de Economia Solidária e Sustentabilidade**. IPEA. Mercado de trabalho. 2010.
- SUMMA, R.; SERRANO, F. **Demanda agregada e a desaceleração do crescimento econômico brasileiro de 2011 a 2014**. Center for Economic and Policy Research, 2015.
- TACCONI NETO, E. A.; RAMOS, A. S. M.; TACCONI, M. F. F. S. Fatores que afetam a competitividade na produção de hortaliças orgânicas no estado do Rio Grande do Norte. **Organizações Rurais e Agroindustriais**, Lavras, v. 12, n. 2, p. 249-262, 2010.
- ZIMMERMAN, C.L. Monocultura e transgenia: impactos ambientais e insegurança alimentar. **Veredas do Direito**, Belo Horizonte, v.6 n.12 p.79-100, 2009.



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) EM CORURIFE/AL: REAPROXIMAÇÃO PRODUÇÃO E CONSUMO DE ALIMENTOS SAUDÁVEIS

NATIONAL SCHOOL FOOD PROGRAM (PNAE) IN CORURIFE/AL: REAPPROXIMATION PRODUCTION AND CONSUMPTION OF HEALTHY FOODS

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PNAE) EN CORURIFE/AL: REAPROXIMACIÓN PRODUCCIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS SALUDABLES

Rafaela dos Santos

Mestre em Geografia – PP GEO/UFS

Professora da Rede Estadual de Ensino dos Estados de Sergipe e Alagoas

Membro do Grupo de Estudos e Pesquisas sobre Alimentos e Manifestações Tradicionais –
GRUPAM

E-mail: rafaela.fhs@gmail.com

Sônia de Souza Mendonça Menezes

Professora Associada do Departamento de Geografia da Universidade Federal de Sergipe
(UFS)

Coordenadora Adjunta do Programa de Pós-Graduação em Geografia da UFS

Líder do Grupo de Estudos e Pesquisas sobre Alimentos e Manifestações Tradicionais-
GRUPAM

E-mail: soniamendoncamenezes@gmail.com

RESUMO:

Este artigo discute o Programa Nacional da Alimentação Escolar (PNAE) como um instrumento de reaproximação entre produção e consumo alimentar no sentido contrário a padronização dos hábitos alimentares promovidos pela massificação de alimentos industrializados. Ressaltamos o papel do Estado como articulador dessa reaproximação a partir do reconhecimento do agricultor familiar como produtor e fornecedor de alimentos frescos e diversificados através da aplicação do artigo 14 da lei 11.947/2009 que está em consonância com os princípios da Segurança Alimentar Nutricional. Nesse sentido, buscamos avaliar a aplicação desse artigo nas compras de alimentos para alimentação escolar oferecida aos alunos da rede pública municipal de Coruripe em Alagoas. As chamadas públicas de 02/2016 e 01/2017, além de entrevistas realizadas no segundo semestre de 2017, com nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação (SEMED) e os agricultores familiares foram as principais fontes das informações para tal avaliação. Ainda como metodologia, realizamos revisão bibliográfica acerca da temática, levantamento de dados secundários em sites oficiais como FNDE, IBGE, INEP e da Prefeitura de Coruripe/AL. Constatamos que desde 2012 a prefeitura executa as diretrizes propostas pelo PNAE readequando o Cardápio Escolar à predisposição agrícola do município com a finalidade de estimular a produção diversificada no âmbito da agricultura familiar e o desenvolvimento local. Contudo, a realidade organizativa dos agricultores requer revisão no processo de compras para inclusão de novos produtores, assim como maior aproveitamento desse espaço para promover discussões sobre maneiras sustentáveis de produzir alimentos.

Palavras-chave: Agricultura familiar; Alimentação escolar; PNAE.

ABSTRACT:

This article discusses the National Program of School Feeding (PNAE) an instrument of rapprochement between production and food consumption in the contrary sense to the standardization of eating habits. We emphasize the role of the State as an articulator of the rapprochement based on the recognition of the farmer known as a producer and supplier of fresh and diversified foods with the application of article 14 of Law

11.947 / 2009 which is in line with the principles of Food Nutrition Safety. We evaluated the application of this Law in the purchase of food for school feeding offered to students of the municipal public network of Coruripe in Alagoas. We interviewed nutritionists who work in the Municipal Department of Education (SEMED) and family farmers. A bibliographic review was done on the subject, secondary data collection on official websites such as FNDE, IBGE, INEP and of the town hall of Coruripe / AL. We find that since 2012 the city has implemented the guidelines proposed by the PNAE, re-adapting the School Menu to the agricultural predisposition of the municipality with the purpose of stimulating diversified production in the area of family agriculture and local development. However, the organizational reality of farmers requires revision in the purchasing process to include new producers. We found that the PNAE has contributed to the preservation of local eating habits.

Keywords: Family agriculture; School feeding; PNAE.

RESUMEN:

Este artículo discute el Programa Nacional de la Alimentación Escolar (PNAE) un instrumento de acercamiento entre producción y consumo alimentario en el sentido contrario a la estandarización de los hábitos alimentarios. Resaltamos el papel del Estado como articulador de esa reaproximación a partir del reconocimiento del agricultor familiar como productor y proveedor de alimentos frescos y diversificados con la aplicación del artículo 14 de la ley 11.947 / 2009 que está en consonancia con los principios de la Seguridad Alimentaria Nutricional. Evaluamos la aplicación de esta Ley en las compras de alimentos para alimentación escolar ofrecida a los alumnos de la red pública municipal de Coruripe en Alagoas. Fueron entrevistadas nutricionistas que actúan en la Secretaría Municipal de Educación (SEMED) y agricultores familiares. Se realizó la revisión bibliográfica acerca de la temática, levantamiento de datos secundarios en sitios oficiales como FNDE, IBGE, INEP y del Ayuntamiento de Coruripe / AL. Constatamos que desde 2012 la alcaldía ejecuta las directrices propuestas por el PNAE adaptando el menú escolar a la predisposición agrícola del municipio con la finalidad de estimular la producción diversificada en el ámbito de la agricultura familiar y el desarrollo local. Sin embargo, la realidad organizativa de los agricultores requiere una revisión en el proceso de compras para la inclusión de nuevos productores. Constatamos que el PNAE ha contribuido a la preservación de los hábitos alimentarios locales

Palabras clave: Agricultura familiar; Alimentación escolar; PNAE.

1 INTRODUÇÃO

A alimentação e todas as instâncias (micro e macro) que ela abrange, é a mais forte mediadora das relações entre o homem e seu meio (CARNEIRO, 2012). Por isso, estudar as permanências e as rupturas em torno dessa temática ao longo do tempo histórico e do espaço geográfico são basilares para a compreensão da história da humanidade e sua reprodução sociocultural.

Na instância micro, isto é, no cotidiano, o alimento torna-se um imperativo na organização familiar. Questões de gênero, idade, religião, são expressas nas formas de preparar e consumir os alimentos. Os valores afetivos, a formação do gosto e das preferências, dão-se nessa instância, assim como as classificações sociais atribuídas aos comensais em diversas ocasiões. Por sua vez, na instância macro, o alimento está associado a produção e sua distribuição, isto é, envolve aspectos econômicos e o desenvolvimento de tecnologias (bioquímicas, maquinários, transporte etc.) que asseguram por exemplo, a relação entre atividades agropecuárias e a indústria (CARNEIRO, 2012).

Como fator de intermediação entre o produzir e o consumir, o processo de aquisição de alimentos também é parte da complexa relação homem-meio. Se adquire o alimento por meio da produção para autoconsumo - o que demanda terra para cultivar - ou pela efetivação das trocas comerciais por meio do dinheiro. De outro modo, o que impera é a escassez de alimentos no contexto familiar, ou seja, estado de insegurança alimentar e nutricional, em outras palavras, desnutrição e fome, tornando-se um problema de Estado. No Brasil a conjuntura estabelecida em torno da alimentação (ausência de alimentos, inclusive) é marcada pelas desigualdades sociais resultante da concentração fundiária que somado às transformações postas pela modernização no campo, deixa em condições de vulnerabilidade grande parte da população.

Situação inversa a escassez ou a impossibilidade de acesso aos gêneros alimentícios é tida no contexto da globalização com a oferta massiva de alimentos industrializados, mas isso não configura estado de segurança alimentar e nutricional, visto que muitas consequências danosas a saúde (diabetes, hipertensão) e ao ambiente (contaminação do solo) são observadas nas últimas décadas como resultado do consumo desses alimentos. Nesse interim promove-se discussões no campo da ciência e da política em torno de modelos agroalimentares que vise a sustentabilidade e o respeito as culturas alimentares de cada grupo social.

Como efeito, a partir da década de 1990, o Estado brasileiro intervém com políticas públicas de combate à fome e desnutrição em alguns setores da sociedade ao mesmo tempo em que assegura, ao menos em parte, condições de produção de alimentos diversificados com a criação de Mercados Institucionais como por exemplo, o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) criado em 2003 para “articular a compra de produtos da agricultura familiar com ações de segurança alimentar (distribuição de alimentos) para a população em vulnerabilidade social” (GRISA E SCHNEIDER, 2015, p. 140) e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) regulamentado pela Lei 11.947/2009.

Dentre outros objetivos, o PNAE busca efetivar e operacionalizar através do artigo 14 da lei 11.947/2009 a conexão entre a produção alimentar oriunda da agricultura familiar, reconhecida como menos agressiva ao meio ambiente e mais saudável para o consumo, com a oferta de alimentos compatíveis com o que estabelece as diretrizes da Segurança Alimentar Nutricional (SAN) aos estudantes regularmente matriculados nas escolas públicas e filantrópicas do Brasil. Desse modo, se configura em uma frente de mudanças diante da padronização alimentar.

Nesse sentido, o presente texto tem como objetivo avaliar a aplicação do artigo 14 da lei 11.947/2009 nas compras de produtos da Agricultura Familiar para alimentação escolar oferecida aos alunos da rede pública municipal de Coruripe/AL assim como rebatimentos socioeconômicos

oriundo dessa aplicação. As chamadas públicas de 02/2016 e 01/2017 além de entrevistas com as nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação (SEMED) e com agricultores familiares que assinaram contratos junto à prefeitura foram as principais fontes das informações para tal avaliação. Ainda como metodologia, realizamos revisão bibliográfica acerca da temática, levantamento de dados secundários em sites oficiais como FNDE, IBGE, INEP e da Prefeitura de Coruripe/AL.

A partir dessa introdução, o artigo segue estruturado em mais dois tópicos, além das considerações finais e das referências. No próximo tópico discorreremos sobre as urgências na reaproximação entre produção e consumo de alimentos saudáveis e o PNAE como uma alternativa viável para isso. Em seguida, apresentamos alguns resultados da avaliação feita sobre a aplicabilidade dessa política pela prefeitura de Coruripe em Alagoas, considerando-se para tal variáveis propostas por Baccarin *et al.* (2017).

2 O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: DESENVOLVIMENTO LOCAL E VALORIZAÇÃO CULTURAL

Diante da diversidade sociocultural do país é preciso elaborar estratégias assegurando os critérios propostos pela Política de Segurança Alimentar e nutricional (SAN): a acessibilidade que diz respeito às condições físicas e econômicas para o acesso ao alimento; a disponibilidade em que se deve assegurar alimentos em quantidade suficiente e contínua com qualidade em nutrientes; acessibilidade cultural respeitando os hábitos e costumes da população; adequação que seria o respeito as condições sociais, econômicas, culturais e ambientais da população e pôr fim a sustentabilidade que seria a disponibilidade para gerações atuais e futuras (CONSEA, 2004).

A Lei orgânica nº 11.346/2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional atribui ao poder público o dever de “respeitar, proteger, promover, prover, informar, monitorar, fiscalizar e avaliar a realização do direito humano à alimentação adequada, bem como garantir os mecanismos para sua exigibilidade” (parágrafo 2º). Passa ser assim, a Segurança Alimentar e Nutricional, uma questão de política pública com bases legais em todas as esferas do governo que deve garantir meios de acesso para a produção e para o seu consumo (CONTI, 2013; SILVA e MIRA, 2016).

Acompanhando o movimento internacional em prol do direito à alimentação adequada e de qualidade e para atender velhas e novas aspirações da sociedade brasileira quanto ao combate à fome e estímulo ao desenvolvimento local, o Estado brasileiro busca praticar sua função instrumental readequando leis que institucionalizam políticas públicas como a da alimentação

escolar, conhecida atualmente como Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) descrita na Lei nº 11.947/2009.

O PNAE é um programa que trata da alimentação escolar em âmbito nacional. Tem como objetivo principal a transferência de recursos financeiros realizada pelo FNDE/MEC às três esferas governamentais. Tais recursos são destinados a suprir, parcialmente, as necessidades nutricionais dos educandos durante sua permanência em sala de aula, com a finalidade de contribuir com o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, com a aprendizagem e o rendimento escolar.

Suas origens históricas remontam a um contexto de combate à fome, sob pressupostos apresentados por Josué de Castro (1946), segundo os quais a fome estaria relacionada à pobreza. Em seus estudos, o pesquisador apontou, para além da escassez de alimentos, a dificuldade de acesso e/ou a ingestão de gêneros alimentícios que não supriam os valores nutricionais necessários à manutenção da saúde e o desenvolvimento cognitivo das pessoas. Em âmbito internacional, nessa época, se discutia a segurança alimentar tal qual uma questão de segurança nacional, uma vez que o cenário se vinculava ao período pós-Segunda Guerra Mundial (RAU, 2016), fazendo-se vital que os países apresentassem capacidade de produzir seu próprio alimento.

Se por um lado, a preocupação do Estado era fazer-se notar como autossuficiente na produção agrícola, por outro, não era seu dever assegurar o direito à alimentação aos educandos. Portanto, não se oferecia alimentação nas escolas brasileiras. Todavia, a partir da década de 1930, alguns estados e municípios mais ricos comprometeram-se em fornecer alimentos para suas redes de ensino, e algumas outras recebiam doações de iniciativas privadas (ARRUDA, 2018). Após as publicações de Josué de Castro, as medidas intervencionistas em favor do combate à desnutrição infantil resultaram em políticas de caráter suplementar para esse fim, dentre elas, a alimentação escolar.

A partir de ações beneficentes e voluntárias das Caixas Escolares, surge, em 1954, o Programa Nacional da Merenda Escolar, sob responsabilidade da Comissão Nacional da Alimentação ligada ao Ministério da Educação e Cultura, que tinha como principal objetivo captar recursos em prol da alimentação para melhorar as condições nutricionais das crianças brasileiras. Em 1956, o programa recebeu a denominação de Campanha Nacional de Merenda Escolar, permanecendo assim até 1965, quando passou ser chamado de Campanha Nacional de Alimentação Escolar (CNAE).

Nessas décadas, os recursos financeiros provinham de doações internacionais. Em 1950, provinham do Fundo Internacional de Socorro à Infância (FISI/UNICEF). Porém, na década seguinte, a maior parte dos alimentos foi adquirida através do Programa Alimentos para a Paz,



financiado pelos Estados Unidos e pelo Programa Mundial de Alimentos (ONU). Peixinho (2013) assevera que, embora tenha começado a se configurar como programa de alimentação escolar sob atribuição do governo federal, isto é, de abrangência nacional, o Programa Alimentos para a Paz não atendia efetivamente todo território brasileiro, além de apresentar baixa regularidade.

Na década de 1970, os gêneros alimentícios que compuseram os cardápios escolares eram de procedência nacional, ou seja, muitas empresas do ramo alimentício forneceram para o governo federal, que abasteciam as escolas com os produtos industrializados, sem a preocupação em adequar a merenda aos hábitos alimentares culturais dos escolares. Em 1976, houve a integração da Campanha Nacional de Alimentação Escolar ao II Programa Nacional de Alimentação e Nutrição (II PRONAN)¹, permanecendo como diretriz desse programa até 1984 sob a responsabilidade do Ministério da Saúde. Em 1979 houve a mudança definitiva da terminologia, passando a se chamar Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Nesse período, o objetivo do programa foi proporcionar suplementação alimentar (15% dos valores nutricionais) aos pré-escolares e escolares do primeiro grau, matriculados nos estabelecimentos de ensino público do país.

À época, o programa era centralizado, isto é, os cardápios eram elaborados sem considerar as particularidades de cada região, e a aquisição por meio de licitação promovia a participação das empresas de alimentos industrializados. O processo de descentralização teve início em 1994, e se efetivou quatro anos depois, através de convênios com estados e municípios, o que pode ser considerado um avanço, pois “permitiu racionalizar a logística e os custos de distribuição dos produtos, além de viabilizar o oferecimento de uma alimentação condizente com o hábito alimentar da população nas diferentes localidades do país” (PEIXINHO, 2013, p. 911).

Nesse ínterim, o PNAE é incorporado às atribuições do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, que dá assistência financeira aos projetos e programas da educação por meio de convênios. Porém, com a descentralização, os recursos passaram a ser enviados para o Distrito Federal (DF), estados e municípios por meio de transferência direta. Em 2000 ficou estabelecido que, para efetivarem os repasses, seria obrigatório a existência dos Conselhos de Alimentação Escolar (CAE)² nas secretarias de educação para acompanhar o processo de aquisição dos produtos, elaboração dos cardápios e preparações oferecidas nas unidades de ensino.

¹ Coordenado pelo Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição (INAN), autarquia vinculada ao Ministério da Saúde. O II PRONAN propôs programas de suplementação alimentar dirigidos aos trabalhadores, ao grupo materno-infantil e aos escolares, privilegiando as regiões mais pobres (PEIXINHO, 2013, p. 911).

² Responsável pelo controle social do PNAE, isto é, por acompanhar a aquisição dos produtos, a qualidade da alimentação ofertada aos alunos, as condições higiênico-sanitárias em que os alimentos são armazenados, preparados e servidos, a distribuição e o consumo, a execução financeira e a tarefa de avaliação da prestação de contas das EEx e emissão do Parecer Conclusivo (FNDE, 2018).

A partir de 2003, com a criação o programa Fome Zero, vários programas e políticas de enfrentamento das desigualdades sociais foram instituídos. Peixinho (2013) identifica avanços importantes para o PNAE a partir desse marco, tais como o fortalecimento do CAE e a obrigatoriedade do profissional de nutrição na elaboração dos cardápios escolares. Para a autora, o avanço maior do programa deu-se em 2009, com a Lei 11.947, fruto de discussões no âmbito do governo federal e da sociedade civil por meio do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA)³.

Além da preocupação com as necessidades nutricionais, o PNAE estimula a formação de hábitos alimentares saudáveis com a inclusão da Educação Alimentar e Nutricional no ambiente escolar e também orienta a elaboração de cardápio que vise o respeito aos hábitos alimentares locais e à diversidade cultural. Além disso, favorece a participação social no CAE e, por meio da criação de mercado institucional, incentiva a produção e o consumo de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em escala local, o que, em tese, está relacionado ao contexto sociocultural dos estudantes.

A obrigatoriedade da compra de produtos advindos da agricultura familiar reflete questões acerca de onde e quem produz o alimento, assim como em quais moldes ele é produzido. Como mencionado por Rau (2016) e Trisches e Werkhausen (2017), uma reaproximação entre o produtor e o consumidor faz-se necessária para aumentar a confiança sobre a alimentação a ser consumida, visto que o desconhecimento sobre a origem dos produtos industrializados inseridos nas mesas e por extensão nas escolas brasileiras resultam na insegurança do consumidor.

O consumo cada vez maior de alimentos de origem desconhecida (de onde vem, como foi produzido, quais impactos causa à natureza, quais ingredientes compõem o produto, que tipo de mão de obra foi utilizada, etc.) diminui e/ou enfraquece a relação do consumidor com a natureza e com o próprio homem. Dentre outros fatores, essa tendência atual da sociedade está associada à individualidade, busca pela praticidade devido à falta de tempo para a “comida de verdade” elaborada nas cozinhas residenciais, ou seja, para o “alimento da terra” ou para o “alimento identitário” (Menezes, 2013) produzido em escalas locais.

Roberts (2009) sugere que a produção dos alimentos seja feita por sistemas alimentares regionais e locais e que os consumidores cooperem com a fartura produzida por grupos de pequenos produtores. Além disso, para o autor, deveria ocorrer a participação ativa dos consumidores diante de programas agrícolas, programas de alimentação nas escolas, dentre outras ações que buscam a

³ Durante a pesquisa, o CONSEA integrava o SISAN e se constituía como Órgão responsável por diversas ações em colaboração com o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, porém as diretrizes para seu funcionamento foram revogadas pela Medida Provisória nº 870 de 2019.



reaproximação produção-consumo. As mudanças no PNAE inserem-se nessa necessidade de reconexão.

Outros fatores que culminaram nessas modificações foram as discussões sobre alimentação saudável e soberania alimentar na esfera do SISAN. O estímulo à produção e ingestão de alimentos frescos e orgânicos constituiu avanço na legislação que beneficiou tanto os produtores locais como os consumidores, nesse caso representados pelos estudantes. As resoluções e cartilhas do programa também avançaram substancialmente ao propor obrigatoriedade de no mínimo 30% dos recursos em aquisição de alimentos produzidos em escalas mais próximas do público consumidor.

Para tal aquisição, o governo federal, através do FNDE, realiza repasses financeiros, em caráter complementar, para as Entidades Executoras (EEx), ou seja, para as Secretarias de Educação dos estados, municípios e Distrito Federal e para as escolas federais. Por sua vez, as EEx são responsáveis pela execução do PNAE, ou seja, elas compram os alimentos, prestam contas do Programa, ofertam a alimentação nas escolas e ainda asseguram as ações de educação alimentar e nutricional. O valor repassado por aluno é feito considerando os dados do censo escolar do ano anterior, a quantidade de dias letivos e as modalidades de ensino (creche, pré-escola, ensino fundamental e médio, Educação de Jovens e Adultos, Educação Especial, Ensino Integral). Os recursos devem ser aplicados na compra de gêneros alimentícios, com prioridade para alimentos orgânicos e/ou agroecológicos e aqueles produzidos em assentamento de reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas. O FNDE dispensa essa obrigatoriedade em circunstâncias como: impossibilidade de emissão de documentos exigidos; inviabilidade de fornecimento regular e constante; e condições higiênico-sanitárias inadequadas (Resolução CD/FNDE, nº. 26 de junho de 2013).

Como visto no Artigo 2º da Lei 11.947/2009, o PNAE respalda o respeito para com a cultura, as tradições e os hábitos alimentares locais. Nessa ótica, o enfoque é no consumidor, ou seja, estudantes devidamente matriculados na rede pública de ensino que carregam consigo “questões sobre o consumo, as mudanças, as percepções, as representações, os gostos e as práticas, enfim, as estratégias alimentares poderiam revelar os vários aspectos relacionados à alimentação para os diferentes grupos socioeconômicos” (OLIVEIRA & THEBAUD-MONY, 1997, p. 207). De acordo com esses autores, as pesquisas sobre padrão alimentar estão mais relacionadas à produção e abastecimento, porém, não se limitam exclusivamente a essa temática. Atualmente, os aspectos culturais que caracterizam produtores e consumidores são fundamentais, assim como as questões nutricionais, o atendimento e o respeito ao direito à alimentação saudável e nutricional e as questões de sustentabilidade.

Além de reduzir as distâncias entre os consumidores e o processo de produção dos alimentos, o PNAE tem estimulado a produção da agricultura familiar, como foi verificado pelos autores. Embora o programa tenha sido instituído em 1955, seu processo de descentralização se efetivou em 1998. Todavia, fazem-se necessárias mudanças diante dos desafios enfrentados pelas prefeituras municipais e secretarias estaduais que buscam aplicar o Artigo 2º da referida Lei. Baccarin *et al.* (2017) mencionam alterações nos processos de compra que passam a ser realizados através de Chamada Pública (CP), conforme a Resolução do FNDE nº 38 de 2009 e a adequação do cardápio escolar. Assim esse mercado intervém e estimula uma articulação da produção local para atender as demandas oriundas dos produtores (agricultores familiares) e consumidores (estudantes).

Isso se configura em avanço importante, tendo em vista que até a década de 1990, a categoria dos agricultores familiares se encontrava às margens das políticas públicas. Para Saraiva *et al.* (2013), é importante e essencial que o Estado apoie esses agricultores como forma de estimular a produção de alimentos considerados mais saudáveis. Para esses autores, isso deve acontecer não somente pelo potencial que a agricultura familiar apresenta na geração de emprego e renda, como mostrou o censo agropecuário de 2006, mas “também pela maior diversidade e oferta de alimentos de qualidade, menor custo com transporte, confiabilidade do produto, preservação do hábito regional e da produção artesanal, promovendo uma conexão entre o campo e a cidade” (SARAIVA *et al.*, 2013, p. 929). Dessa forma, a agricultura familiar amplia as possibilidades de melhorias nas condições de vida dos agricultores e reaproxima o produtor e o consumidor do alimento.

As compras orientadas no âmbito do PNAE aplicam-se a inúmeros contextos que se diferenciam conforme os tamanhos dos municípios e sua diversificação agrícola, visão administrativa dos gestores públicos (prefeitos, secretários, nutricionistas, diretores de escolas etc.) para o fomento ao crescimento de renda familiar e à Segurança Alimentar e Nutricional, dentre outros fatores como os abordados por Triches (2010), ao pesquisar sobre essa política e sua relação com a agricultura familiar.

Diante da relevância do PNAE como política direcionada no atendimento às diretrizes da SAN e ao incentivo às melhorias de condições de renda, faz-se necessário um diagnóstico dos entraves que impossibilitam a efetivação da referida política pública, como a dificuldade de logística e de articulação entre setores públicos, inadequações nas dependências das escolas, informalidade e falta de informação entre os agricultores. A depender do contexto, esses gargalos apresentam-se em maior ou menor intensidade. Por essa razão, Baccarin *et al.* (2017) propõem sistematizar variáveis de avaliação do programa, com intuito de verificar 1) a otimização na



aplicação do método adotado e dos recursos (financeiros, material e pessoal) aplicados; 2) a capacidade de atingir os objetivos; 3) as metas propostas pela referida política pública; e 4) sua capacidade de promoção de mudanças (quais e qual a sua durabilidade) no âmbito da produção e do consumo de alimentos em nível local.

Os indicadores avaliam o papel das prefeituras municipais quanto ao nível de adequação do cardápio escolar a partir do grau de processamento dos produtos solicitados nas Chamadas Públicas, nível de integração entre os setores como as secretarias de educação e agricultura, periodicidade e ponto de entrega dos produtos e o percentual anual do valor investido nas compras realizadas. Outros indicadores têm como enfoque de avaliação a atratividade para participação e a capacidade de participação do agricultor familiar nesse tipo de mercado. É com base nessas variáveis que avaliaremos o PNAE no município de Coruripe em Alagoas para verificar em que medida essa política contribui no suprimento das demandas citadas linhas acima.

Tendo em vista esse contexto, no próximo tópico apresentamos como ocorre a aplicação do artigo 14 da Lei 11.947/2009 e quais as mudanças ocorridas e desafios a serem enfrentados diante da busca da reconexão entre produção e consumo na direção do desenvolvimento rural com vista para valorização da cultura alimentar local tendo em mente o que afirmaram Triches e Werkrausen (2017) sobre o que pode resultar a efetivação da compra de alimentos da Agricultura Familiar para a alimentação escolar.

3 ENTRE ASPIRAÇÕES E DESAFIOS: ADEQUAÇÕES NAS COMPRAS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM CORURIFE/AL

Embora o Município de Coruripe se apresente como maior produtor de cana no estado de Alagoas, há uma diversificação de hortifrúteis, tubérculos e raízes cultivados no âmbito da agricultura familiar destinados para o autoconsumo e para comércio local. Alguns agricultores comercializam seus produtos em feiras livres, outros entregam aos atravessadores ou fornecem diretamente ou indiretamente (pela Cooperativa Pindorama)⁴ à Secretaria Municipal de Educação, que adquire os itens por meio dos recursos repassados pelo PNAE.

Desde 2012, as chamadas públicas configuram os instrumentos utilizados para comprar os alimentos que fazem parte do cardápio escolar em Coruripe. Anteriormente, as aquisições de todos

⁴ Para tornar-se fornecedor do PNAE é necessário que o agricultor tenha a Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP) e, no município, são cerca de 1.532 DAPs ativas aptas a acessá-lo. Além de poder acessar a referida política individualmente, há possibilidade de tornar-se fornecedor através de DAPs jurídicas, isto é, por meio de associações e cooperativas. Este é o caso de muitos agricultores cooperados junto à Cooperativa Pindorama, que também fornece os produtos à SEMED.

os itens eram realizadas por meio de licitações. Estas constituíam aparatos legais e impossibilitavam agricultores familiares de concorrerem com grandes fornecedoras. Todavia, os alimentos em pauta nos processos de compra não condiziam com aqueles produzidos pela agricultura familiar, logo, não havia a possibilidade de participação do agricultor local.

Conforme mencionamos anteriormente, os recursos financeiros utilizados para aquisição da alimentação escolar são calculados de acordo com as modalidades, e o total de alunos matriculados no ano anterior. Do total repassado, a prefeitura tem a obrigatoriedade de investir no mínimo 30% do valor em compras da agricultura familiar. Em 2015 e 2016, os valores investidos ultrapassaram o mínimo estabelecido. Além dos recursos federais, há ainda complementação de verbas provenientes de outras dotações orçamentárias oriundas da prefeitura, tal como a quota municipal do salário educação. Esses valores não foram informados pela nutricionista, que se limitou a dizer que “tem liberdade para elaborar o cardápio, sem preocupação com os gastos” e que a prefeitura complementa, caso os recursos federais não sejam suficientes.

Inserir alimentos oriundos da agricultura familiar no cardápio escolar e alterar o processo licitatório com a finalidade de incluir agricultores familiares nas aquisições da alimentação escolar, além de configurar mercado para produção local, têm oportunizado a observância daquilo que estabelece a SAN. Dessa forma, a prefeitura de Coruripe assegura a execução das diretrizes expostas na Lei 11.947/2009. Constatamos isso ao averiguar os itens publicados nas chamadas públicas (Quadro 1). Como pudemos observar, os produtos que sobressaem nas CPs são aqueles *in natura*, ou seja, alimentos que não passam por processamentos e transformações físico-químicos. Isso indica maior adequação do cardápio à produção da agricultura familiar no município.

Quadro 1: Lista de produtos das Chamadas Públicas 02/2016 e 01/2017

Hortícolas	Frutas	Raízes e tubérculos	Processados
Abóbora	Abacaxi	Batata-doce	Açúcar refinado granulado
Alface	Acerola	Macaxeira	Leite de coco natural ⁵
Cebolinha	Banana prata	Inhame	Leite pasteurizado integral
Coentro	Maracujá		Manteiga
Couve	Mamão tipo Havaí		Suco de fruta concentrado (goiaba)
Chuchu	Melancia		Suco de fruta concentrado (acerola)
Feijão verde	Tomate verde		Suco de fruta concentrado (maracujá)
Pimentão			
Pimenta de cheiro			
Pepino			
Repolho			
Cenoura			

Fonte: Prefeitura Municipal de Coruripe/AL

⁵ Na chamada pública, a descrição do item é leite de coco natural, contudo, é considerado processado porque passa pelo processo de engarrafamento.



Para atender à CP nº 02/2016, foram firmados 53 contratos que totalizaram R\$ 1.000.344,35. Destes, R\$ 377.000,00 foram para aquisição dos produtos processados. Quanto à CP nº 01/2017, 66 contratos assinados totalizaram R\$ 1.192.624,70, de cujo valor R\$ 446.577,50 foram investidos na aquisição dos itens processados, ou seja, em ambas as chamadas públicas, os investidos em alimentos *in natura* ultrapassaram 60% dos valores totais dos certames. Enquanto os agricultores familiares fornecem os alimentos *in natura*, a Cooperativa Pindorama comercializa aqueles processados.

As problemáticas existentes na implementação do programa foram discutidas e fundamentadas por Triches e Schneider (2012) nos municípios do Rio Grande do Sul e, embora existam especificidades entre as duas realidades estudadas, verificamos de modo semelhante alguns entraves no município de Coruripe. Contudo, precisa-se superar muitas barreiras burocráticas, legais, fiscais, ambientais, estruturais, organizacionais tanto por parte do poder público, que elabora e executa o processo de compras dos alimentos e os cardápios escolares, como dos agricultores familiares, que, além de produtores, se tornam fornecedores de alimentos, exigindo mudanças de ambas as partes.

No município em estudo, foram enfrentados alguns desafios, como a dificuldade em fazer as informações sobre os editais de Chamadas Públicas chegarem ao conhecimento dos agricultores que dispunham de DAPs ativas. Uma parceria entre a Secretaria Municipal de Educação, a Secretaria de Agricultura e a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER) foi firmada tanto para divulgar o edital quanto para preparar a documentação e os projetos dos agricultores que apresentaram propostas de venda.

A princípio, fez-se necessário vencer a desconfiança que existia entre agricultores, enquanto produtores/fornecedores, e a prefeitura, como consumidora/compradora. Se por um lado agricultores sentiam receio do risco de não receberem seus pagamentos, por outro, o setor de nutrição desconfiava da capacidade dos agricultores de atenderem aos contratos. Atualmente, o contato constante entre eles (agricultores e nutricionista), por meio do telefone ou pessoalmente, tornou-se uma maneira de burlar esses receios, visto que se criou uma relação de proximidade e confiança que, somada ao cumprimento dos termos entre contratante e contratados, garantem a permanência da negociação.

Entretanto, para aqueles que não concorreram as Chamadas Públicas, a desconfiança constituiu um dos empecilhos que os afastam do PNAE. Isso evidencia o que Triches e Schneider (2012), ao discorrerem sobre a inserção de agricultores em mercados institucionais, asseveraram: “[...]há, por parte dos produtores, a necessidade de confiar no processo antes de ingressar nele e,

para mobilizarem-se, é fundamental a garantia do ganho [...]”. Essa garantia é especialmente importante, uma vez que se trata de agricultores que comercializam parte da produção para adquirir a renda necessária para o sustento da família, ou seja, é preciso ter a segurança de que receberá o valor da produção.

Outro fator impeditivo na relação entre agricultura familiar e PNAE é o prazo para se efetivar o pagamento, principalmente para os agricultores que dispõem de reduzida renda. Isso acarreta o afastamento do agricultor em relação ao programa e termina por entregar suas mercadorias para o atravessador. Como afirmou um entrevistado: “O preço do PNAE é bom, mas às vezes estou precisando do dinheiro, aí esperar pra daqui a dez dias, não dá. O atravessador paga na hora, aí é melhor vender pra ele (atravessador)”⁶. Embora o prazo de pagamento seja cumprido, ainda assim o tempo entre a entrega da mercadoria e o recebimento do valor é extenso para a realidade de muitos agricultores.

Quanto às entregas dos produtos, estas são centralizadas, ou seja, todos os produtos são entregues no depósito da Secretaria Municipal de Educação, que fica localizado na sede municipal, e são programadas mensalmente segundo as CPs. Porém, acordos são firmados entre as nutricionistas (que elaboram os cardápios e organizam a logística de entrega dos produtos nas unidades de ensino) e os agricultores para que os itens mais perecíveis, como hortaliças, sejam entregues semanal ou quinzenalmente.

A princípio observamos a centralização das entregas como um ponto positivo, como mencionam Baccarin *et al.* (2017), uma vez que o custo de transporte se torna mais oneroso com a entrega descentralizada. Porém, em entrevista, um agricultor que não participa do PNAE apontou outra maneira de analisar a questão. O agricultor alega o dispêndio do tempo gasto com o deslocamento até a sede apenas para entregar alguns itens. Ao considerar a configuração espacial do município, seria viável se houvesse depósitos nucleados, assim o agricultor reduziria as despesas com transporte dos alimentos.

O agricultor sai daqui, e leva dois, três sacos de macaxeira lá para a SEMED, repare a lonjura, aí a SEMED traz de volta pra cá. Não seria melhor um depósito por aqui por perto? Os agricultores daqui e das aldeias mais próximas traziam pra cá e daqui eles (funcionários da SEMED) levavam para as escolas mais próximas (O. S agricultor familiar, 57 anos).

O entrevistado expressou preocupação devido aos custos de transporte que oneram tanto os agricultores como a prefeitura, quando esta abastece as escolas das localidades distantes da sede.

⁶ O. S, agricultor familiar, 57 anos. Pesquisa de campo, setembro, 2017.



Outra sugestão dada pelo entrevistado foi organizar a divisão das despesas de transporte entre os agricultores. Tal modo de organização citada pelo entrevistado aponta para a necessidade de cooperação entre agricultores, de estabelecer uma rede de reciprocidade entre eles, no sentido de serem solidários uns com os outros. Agricultores que participam do PNAE, asseguram que já existe essa cooperação, principalmente no momento de emprestar produtos para suprir parte das entregas do contrato e/ou quando dividem as despesas de transporte.

Os posicionamentos antagônicos apresentados até aqui quanto à confiança entre sujeitos sociais, logística de entrega, preços dos produtos e prazo de pagamento evidenciam a complexidade de analisar o programa e que é preciso, além de ter cautela, considerar a posição de cada ator social e seus pontos de vista.

Para agricultores mais organizados, formal ou informalmente, o PNAE é mais atrativo e se torna um mercado desejado, inclusive apontado como a melhor opção entre comercializar na feira ou entregar à SEMED, por aquele tipo de mercado ser cansativo. Porém, aqueles agricultores não inseridos em algum tipo de associação ou cooperativa ou que necessitam dos recursos adquiridos com a comercialização dos alimentos imediatamente à venda elencam uma série de problemas que enfrentariam caso fornecessem para o programa e elegem o atravessador como melhor opção para escoar seu produto.

Dentre os pontos positivos constatados nas entrevistas com agricultores que fornecem para o programa, cita-se a permanência dos jovens no campo. Isso ocorre porque o mercado promovido pelo PNAE facilita o escoamento e garante parte da renda. É por isso que antes mesmo que os filhos constituam famílias, os pais dividem seus estabelecimentos e cedem parte da terra para os filhos cultivá-las, terem acesso à DAP e poder participar das contratações com a SEMED.

Em indagações sobre a influência dos dividendos obtidos com a venda dos produtos para o programa, os agricultores asseguram ser importante, pois complementam a renda familiar. Sete dos doze entrevistados tem outras fontes de renda, como mostra o Quadro 2. Porém, os recursos financeiros obtidos com a venda para o PNAE contribuem significativamente para as despesas da família e declaram que tais recursos fariam falta caso o programa deixasse de comprar por chamada pública. Eles ressaltaram que o PNAE não é a única maneira de escoamento da produção, mas priorizam os contratos com o programa.

Embora o tempo de participação do programa seja relativamente incipiente, os agricultores entrevistados perceberam rebatimento positivo dos recursos na composição da renda familiar. Segundo a Lei 11.947/2009, cada agricultor que fornece por meio da DAP individual tem o teto de contrato de R\$ 20 mil reais.

Quadro 2: Perfil dos agricultores familiares entrevistados que participam do PNAE

Agricultor	Tempo no PNAE	Outra fonte de renda?	Qtos hectares	Ampliou a terra	Ampliou a produção	O que produz
Agricultor 1	3 anos	Aposentada	5 hectares	Sim	Não	Cana/abacaxi
Agricultor 2	1 ano	Motorista	2 hectares	Não	Não	Banana
Agricultor 3, 4	2 anos	Aposentados	6 hectares	Não	Não	Variados
Agricultor 5	3 anos	Não	10 hectares	Não	Não	Variados
Agricultor 6	1 ano	Não	2 hectares	Não	Não	Maracujá
Agricultor 7	2 anos	Tec. Agrícola	3 hectares	Sim	Sim	Variados
Agricultor 8	2 anos	Não	3 hectares	Sim	Sim	Variados
Agricultor 9	2 anos	Não	10 hectares	Sim	Sim	Variados
Agricultor 10	3 anos	Não	5 hectares	Não	Não	Variados
Agricultor 11	1 ano	Motorista	2 hectares	Não	Não	Acerola
Agricultor 12	2 anos	Aposentado	3 hectares	Não	Não	Abacaxi

Fonte: SANTOS, Rafaela. Pesquisa de campo, agosto-setembro de 2017.

Nos casos analisados, eles comercializaram seus produtos, e os recursos atingiram valores entre R\$ 15 e R\$ 19,5 mil reais. Após a inserção ao programa, três deles adquiriram mais terras e ampliaram a produção com o objetivo de aumentar o contrato com a SEMED.

Em termos de adequações do cardápio à predisposição agrícola do município, embora o cultivo da cana-de-açúcar seja dominante, os agricultores e a nutricionista alegam que todos os itens *in natura* das CPs são cultivados no próprio município, assim como as frutas destinadas para produção dos sucos, leite de coco, e a cana-de-açúcar para produção do açúcar, todos produtos comercializados pela cooperativa.

A propósito da produção, os cultivos variados referem-se à plantação consorciada, em que há cultivo de frutas para comercializar mais também plantam batata-doce, milho, macaxeira e algumas hortaliças geralmente para comercializar na feira e para autoconsumo. Observamos na Tabela 1 que os itens básicos inseridos na alimentação escolar têm aumentado em área ocupada e quantidade produzida (IBGE/PAM, 2015, 2005).



Tabela 1: Área plantada (hectares) e quantidade produzida das principais lavouras temporárias e permanentes – Coruribe/AL

ANO LAVOURAS	2015		2005	
	Área plantada	Quant. Produzida	Área plantada	Quant. Produzida
ABACAXI (MIL FRUTOS)	400	7 200	50	1 100
AMENDOIM (CASCA) (T)	80	128	6	7
BATATA-DOCE (T)	70	425	—	—
CANA-DE-AÇÚCAR (T)	33580	2183594	44834	2690040
FAVA (GRÃO) (T)	5	4	—	—
FEIJÃO (GRÃO)(T)	250	205	200	200
MANDIOCA (T)	300	3 252	180	1 800
MELANCIA	50	750*	400	5600*
MILHO (GRÃO) (T)	80	40	35	25
BANANA	100	1280*	24	360*
COCO (MIL FRUTOS)	4 000	23 238	2 038	6 114
GOIABA	—	—	10	300*
LARANJA	—	—	6	53*
LIMÃO	10	105*	—	—
MAMÃO (MIL FRUTOS)	30	780	40	1480
MANGA	—	—	5	85*
MARACUJÁ	300	4193*	70	1050*
*TONELADA				

Fonte: IBGE – Produção Agrícola Municipal. Acesso em 2017

Enquanto observamos uma redução da área plantada da cana-de-açúcar, devido uma soma de fatores em termos de condições climáticas adversas, financeiras e mercadológicas, sofridas no setor com mais força desde a safra 2011/2012 (VIDAL, 2018), produtos como abacaxi, banana, mandioca, milho, maracujá tiveram suas áreas ampliadas em mais de 100% assim como a quantidade produzida. Com relação aos produtos da horticultura, os dados analisados foram os do censo 2006 e os preliminares de 2017 (Quadro 3). Fizemos um comparativo em termos de variedade e número de estabelecimentos. Com relação aos dados da produção, de acordo com a metodologia adotada pelo IBGE, não foi possível acessá-los, tendo em vista que as informações foram insuficientes (menos de três) para compor um dado. Embora ocorra essa limitação, as informações desse quadro são importantes para percebermos que houve aumento significativo tanto de número de estabelecimentos quanto de variedade de produtos cultivados no município.

Quadro 3: Número de estabelecimentos agropecuários com produtos da horticultura

HORTALIÇAS	2017	2006
Batata-doce	14	
Inhame	7	1
Pimenta	5	
Coentro	4	1
Cebolinha	4	1
Alface	3	1
Tomate (estaqueado)	3	
Couve	2	1
Couve-flor	2	
Milho verde (espiga)	2	
Pimentão	2	
Quiabo	2	
Repolho	2	
Abobrinha	1	
Acelga	1	
Berinjela	1	
Brócolis	1	
Cenoura	1	
Chuchu	1	
Hortelã	1	
Maxixe	1	
Morango	1	

Fonte: Censo agropecuário 2006 e dados preliminares 2017

Como pudemos observar, houve diversificação nos produtos da horticultura assim como no número de estabelecimentos que os produzem. Entretanto, embora os produtos desse quadro coincidam com aqueles relacionados no edital de compra da alimentação escolar, o que reforça a ideia de que o PNAE tem contribuído com a diversificação agrícola municipal, ainda é marcante no contexto estudado que muitos agricultores ocupem a maior parte de suas terras com o plantio da cana-de-açúcar devido à praticidade, ou com monocultivos de abacaxi ou maracujá, na busca por rentabilidade.

Dessa forma, os agricultores tornam-se dependentes da flutuação dos preços impostos pelo mercado, além de reduzir a diversificação da produção alimentar do município, ou seja, aumenta a necessidade de adquirir alimentos por meio da compra, o que denota problemáticas relacionadas à soberania alimentar, como podemos perceber na fala de um dos agricultores.

[...] Tá vendo meu lote? Aqui tem mamão, banana, esse restinho de cana, milho, maracujá, tem a horta, pimenta de cheiro, batata, macaxeira, fava, acerola [...] Mas tem gente aqui, que compra tudo que come, porque só planta uma coisa, cana” (J. L., agricultor familiar, 67 anos).



A variedade de cultivos e sua destinação para autoconsumo e para abastecimento do mercado local é uma das características que possibilita evidenciar autonomia na produção e reprodução familiar. Por isso, quanto maior for a variedade de alimentos incluídos nas chamadas públicas de aquisição da alimentação escolar, maior será o estímulo à policultura. Contudo, infelizmente muitos agricultores são incitados a cultivar produtos comerciais reconhecidos pelo mercado global, deixando de ser policultores para se tornar tributários de monocultores (GRISA, 2007), ou seja, destinam sua produção para o abastecimento da indústria. Isso se configura em indício de que a produção em escala local está propensa às investidas das grandes corporações agropecuárias, tendo em risco sua soberania alimentar.

Apesar do incentivo promovido pelo PNAE, a produção diversificada ainda é incipiente e de reduzida abrangência, visto que, mesmo os agricultores familiares de Coruripe produzindo para o “gasto” (WOOTMANN, K. 1989), isto é, para o consumo direto da família e para a aquisição de outros produtos com a venda dos alimentos em feiras locais, destinam para isso porções cada vez menores de seus lotes de terras. Isso repercute diretamente nos hábitos alimentares dessas famílias, pois, diferentemente de outrora, atualmente grande parte dos itens alimentícios consumidos são adquiridos no mercado e denotam o avanço dos produtos industrializados.

No município, constatamos a falta de iniciativas para a produção orgânica. A estratégia utilizada para combater pragas e corrigir as deficiências do solo constitui-se no uso de corretivos, herbicidas e pesticidas. Nas entrevistas, os produtores atribuíram a utilização desses agrotóxicos à colheita de alimentos “bonitos” para competir com os dos concorrentes e aumentar a produtividade. Um agravante é o fato de que, como os agricultores familiares aderem ao plantio da cana-de-açúcar, utilizam elevada quantidade de agrotóxicos, e as lavouras para autoconsumo são impactadas negativamente com as aplicações desses produtos nos canaviais. Um dos efeitos apontados é a ausência das abelhas mamangavas (*Xylocopa sp.*) que efetua a polinização das flores do maracujá, fazendo-se necessária a substituição dos insetos pelo trabalho manual.

Embora os agricultores que comercializam junto ao PNAE tenham conhecimento de que produtos com selo de orgânicos nas aquisições de alimentos pelo programa têm preços diferenciados, não demonstram interesse em mudar o sistema produtivo para o agroecológico. Infelizmente discussões sobre produção orgânica são incipientes no município, e não há ações que indiquem mudança de paradigma. Nesse sentido, é pertinente uma revisão da postura dos agricultores familiares no quesito produção diversificada e orgânica, mas também da do Estado, no sentido de aproveitar o espaço do PNAE para estimular as discussões em torno dessas necessidades.

A respeito da alimentação servida nas escolas, os alimentos cultivados no próprio município substituíram aqueles industrializados que outrora foram bastante representativos e têm provocado mudanças diferentes aceções sobre hábitos alimentares. No próximo capítulo, faremos uma análise das atividades realizadas nas duas escolas, destacando as percepções e as reflexões que os alunos expressaram em relação à alimentação saudável e à alimentação escolar. Reiteramos o cuidado de não generalizar as conclusões postas nesse espaço de discussão, visto que a realidade das escolas do município é diversa.

4 CONSIDERAÇÃO FINAIS

Procuramos nesse artigo evidenciar a importância do PNAE como uma via possível de reaproximação entre produção e consumo por meio do fornecimento de alimentos oriundos da agricultura familiar desenvolvida localmente às escolas do município, o que implica a substituição de alimentos ultra processados pelos alimentos *in natura* e frescos que tenham estrita relação com os hábitos alimentares locais. Ressaltamos os esforços que culminaram em mudanças nos processos de compra da alimentação escolar e na adequação do Cardápio Escolar em Coruripe/AL, contudo, apontamos também os diferentes posicionamentos sobre as variáveis que analisamos, o que nos levou a identificar alguns desafios a serem superados.

Pelo que foi exposto concluímos que o PNAE contribui para aumentar a produção e a diversificação dos produtos alimentícios, aumentar a renda familiar dos participantes do programa, estimular a permanência dos jovens na zona rural e substituir produtos industrializados por alimentos *in natura* nas escolas. O primeiro passo foi dado, mas faz-se necessário trazer na pauta da produção agrícola do município discussões sobre sistemas produtivos alternativos, pois apenas a existência de um mercado institucional não assegura segurança e soberania alimentar e nutricional.

A inserção de alimentos oriundos da agricultura familiar nas escolas do município possivelmente impactou quem prepara e consome as comidas no ambiente escolar, ou seja, cozinheiras e estudantes. Estudos que identifique e analise quais consequências resultaram a introdução desses alimentos na escola, torna-se pertinente, uma vez que são eles (os consumidores) o foco das demandas da produção agrícola familiar.

REFERÊNCIAS

ABREU, Kate Dayana Rodrigues de. **A implementação do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) em municípios de pequeno porte: Implicações práticas e teóricas.** Dissertação (CMAPG) - Escola de Administração de Empresas de São Paulo, 2014.



BACCARIN, José G., TRICHES, Rozane M., TEO, Carla R. P. A., SILVA, Denise B. P. da. Indicadores de Avaliação das compras da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar no Paraná, Santa Catarina e São Paulo. **RESR**. Piracicaba, SP, Vol. 55, nº 1, p. 103-122, 2017 – Impressa em junho de 2017.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. Tempos e espaços nos mundos rurais do Brasil. **Ruris**, nº 1, v, 1, 2007. p. 37-64.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Plantar, colher, comer:** um estudo sobre o campesinato goiano. Rio de Janeiro, Edições Graal, 1981.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Lei nº 11.947 de 2009. Estabelece as diretrizes do PNAE.** Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica e dá outras providências. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 17 jun. 2009. Disponível em www.fnnde.gov.br.

_____. Lei nº 11.346 de 15 de setembro de 2006. **Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.** SISAN. 2006. Disponível em <www.planalto.gov.br>

CARNEIRO, Henrique Soares. Estudos sobre alimentação: entre saberes da vida cotidiana e impasses agroindustriais. **USP AGRÁRIA**, São Paulo, nº. 17, 2012, pp. 93-103.

CONSEA. **Princípios e Diretrizes de uma Política de Segurança Alimentar e Nutricional.** Textos de Referência da II Conferência nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília, 2004.

CONTI, Irio Luiz. Interfaces entre direito humano à alimentação adequada, soberania alimentar, segurança alimentar e nutricional e agricultura familiar; IN: CONTI, Irio Luiz e SCHROEDER, Edni Oscar (Org.). **Convivência com o Semiárido Brasileiro: Autonomia e Protagonismo Social.** Editora IABS, Brasília-DF, Brasil - 2013. p. 135-146.

FISCHLER, Claude. **El (h)omnívoro:** el gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Anagrama, 1995.

FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Resolução CD/FNDE nº 26/2013.** Acesso em 2018.

GIDDENS, Anthony. **As consequências da modernidade.** São Paulo: Ed. Unesp, 1991.

GRISA, Cátia, Para além da alimentação: papéis e significados da produção para autoconsumo na agricultura familiar. **Revista Extensão Rural, DEAER/CPGExR – CCR – UFSM, Ano XIV, Jan – Dez de 2007.**

GRISA, Cátia e SCHNEIDER, Sérgio. Três gerações de Políticas Públicas para a Agricultura Familiar e formas de interação entre sociedade e Estado no Brasil. **RESR**, Piracicaba, SP, Vol. 52, Supl. 1, p. S125-S146, 2014 – Impressa em fevereiro de 2015.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatísticas. **Censo Agropecuário 2006.** Rio de Janeiro, 2006.



_____. **Censo Agropecuário 2017**, Dados preliminares. Acesso em agosto de 2018.

MACIEL, Lucas Ramalho. **Mercado Institucional de Alimentos**: potencialidades e limites para a agricultura familiar. Brasília, Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária, Universidade de Brasília, 2008.

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

MENEZES, Sonia de S. M. Alimentos Identitários: Uma Reflexão Para Além Da Cultura. Revista **GEONORDESTE**, Ano XXIV, n. 2, 2013.

ORTIGOZA, Silvia Aparecida Guarnieri. Alimentação e saúde: as novas relações espaço-tempo e suas implicações nos hábitos de consumo de alimentos. **R. RA'E GA**, Curitiba, Nº. 15, p. 83-93, 2008. Editora UFPR.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CORURUPE/AL. Chamadas públicas nº 02/2016 e nº 01/2017. Publicadas em< www.coruripe.al.gov.br>

QEDU – Lista completa das escolas cidades e estados. www.qedu.org.br acesso em 2018.

RAU, Raquel. **Modos de comer, modos de viver**: um olhar sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar e suas interfaces com a cultura e o desenvolvimento local a partir de famílias rurais pomeranas de São Lourenço do Sul. Dissertação. Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Faculdade de Ciências Econômicas da UFRGS. 2016, p 194.

RIBEIRO, Cilene da Silva Gomes, PILLA, Maria Cecília Barreto Amorim. Segurança alimentar e nutricional: interfaces e diminuição de desigualdades sociais. **DEMETRA: ALIMENTAÇÃO, NUTRIÇÃO & SAÚDE**, Nº 9, v. 1, p. 41-52, 2014.

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

SARAIVA, Elisa B. SILVA, Ana Paula F. da. SOUSA, Anete A. de. CERQUEIRA, Gabrielle F. CHAGAS, Carolina M.S.TORAL, Natacha. Panorama da compra de alimentos da agricultura familiar para o Programa Nacional de Alimentação Escolar. **Ciência & Saúde Coletiva**, 18(4):927-936, 2013.

SCHWARTZMAN, Flávia. **Vinculação do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) com a agricultura familiar**: caracterização da venda direta e das mudanças para os agricultores familiares em municípios do estado de São Paulo. Tese (Doutorado), Programa de pós-graduação, Faculdade de saúde Pública, Universidade de São Paulo, 2015.

SILVA, Wilma Amâncio da; MIRA, Feliciano. Agricultura familiar e segurança alimentar em comunidades quilombolas do semiárido alagoano. **Revista GeoSertões** (Unageo/CFP-UFCG). vol.1, nº 2, jul./dez. 2016. p.60-79.

TRICHES, Rozane Márcia. **Reconectando a Produção ao Consumo**: a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para o Programa de Alimentação Escolar. Tese (doutorado em



Desenvolvimento Econômico) Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural (PGDR) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2010.

TRICHES, Rozane Marcia. SCHNEIDER, Sérgio. Desestruturar para construir: interfaces para a agricultura familiar acessar o programa de alimentação escolar. **Estud. Soc. e Agric.**, Rio de Janeiro, vol.20, n. 1, 2012. p. 66-105.

TRICHES, Rozane Marcia; WERKHAUSEN, Angélica. O programa de alimentação Escolar como política de valorização da cultura alimentar. IN: MENEZES, S. de Souza M; CRUS, F. Thomé da. **Estreitando o diálogo entre alimentos, tradição, cultura e consumo**. São Cristóvão, Editora UFS, 2017.

VALANDRO, Keila. **O papel do Programa Nacional de Alimentação escolar – PNAE para inserção da agricultura familiar em novos mercados: o caso da COOPAFI – Capanema**. Dissertação (Mestrado) - Universidade Tecnológica Federal do Paraná. Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional. Pato Branco, 2014.

VILLA REAL, Luciana. SCHNEIDER, Sergio. Uso de programas públicos de alimentação na reaproximação do pequeno produtor com o consumidor: o caso do programa de alimentação escolar. **ESTUDO & DEBATE**, Lajeado, v. 18, n. 2, p. 57-79, 2011.



NOVO OLHAR DA PRODUÇÃO E DO CONSUMO DE ALIMENTOS: UMA EXPERIÊNCIA DE HORTA URBANA NO LAR DOS IDOSOS E SEGURANÇA ALIMENTAR

NEW LOOK AT FOOD PRODUCTION AND CONSUMPTION: AN URBAN HORTICULTURE EXPERIENCE AT THE MIDDLE EAST AND FOOD SAFETY

NUEVO MIRADA DE LA PRODUCCIÓN Y DEL CONSUMO DE ALIMENTOS: UNA EXPERIENCIA DE HORTA URBANA EN EL LADO DE LOS EDOSOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Maria Lúcia da Silva Sodré

Professora da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia – UFRB - Campus Cruz das Almas
Grupo de Pesquisa: Desenvolvimento da Agricultura Familiar e da Agroecologia –
DAGAF/UFRB

E-mail: mlsodre@yahoo.com.br; mlsodre@ufrb.edu.br

Ubirani Oliveira Santos

Graduando Agronomia - Bolsista PIBEX/PROEXT
Universidade Federal do Recôncavo da Bahia - UFRB - Campus Cruz das Almas
E-mail: ubiranio@yahoo.com.br

Altemar S. Dias

Tecnólogo em Agroecologia
Universidade Federal do Recôncavo da Bahia – UFRB - Campus Cruz das Almas
E-mail altemar.s.dias@gmail.com

RESUMO:

O objetivo aqui proposto foi demonstrar a experiência da produção e consumo de hortaliças no lar dos idosos localizado em Cruz das Almas, BA. Metodologicamente, foi desenvolvida uma pesquisa de campo, com entrevistas semiestruturadas. Anterior a este processo foi construída a horta. Os principais resultados apontaram que os alimentos produzidos além de representar acesso ao consumo de alimentos livres de agroquímicos, que proporcionou segurança alimentar e nutricional, retrataram ainda histórias de vidas dos internos, as lembranças familiares, à memória de um tempo que desenvolvia atividades no campo. E assim, com fortes referências da sua identidade, muitas das quais, pautadas em questões subjetivas e simbólicas, aproveitando sua bagagem cultural no território urbano.

Palavras-chave: referências identitárias, terceira idade, produção agroecológica.

ABSTRACT:

The objective here was to demonstrate the experience of the production and consumption of vegetables in the home of the elderly located in Cruz das Almas, BA. Methodologically, a field research was developed, with semi-structured interviews. Prior to this process the vegetable garden was built. The main results pointed out that the food produced besides representing access to the consumption of food free of agrochemicals, which provided food and nutritional security, also portrayed histories of the inmates' lives, the familiar memories, the memory of a time that developed activities in the field. And so, with strong references of their identity, many of them, based on subjective and symbolic issues, taking advantage of their cultural baggage in the urban territory.

Keywords: identity references, third age, agroecological production.

RESUMEN:

El objetivo aquí propuesto fue demostrar la experiencia de la producción y consumo de hortalizas en el hogar de los ancianos ubicado en Cruz das Almas, BA. Metodológicamente, se desarrolló una investigación de campo, con entrevistas semiestructuradas. Anterior a este proceso se construyó la huerta. Los principales resultados apuntaron que los alimentos producidos además de representar acceso al consumo de alimentos libres de agroquímicos, que proporcionó seguridad alimentaria y nutricional, retractaron aún historias de vidas de los internos, los recuerdos familiares, a la memoria de un tiempo que desarrollaba actividades en el campo. Es así con fuertes referencias de su identidad, muchas de las cuales, pautadas en cuestiones subjetivas y simbólicas, aprovechando su bagaje cultural en el territorio urbano.

Palabras clave: referencias identitárias, terceira edad, produção agroecológica.

1 INTRODUÇÃO

É notório que a alimentação representa um dos elementos fundamentais de identidade cultural a partir do qual é possível analisar os costumes e os hábitos estabelecidos pelas pessoas. Menezes (2013) referindo-se a esta temática ressalta ainda que, a busca pela preservação dos alimentos, através do seu consumo, daqueles que estão “fora do seu território”, é estabelecida de forma incessante no sentido de aproximar-se deste, e nesse contexto, *ao alimentar o corpo, alimentam também a alma* vislumbrando manter sua identidade.

Entende-se que os hábitos alimentares de uma pessoa se deslocam com as pessoas e se reconfiguram através das novas relações que são estabelecidas. E neste cenário de construção, afirmação e reconstrução das identidades, a comida, enquanto elemento cultural pode se configurar em marcadores indeníários (MACIEL, 2005).

Nesse contexto, acredita-se que a relação entre produção e o consumo de horta urbana tem espaço garantido para reconstrução e manutenção identitária dos internos em um lar dos idosos, associados aos modos de vida dos idosos aproveitando sua bagagem cultural e simbólica neste território urbano. Território aqui é definido como espaço apropriado e lugar de relações sociais e de ação, assim como de poder e de identidade do lugar, da convivência e da vivência como referência do dia a dia dos sujeitos sociais.

Assim, o território passa a ser compreendido como espaço de conhecimento vivo, compartilhado e conectável, que Milton Santos (2007, p.13) defende como “o lugar em que desembocam todas as ações, todas as paixões, todos os poderes, todas as forças, todas as fraquezas”.

Nesse sentido, a proposta deste trabalho teve como objetivo demonstrar a experiência da produção e consumo de hortaliças no lar dos idosos, e assim, traçar uma reflexão sobre tal experiência da produção dos alimentos, especificamente, das hortaliças. O lar dos idosos está localizado em Cruz das Almas, BA. Tal experiência buscou relacionar à identidade dos internos do lar, das memórias, seja na valorização destes alimentos, no envolvimento dos mesmos neste

território urbano, e, a partir do alimento como valor não só pelo ato de consumir que é necessário para sua segurança alimentar e nutricional, mas, também como valor cultural e simbólico que estes possam representar, ou seja, como alimentos indenitários nos espaços urbanos.

2 IDENTIDADE CULTURAL E HÁBITOS ALIMENTARES: TRILHAS DAS DINÂMICAS TERRITORIAIS

Compreende-se que o ato da produção e do consumo dentro do mesmo espaço possa fortalecer laços e as dinâmicas territoriais representadas pela interação entre o local – o território urbano da horta e os produtos nela produzidos, mas, sobretudo, pelos envolvidos no processo interno, funcionários e universidade. Esta experiência exigiu uma nova postura do professor-pesquisador e de toda equipe envolvida, em espaços de discussão com novo olhar, sobre as diferentes formas de modos de vida e de apropriação do espaço ali envolvidos.

Nessa direção, foi discutido o papel da pesquisa e do ensino e da ação de extensão a partir de novas metodologias e da valorização desta temática como objeto de estudo, entendendo que este espaço é rico de significados, sobretudo para os que ali residem e, que tem relações diretas com a história de vida e a história de construção do espaço e apropriação dele através da produção das hortaliças. Compreendendo, de acordo com Raffestin (1993) que, a territorialidade refere-se a um conjunto de relações que tem origem em um sistema tridimensional envolvendo sociedade-espaço-tempo.

Daí é salutar conhecer qual a importância sociocultural e simbólica da produção e do consumo de hortaliças neste espaço enquanto resgate da identidade dos internos no sentido de preservação do alimento de origem rural nos espaços urbanos. E assim, pensar a valorização de temáticas como a que está sendo apresentados neste estudo que envolve aspectos da segurança alimentar, dos alimentos tradicionais, mas, também à valorização de personagens vivos, como os idosos que participaram desta ação, se fazem necessárias novas discussões no meio acadêmico.

Frente a esta questão, a proposta aqui apresentada teve o intuito de, “implantar e manter uma horta no Lar dos Idosos, visando uma reflexão sobre a experiência da produção dos alimentos, especificamente as hortaliças no lar dos idosos, relacionando com a identidade dos internos do lar, das memórias, seja na valorização destes alimentos, no envolvimento dos mesmos neste território urbano, e, a partir dos alimentos como valor não só pelo ato de consumir necessário para sua segurança alimentar e nutricional, mas, também como valor cultural e simbólico que estes possam representar.



E assim, buscar despertar nos moradores do Lar dos Idosos, o incentivo a integração social a partir das atividades da horta, como função terapêutica, associado ao consumo de alimentos saudáveis, associada à partilha deste alimento como questão social, somada a atividade lúdica de produzir, de manter, de colher, ou apenas de observar.

Vale considerar que, ao envelhecer, ao se aposentar, a falta de atividades sociais e laborais, ou o fato de não mais precisar cuidar dos filhos, sobretudo para as mulheres, em nossa sociedade pode conduzir a um sentimento de desvalorização, de angústia, causando um vazio, o que pode levar a casos depressivos. Neste sentido, formas de compensações que podem ser através de uma nova atividade podem vir a possibilitar à pessoa um sentido novo de produção e de utilidade.

Simone de Beauvoir, 1990 (*apud* SANTOS; VAZ, 2008, p. 335) “considera que para se defender de uma inércia em todos os sentidos nefasta, é necessário que o idoso conserve atividades; seja qual for a natureza dessas atividades, elas trazem uma melhoria ao conjunto de suas funções”.

E assim, compreende-se que “a velhice, sobre muitos aspectos, pode representa uma fase da vida marcada por vários estereótipos, e que podem resultar em solidão e isolamento social, que muito afeta o seu bem-estar, que por sua vez, pode possibilitar estados depressivos afetando o seu desempenho físico e seu estado psicológico” (SANTOS; VAZ, 2008, p. 336).

Por outro lado, estudos apontam que, o homem em contato com a natureza, sobretudo na atividade de produção, e neste caso, de alimentos com resgate de suas histórias de vida e assim entendidos com valor simbólico e cultural, pode ter benefícios em vários sentidos, tanto biológicos quanto socioculturais, através do envolvimento com atividades práticas com a exercitação do corpo, a busca por despertar a imaginação, mas, sobretudo, com o contato social e o envolvimento através das relações interpessoais, que podem ser promotoras de efeitos terapêuticos (RIGOTTI, 2007).

E, assim, promover atividades ocupacionais para os idosos como a atividade de produção de uma horta enquanto atividade prazerosa que possa reforçar o aspecto de segurança alimentar, manutenção de hábitos alimentares saudáveis e sociais, relações socioculturais, sua socialização. Além disso, representa ainda o contato com a natureza em atividades que envolveram o corpo, a mente, o comportamento, as relações sociais, é de grande relevância para a vida destes idosos, sobretudo, porque estas atividades visam, dentre outros aspectos, o resgate de práticas e hábitos tradicionais, muitos dos quais, foram perdidos com o tempo. Daí a necessidade desta atividade como estratégia de fortalecer a identidade cultural e hábitos alimentares, mas também o de resgatar memórias, ações e práticas integrativas.

Ao definir hábitos alimentares, Dultra (2001) afirma que, este se refere ao tipo de escolha e do consumo de alimentos por determinado pessoa ou grupo de pessoas, que tem influências diretas

das questões fisiológicas, psicológicas e socioculturais. E assim, para o autor o significado de comer é mais que ingerir um alimento, representa, sobretudo, as relações que envolvem as pessoas no ato de comer.

Da Matta (1984) traz a sua contribuição nesta questão e defende que *nem tudo que é alimento é comida*, ao afirmar que o alimento pode ser definido como o que mantém uma pessoa viva a partir da sua ingestão, por outro lado, a comida representa tudo que se come com prazer, e neste contexto, para o autor, a comida representa o alimento incorporado em uma cultura. A este respeito, ressalta o autor:

Comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere (DA MATTA, 1986, p. 56).

Como salienta Maciel (2001) a alimentação do homem pode ser entendida como um ato cultural, e nesse sentido, pode pensá-la como um “sistema simbólico” em que diversos códigos sociais se fazem presentes que refletem nas relações entre os homens e entre ele e a natureza.

Por entender que a Universidade não pode manter-se isolada em relação às questões da sociedade em geral, mas, ao contrário, ela precisa buscar promover profissionais conscientes de suas responsabilidades, empreendedores de projetos de múltiplas dimensões (sociais, políticos, produtivos, tecnológicos, econômicos, ambientais, culturais, comportamentais, ético e humanístico), seja no âmbito do ensino, da pesquisa ou da extensão, portanto, o caráter interdisciplinar de uma ação se apresenta com inúmeras possibilidades de estender para a sociedade conhecimentos adquiridos.

Estes conhecimentos podem e devem ser complementados e validados com ações diretas na sociedade, como uma prática indissociável. E assim, buscou-se a partir desta concepção a transformação do espaço do lar dos idosos em espaço também de produção, proporcionando aos internos a participação nos processos de produção do plantio das hortaliças, da colheita, e, sobretudo, do consumo, com atividades prazerosas, resgate de suas memórias identitárias, a partir de uma visão interdisciplinar.

3 TRILHAS METODOLÓGICAS

Metodologicamente a ação aqui apresentada foi desenvolvida no Lar dos Idosos, localizado em Cruz das Almas, Bahia. Foi realizada uma pesquisa de campo, e o trabalho se iniciou com uma primeira visita à Instituição com toda a equipe do projeto para uma conversa informal com a



administração, funcionários, e realizar um primeiro contato com os moradores internos para apresentação oficial do projeto da horta.

Esta visita foi importante também para o conhecimento mais detalhado do ambiente físico, e dos dados que permitam diagnosticar as características de infraestrutura do local como o tamanho, as condições de acesso à água, os insumos disponíveis no local para produção da horta, uma análise sobre os tipos de hortaliças mais propícias às condições locais, assim como, uma breve conversa, para identificar os gostos dos internos (os idosos) quanto às hortaliças.

Posteriormente, visitas mais sistematizadas foram realizadas, com o objetivo também de conhecer as histórias de vida de alguns dos internos do lar através de uma conversa informal. Este momento também teve como objetivo conhecer o perfil deles, suas preferências, os seus hábitos alimentares, suas experiências com hortas e plantas de modo geral, e, resgate de suas memórias, ao longo de suas vidas.

Paralelo, buscou-se na teoria existente atualização da revisão de literatura sobre assuntos vinculados a temática em questão. Foi realizada também posteriormente uma pesquisa de campo para coleta das informações com a administração e funcionários que manipulam e preparam os alimentos, assim como, com os internos do Lar. O instrumento de coleta de dados foi uma entrevista semiestruturada. No total foram entrevistados 4 internos e 3 funcionários. Os registros fotográficos também foram usados para fotografar o ambiente, as pessoas e a ação de extensão. Dentre as técnicas de pesquisa de campo foram utilizadas também as conversas informais para ouvir os moradores e os funcionários da Instituição.

Posterior à etapa colocada acima foi realizada reuniões da equipe para listar as ações e realizar um planejamento necessário para a confecção da horta, discutindo quais insumos seriam essenciais para iniciar o projeto e em quais quantidades, como adubo, utensílios, equipamentos, incluiu também a quantidade de garrafas PET que foram necessárias para as hortas verticais, assim como, os tipos de hortaliças que seriam plantadas.

Em campo foram construídos 4 canteiros no chão (Figura 1), um canteiro em forma de mandala (Figura 2) e 6 fileiras com uma horta vertical para facilitar o acesso aos idosos no processo de manejo da horta.

Figura 1: Construção dos Canteiros



Fonte: Pesquisa de Campo, 2017

Figura 2: Construção de Mandala



Fonte: Trabalho de Campo, 2017

Cabe destacar que os tratamentos de doenças e pragas que ocorreram na horta, foram realizados com base em princípio da agroecologia, a partir de avaliações agronômicas da equipe interdisciplinar que faz parte da ação de extensão, esta equipe, envolveu estudantes e professores de Agronomia, Agroecologia, Zootecnia e Sociologia.

A sementeira foi feita anteriormente nos espaços internos da UFRB e depois levada para a Instituição para o transplante das mudas nos canteiros e nas hortas verticais. No monitoramento quinzenal e mensal da horta seja no plantio, no manejo e na colheita foram momentos de integração de toda a equipe do projeto e dos internos do lar.

4 MEMÓRIAS E IDENTIDADES NO LAR DOS IDOSOS: A EXPERIÊNCIA DE PRODUÇÃO E CONSUMO DE ALIMENTOS

O trabalho de campo apontou que o abrigo atende atualmente 50 (cinquenta) internos com idade que varia entre 54 a 108 anos, de ambos os sexos, dentre os internos 40% vivem acamados e 60% de internos independentes, ou seja, que se locomovem com maior facilidade. A equipe da Instituição é composta por sete Técnicos de Enfermagem, três Cozinheiras, seis Higienizadores, quatro Lavadeiras, um vigilante, uma enfermeira, uma assistente social, um administrador, uma fisioterapeuta e um médico, segundo relatos de campo. A localidade possui uma boa estrutura física com área externa de aproximadamente 3000m², com jardim e algumas plantas medicinais, além das dependências internas para acomodação dos internos.

A Instituição destacou que tem como objetivo amparar o idoso carente de Cruz das Almas e região, procurando manter um serviço de qualidade, tendo como prioridade alcançar um dos principais objetivos do seu estatuto: oferecer aos internos um ambiente familiar, aconchegante, para que eles vivam um fim de vida com dignidade.

Os principais resultados alcançados com a ação deste projeto de extensão foram à construção da horta com uma diversidade de vegetais que teve a participação de alguns dos moradores do Lar dos Idosos, no acompanhamento do desenvolvimento da horta em todo o seu processo, sobretudo, no momento da colheita.

Os resultados apontaram também a importância da atividade como uma alternativa lúdica e terapêutica, mas, sobretudo, como um resgate de suas lembranças ao longo de sua história de vida, para aqueles que já tiveram alguma relação com produção de alimentos, sobretudo, àqueles que são oriundos da área rural. O campo apontou também, que, a produção gerada enriqueceu a

alimentação do lar através da complementação alimentar nutricional com verduras, legumes, hortaliças produzidas na horta, colhidas diretamente, e, portanto, frescas (Figura 3).

Figura 3: Produção direta da horta para a cozinha do Lar



Fonte: Trabalho de Campo, 2017

Cabe destacar que, os resultados apontaram ainda que os alimentos produzidos, as hortaliças, além de representar acesso ao consumo de alimentos livres de agroquímicos, que proporcionou segurança alimentar e nutricional aos internos e funcionários, retrataram ainda histórias de vidas dos internos, trazendo à tona sua identidade, as lembranças familiares, à memória de um tempo que desenvolvia atividades no campo, somado ao consumo vinculada à produção no local – no próprio abrigo revelaram lembranças do passado com fortes referências da sua identidade, muitas das quais pautadas em questões subjetivas e simbólicas.

Vale destacar que, na atividade de campo a relação com os internos (idosos) se deu de forma mais individualizada. Aqueles que tinham mais envolvimento e demonstravam maior interesse eram os que nasceram na área rural, ou tiveram alguma vivência durante sua vida no campo. Dentre os entrevistados dois são vindos da área rural e dois vieram da cidade. Os que afirmaram terem vindo da área rural declararam visitar com mais frequência à horta, e também participavam das atividades desenvolvidas como o manejo e a colheita dos produtos com a equipe do projeto (Figuras 4 e 5).



Figuras 4 e 5: Manejo e Colheita das hortaliças com a participação dos idosos

Fonte: Trabalho de campo, 2017

Quando questionados em relação às lembranças do campo, as respostas retrataram memórias dos alimentos da “época em que trabalhava na roça e plantava milho, feijão, amendoim e mandioca, todos para o consumo da família”.

Além disso, foi indagado aos internos se eles reconheciam as culturas ali plantadas, as respostas eram que sim, ressaltaram também sobre suas experiências vividas no campo, como trabalhador rural. Falavam sempre dos cultivos que tinham plantado e mencionaram sobre o clima com poucas chuvas, algo que, segundo relato, atrapalhava a atividade produtiva.

Foram questionados também quais alimentos plantados na horta eles mais gostavam de consumir, dentre as respostas destacam-se “gosto de alface, cenoura, porque são saborosas” “alface, beterraba, cenoura, porque é uma delícia”.

Uma das questões em campo abordou o que mais chamou atenção nas visitas à horta e as respostas apontaram que “a beterraba, quiabo, abobrinha, porque são alimentos saudáveis”; “o quiabo porque tem muita vitamina”; “o coentro, cebolinha porque estavam vistosos”.

Outra resposta apontou, no entanto, memórias de um passado familiar afirmando que: “a horta vertical (com garrafa PET) (Figura 6 e 7) foi o que mais chamou atenção, porque lembra de um passado do pai que colocava latinha com planta nas paredes”. As hortas verticais também

chamaram a atenção de outro interno quando o mesmo afirmou que “o que mais mim chamou atenção foi a horta vertical, pois remete ao passado quando tinha e plantava plantas no quintal de casa”.

Por outro lado, um dos entrevistados que não foi residente da área rural afirmou: “tudo chamou minha atenção, das pimentas plantadas, do quiabo, da fileira de alface, porque nunca tinha visto uma plantação de tanta verdura junta”

Figura 6 e 7: Produção e Colheita em Horta Vertical



Fonte: Trabalho de Campo, 2017

Em relação ao tipo de alimento produzido na horta que mais gostavam, 100% dos internos referiram-se a todos eles, de modo geral, mas um dos internos afirmou que “gosta da cenoura porque foi a que mais gostou de colher com a equipe”. E de modo geral, os internos apontaram a necessidade de inclusão de novas hortaliças e a participação deles com mais frequência na horta “seria ideal sempre participar regando a horta, como forma de ajudar no desenvolvimento da horta”



Assim, estes resultados apontaram que os internos e a equipe envolvida na ação constituem uma rede de relações de sociabilidade, de atividade produtiva que reconstruem o espaço, o território. Através de técnicas agrônômicas, saberes, lembranças e memórias, eles produzem uma territorialidade. Isto é, as práticas tradicionais estão mantidas e resistem ao tempo e às modificações do espaço, estão ali, não desapareceram como pode ser observado a partir dos relatos nas respostas dos idosos.

E nesse contexto, o trabalho apontou que, através do resgate e da busca pela valorização da identidade dos idosos, como no tempo em que viviam na roça, na atividade de plantar o alimento, e assim afirmando que a horta tem representado elemento que vincula os espaços anteriores destes idosos e o hoje na vivência no abrigo.

Assim, percebe-se que os hábitos alimentares das pessoas tendem a representar elementos que também se deslocam com estas e se reconfigura através de diversas ações (MACIEL, 2005).

Segundo as entrevistas com os responsáveis pela manipulação dos alimentos no Lar dos Idosos, estas afirmaram que a aceitação é boa por parte dos idosos, como as saladas mistas com cenoura e beterraba, couve com arroz, couve com feijão, alface com tomate.

Ressaltaram ainda que a horta ajudou muito no cardápio da cozinha, através do fornecimento de alimentos saudáveis, sem veneno, produtos diversificados e “fresquinhos”. Além disso, ocorreu economia para Instituição, pois os alimentos estavam disponíveis a todo o momento para serem usados pela cozinha, independente da presença da equipe do projeto para realizar a colheita. A produção das hortaliças foi muito boa que muitos dos funcionários levavam uma parte para suas casas. Dentre as hortaliças a rúcula foi à única que não teve boa aceitação para a maior parte dos idosos, ressaltou uma funcionária.

Algumas copeiras, funcionárias do abrigo, constantemente perguntavam à equipe acerca do manejo da horta como o tipo de adubo que estava sendo usado, sobre a variedade de algumas culturas como a alface roxa que elas não conheciam. Duas das copeiras inclusive pediram mudas desta variedade de alface para plantarem em suas casas.

Do ponto de vista dos bolsistas, os resultados da atividade do projeto de extensão foram importantes também para a contribuição na formação acadêmica e profissional dos envolvidos. Esta ação, portanto, possibilitou vivências interdisciplinares associadas ao ensino, pesquisa e extensão com geração e produção científica, pois, acredita-se que a pesquisa e a extensão universitária através do contato direto com a atividade prática proporcionaram ao aluno uma proximidade empírica dos problemas enfrentados pela atividade de produção em todas as suas etapas, desde ao planejamento das ações até o consumo dos alimentos, frutos das ações na horta.

Esta constatação trouxe implicações importantes para o sistema de ensino de formação acadêmica e profissional interdisciplinar interessada em atender as demandas da sociedade, neste caso específico, para o desenvolvimento de hortas em ambientes tão importantes para os que estão lá, como é o caso do Lar dos idosos, como espaço urbano, mas atribuídos de lembranças, das memórias de sua vida, familiares, de sua identidade.

E por outro lado, a necessidade de superar uma formação acadêmica e profissional ainda fragmentada e setorizada. Este também constitui um desafio para esta proposta, uma vez que os bolsistas tiveram a oportunidade de passar por várias etapas da produção, e também nas interações com os idosos que moram no Lar, como troca de experiências entre geração.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir de um espaço de diálogo interdisciplinar este projeto propôs realizar ações com foco em hortas em ambientes específicos, como no lar dos Idosos, buscando sua implantação, manutenção e acompanhamento, e, ao mesmo tempo, visou ampliar a formação dos estudantes envolvidos na ação, permitindo a sua atuação em espaços de produção, assim como a interação com os moradores do local.

E nesse sentido, a produção das hortaliças, geograficamente falando, deixou de estar limitada aos espaços rurais, para dar significado a outro território, o urbano, enquanto estratégia de produção de alimentos e consumo como resgate e manutenção da cultura dos internos, retratado através de suas lembranças, e partilhado no grupo através dos momentos de refeições.

Pode-se concluir ainda o qual é necessárias reflexões teóricas, a partir de ações na prática que preserve ou reconheça o *continuum* entre os espaços rurais e urbanos, e assim contribuir para o debate ainda persistente, em alguns espaços, sobre a problemática rural-urbana, e assim, buscar enquanto resultados a partir de novas dinâmicas e múltiplas funcionalidades a esses recortes territoriais e seus conteúdos, sua ressignificação.

E assim, vislumbrando a preservação e manutenção do conhecimento tradicional a partir de alimentos que retratam uma identidade cultural, indicando a relevância das memórias de um modo de vida e das lembranças como um patrimônio sociocultural a ser preservado através dos hábitos alimentares e de relações sociais.

As entrevistas apontaram as hortaliças como um elemento cultural, já que afirmaram consumir diariamente dos quais alguns participaram inclusive da colheita, atuando como um



procedimento de proteção contra a possibilidade de perder ou de esquecer a sua essência cultural, estabelecida também através do consumo destes alimentos.

REFERÊNCIAS

DAMATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

MACIEL, M. E. Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin. **Horizontes Antropológicos**. Porto Alegre. v.7, n.16, p. 01-10, 2001

MOTTA, A. B da. A atualidade do conceito de gerações na pesquisa sobre o envelhecimento **Revista Sociedade e Estado** - Volume 25 Número 2 Maio / Agosto 2010.

SANTOS, GA.; VAZ, C. E. Grupos da terceira idade, interação e participação social. In ZANELLA, AV., et al., (Org). **Psicologia e práticas sociais** [online]. Rio de Janeiro: Centro Edelstein de Pesquisas Sociais, 2008. pp. 333-346. ISBN: 978-85-99662-87-8. Disponível em: <<http://books.scielo.org>>. Acesso em: 11/01/2018.

MACIEL, Maria Eunice. 2005. Identidade Cultural e Alimentação. In: CANESQUI, A. M. e GARCIA, R. W. D. (Orgs.). **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005. p. 49-55.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. Alimentos identitários: uma reflexão para além da cultura. **Geonordeste**, Ano XXIV, n. 2, 2013. Disponível em: <http://www.seer.ufs.br/index.php/geonordeste/article/view/1516>. Acesso em: 03/02/2018.

RAFFESTIN, Claude. **Por uma geografia do poder**. São Paulo: Ática, 1993.

RIGOTTI, Marcelo. Associação vida verde-viver. A cura pelas plantas. **Educação ambiental**. 2007.

SANTOS, Milton. **O retorno do território**. In: SANTOS, M. SOUZA, M. A. A. de. SILVEIRA, M. L. (Orgs). **Território: globalização e fragmentação**. São Paulo: Hucitec, 1994. p.15-20.

SANTOS, Milton. **Técnica, Espaço, Tempo: Globalização e meio técnico-científico-informacional**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2008.

SPIGOLOTTI, F. C.; GARUTTI, S. Desenvolvimento de horta na instituição centro de convivência João Paulo II em Maringá – PR. **Revista Saúde e Pesquisa**, v. 5, n. 1, p. 37-47, jan./abr. 2012 - ISSN 1983-1870.



O PATRIMÔNIO TERRITORIAL VITIVINÍCOLA DO SUL DE MINAS GERAIS: EXPRESSÕES DO CULTIVO DA UVA E DO FABRICO DO VINHO¹

EL PATRIMONIO TERRITORIAL VITIVINÍCOLA DEL SUR DE MINAS GERAIS: EXPRESIONES DEL CULTIVO DE LA UVA Y DE LA FABRICACIÓN DEL VINO

THE WINE-GROWING TERRITORIAL HERITAGE IN THE SOUTH OF MINAS GERAIS: EXPRESSIONS OF GRAPE GROWING AND WINE MAKING

Marcelo Cervo Chelotti

Professor do Instituto de Geografia da Universidade Federal de Uberlândia - Minas Gerais
E-mail: mcervochelelotti@gmail.com

Rosa Maria Vieira Medeiros

Professora do Departamento de Geografia da Universidade Federal do Rio Grande do Sul
E-mail: rmvmedeiros@ufrgs.br

RESUMO:

Nas últimas décadas tem crescido os estudos sobre as expressões contemporâneas da vitivinicultura nos novos e velhos territórios da uva do vinho, sendo possível identificarmos em determinados territórios, não somente do velho mundo, mas também no novo mundo, em especial no Brasil, uma herança vitivinícola, que se expressa entre uma velha e uma nova ruralidade do cultivo da uva, e do fabrico do vinho. Nesse contexto, nas últimas décadas o sul de Minas Gerais, tem desenvolvido cultivares de videiras com objetivo de produção de vinhos finos, associado ao movimento de modernização e profissionalização na produção de vinho. No entanto, não podemos negligenciar a tradição da cultura do vinho no sul de Minas Gerais, desenvolvida desde o início do século XX, que no contemporâneo configura-se enquanto expressão de uma ruralidade associada à cultura e patrimônio do vinho.

Palavras-chave: Territórios vitivinícolas. Patrimônio do vinho. Produção artesanal. Sul de Minas Gerais.

RESUMEN:

En las últimas décadas ha crecido los estudios sobre las expresiones contemporâneas de la vitivinicultura en los nuevos y viejos territorios de la uva del vino, siendo posible identificar en determinados territorios, no sólo del viejo mundo, sino también en el nuevo mundo, en especial en Brasil, una herencia vitivinícola que se expresa entre una vieja y una nueva ruralidad del cultivo de la uva, y de la fabricación del vino. En este contexto, en las últimas décadas el sur de Minas Gerais, ha desarrollado cultivares de vides con objetivo de producción de vinos finos, asociado al movimiento de modernización y profesionalización en la producción de vino. Sin embargo, no podemos descuidar la tradición de la cultura del vino en el sur de Minas Gerais, desarrollada desde principios del siglo XX, que en el contemporâneo se configura como expresión de una ruralidad asociada a la cultura y el patrimonio del vino.

Palabras clave: Territorios vitivinícolas. Patrimonio del vino. Producción artesanal. Sur de Minas Gerais.

ABSTRACT:

In recent decades there has been a growing number of studies on the contemporary expressions of viticulture in the new and old wine grape regions. It is possible to identify in certain territories not only the old world, but also in the new world, especially in Brazil, a wine heritage, which is expressed between an old and a new rurality of the cultivation of the grape, and the manufacture of wine. In this context, in the last decades the south of Minas Gerais has developed grape cultivars with the objective of producing fine wines, associated

¹ Parte integrante da pesquisa desenvolvida no âmbito do estágio Pós-Doutoral realizado junto ao Núcleo de Estudos Agrários/NEAG e Centro do Patrimônio e Cultura do Vinho/CEPAVIN, vinculados ao Departamento de Geografia do Instituto de Geociências da Universidade Federal do Rio Grande do Sul/UFRGS.

with the modernization and professionalization movement in wine production. However, we cannot neglect the tradition of wine culture in the south of Minas Gerais, developed since the beginning of the 20th century, which in the contemporary era is an expression of a rurality associated with the culture and heritage of wine.

Keywords: Wine-growing areas. Wine heritage. Handmade production. South of Minas Gerais.

1 INTRODUÇÃO

Na última década a discussão sobre a relação do mundo rural com a sociedade contemporânea, vem ganhando ênfase entre sociólogos, economistas, antropólogos e geógrafos. Embora reconheçamos a necessidade de se pensar a ruralidade contemporânea a luz da questão interdisciplinar, não podemos perder de foco a questão dos aportes teóricos da Geografia para sua compreensão. É nesse sentido que a perspectiva territorial, a partir dos postulados da categoria geográfica território, representa uma possibilidade de leitura das ruralidades contemporâneas, principalmente a partir de suas expressões territoriais, considerando tanto a dimensão material da apropriação, como também a sua dimensão imaterial.

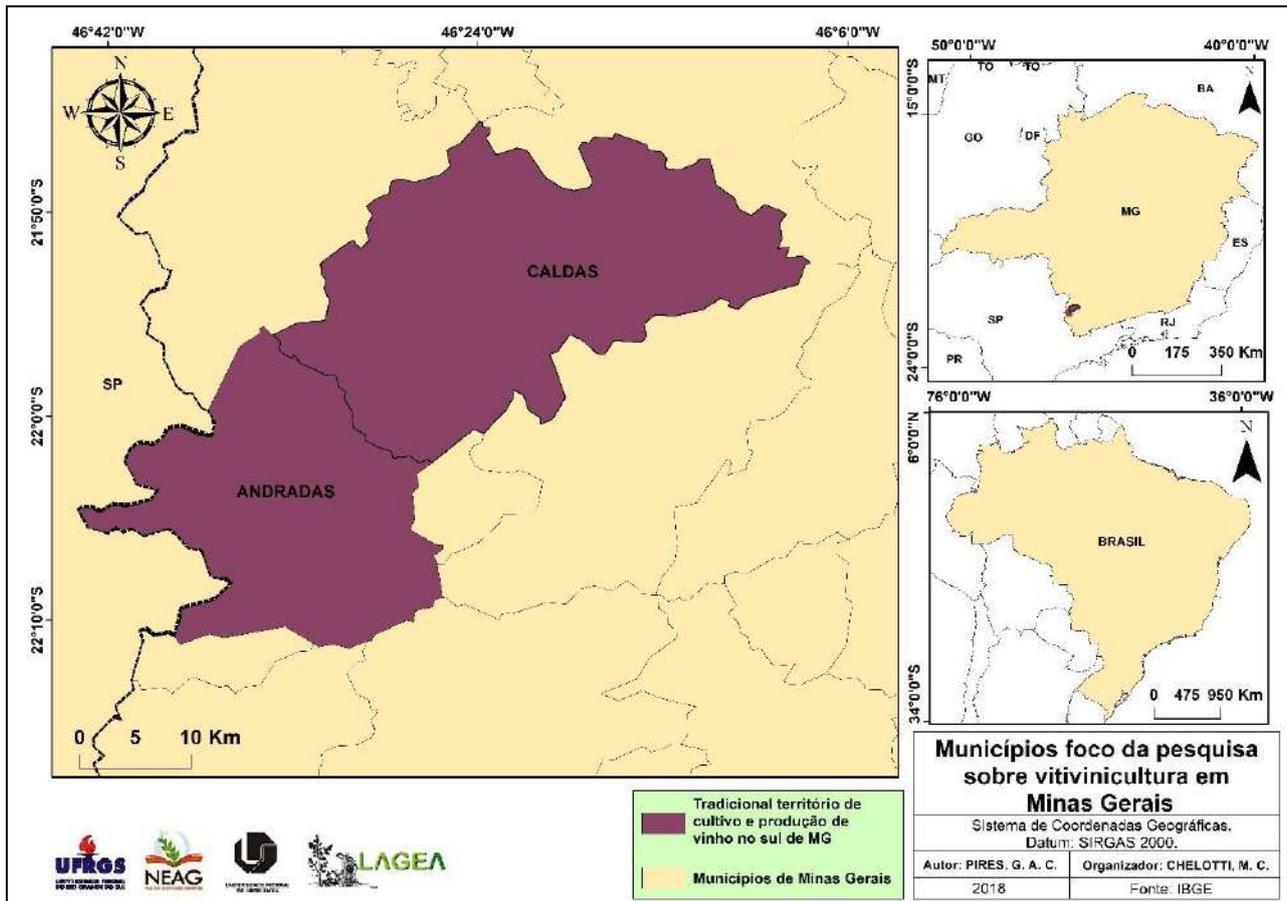
Portanto, estamos entendendo a leitura da ruralidade como parte dos conteúdos ou significados das práticas sociais. Assim, para tal análise devemos relativizar a valorização do econômico, e incorporar também a dimensão cultural. A partir dessa premissa, por exemplo, compreendemos que muitas manifestações e práticas socioculturais permanecem no rural, mesmo diante do processo de modernização, pois ambos podem comparecer nos mesmos territórios, apenas com ruralidades distintas.

É, nesse contexto, que se inserem as recentes discussões sobre as expressões territoriais da vitivinicultura, sejam elas associadas às práticas tradicionais do saber fazer o vinho (colonial/rústico), ou as novas práticas associadas a saber fazer junto aos processos modernos (finos/castas), produzindo novas ruralidades associadas a uva e ao vinho.

Assim, estamos diante de uma possibilidade interpretativa na compreensão das expressões contemporâneas da vitivinicultura, ou melhor, dos novos e velhos territórios da uva do vinho. Nesse contexto, é possível identificarmos em determinados territórios, não somente do velho mundo, mas também no novo mundo, em especial no Brasil, uma herança vitivinícola, que se expressa entre uma velha e uma nova ruralidade do cultivo da uva, e do fabrico do vinho.

Nesse contexto, o presente texto tem como objetivo discutir as expressões da ruralidade do cultivo da uva e do fabrico do vinho enquanto patrimônio territorial vitivinícola no sul de Minas Gerais, em especial nos municípios de Andradas e Caldas (Mapa 1).

Mapa 1: Localização da área de estudo (Andradas e Caldas) no contexto de Minas Gerais



Em relação aos procedimentos metodológicos, esses foram divididos em etapas: Na primeira etapa realizamos pesquisa bibliográfica acerca do tema a ser pesquisado, ou seja, território e regiões vitivinícolas, patrimônio material e imaterial da uva e do vinho, a ruralidade como expressão do modo de fazer; numa segunda etapa realizamos a coleta em dados secundários: Enciclopédia dos municípios Brasileiros; Pesquisa Agrícola Municipal/PAM/IBGE; Censos Agropecuários do IBGE; e, na terceira etapa realizamos a pesquisa de campo para coleta de dados primários nos municípios de Andradas e Caldas com visitação às cantinas e vinícolas da região.

2 O CULTIVO DA UVA E O FABRICO DO VINHO ENQUANTO PATRIMÔNIO

O patrimônio histórico pode ser definido como um bem material, natural ou imóvel que possui significado e importância artística, cultural, religiosa, documental ou estética para a sociedade. A Constituição Federal de 1988, concebe e assegura uma proteção específica ao patrimônio cultural, passando a abranger não só os bens de natureza material como também os

imateriais; além de conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico.

De maneira geral existe um deslocamento discursivo e de objeto no campo do patrimônio² nas últimas décadas, passando de uma abordagem relacionada ao patrimônio histórico e artístico para o patrimônio cultural; do patrimônio como expressão artística e histórica de um grupo e manifestação de uma identidade nacional, ao patrimônio como prática da cidadania (RIBEIRO, 2017).

É nesse contexto que outras perspectivas de patrimônio vão sendo valorizadas, principalmente aquelas ligadas a determinadas comunidades, muitas vezes marginalizadas pela cultura dominante, mas que possuem especificidades em sua forma de saber e de fazer. Mediante esse quadro estamos vivenciando um momento muito profícuo de revitalização e reinterpretação da especificidade cultural.

Se outrora a patrimonialização tinha relação direta com a dimensão material, nas últimas décadas a perspectiva imaterial tem avançado significativamente. Um exemplo dessa questão é o reconhecimento da paisagem enquanto patrimônio cultural. Mais especificamente, podemos citar a paisagem vitivinícola na Europa, como é o caso da região do Douro em Portugal.

Nesse contexto, tanto a Espanha como Portugal pela larga tradição vitivinícola, existem muitos museus temáticos enquanto patrimônio cultural, contribuindo como elementos importantes para o desenvolvimento econômico e social onde estão inseridos. Para Cavicchioli (2013) um importante meio capaz de conferir maior visibilidade ao patrimônio cultural do vinho, ao mesmo tempo em que o preserva, são as rotas turísticas e os museus.

A existência de um considerável patrimônio cultural associado a tradição do cultivo da uva e do fabrico do vinho, possibilitou em 2006 a formação da *Chaire UNESCO « Culture et Traditions du Vin»*³ pela Universidade da Borgonha/França. A cátedra está ancorada numa rede internacional de parceiros do mundo acadêmico, do mundo profissional vitivinícola e de empresas, do mundo cultural, do mundo institucional. Ainda envolve dezenas de países de “antigos” e de “novos vinhedos” de todos continentes.

Dentre os seus objetivos da Cátedra, podemos destacar: (a) Pesquisar a parte da herança cultural na geografia, nas práticas culturais ou enológicas, na organização, na valorização e a produção de “antigos vinhedos”; (b) Analisar os motivos do desenvolvimento de “novos vinhedos”

² A discussão sobre a moderna política de patrimônio cultural nasce no século XIX na Europa. Para maiores detalhes consultar CHOAY, F. *A alegoria do patrimônio*. São Paulo: Estação liberdade, Unesp, 2001.

³ Uma cátedra da UNESCO é constituída de uma rede internacional de parceiros que propõem um projeto em comum em torno de uma problemática podendo sustentar programas prioritários, tais como a difusão da educação e da pesquisa, a cultura, a igualdade de oportunidades, o ambiente e o desenvolvimento durável ou ainda a paz e a governabilidade e também a salvaguarda do patrimônio (CÁTEDRA UNESCO, 2018).

ou ainda a emergência de “vinhedos externos” em regiões onde, a priori o ambiente não permitiria a videira.

Os aspectos patrimoniais e culturais da vinha e do vinho estão, de agora em diante, integrados à valorização das regiões vinícolas, em todo o mundo. A classificação de 09 vinhedos, todos europeus, como patrimônio mundial da UNESCO no curso dos últimos 15 anos tem mostrado como o patrimônio do vinho, material e imaterial, constitui um vetor significativo de desenvolvimento econômico e turístico e, atualmente, muitas regiões preparam ou submetem suas candidaturas à UNESCO (LUCCA FILHO *et al.*, 2013).

Nesse contexto, em países do novo mundo (Argentina, África do Sul, Brasil e Chile) podemos observar a formação de uma identidade territorial associada ao cultivo da uva e do fabrico do vinho. No Brasil, em especial na Serra Gaúcha, o desenvolvimento da vitivinicultura se deu associada a migração italiana no século XIX. O cultivo da uva em pequenas propriedades familiares imprimiu na paisagem e fortes marcas identitárias, em que parreirais de uvas, cantinas e o vinho são marcas que estão impressas no território e que culturalmente transformaram-se em uma identidade territorial (DUARTE; FERNANDES, 2014).

Com o desafio de pesquisar novas e velhas regiões vitivinícolas, não podemos negligenciar as experiências existentes em outras partes do território brasileiro. E é, nesse cenário, que se insere o estado de Minas Gerais, localizado na região sudeste, reconhecido pelos excelentes cafés e cachaças. No entanto, no sul mineiro a produção de vinho tem uma tradição que remonta ao final do século XIX e início do XX.

Sendo assim, durante o processo de formação dessa identidade territorial vitivinícola também se formou um patrimônio cultural, pois na medida em que o tempo passa são materializados no território distintas marcas do cultivar a uva e de fabricar o vinho. No caso do município de Andradas (MG) existe a tradição da vitivinicultura, como um traço da predominância da colonização italiana, que por meio das famílias que se instalaram, passaram a reproduzir seus costumes e a técnica de cultivo da uva e produção de vinhos.

É notável a tradição vitivinícola no município de Andradas, resguardada pelos produtores, que, em sua inscrição terrestre, têm a uva, o vinho e o modo de vida relativo a eles como valores geográficos (KALIL, 2016, p. 62).

Assim, o passado foi reconstituído neste estudo tendo como principal fonte as histórias orais das famílias produtoras de vinho em Andradas, que possuem uma identidade baseada na tradição do vinho, marcada pela descendência italiana (KALIL, 2016, p. 64).



Para Amaral e Barth (2013), devemos aprofundar o conceito de patrimônio, o relacionando não apenas com o conjunto arquitetônico, mas com o patrimônio cultural da comunidade, gerando assim novos potenciais de utilização desses espaços para o lazer, à cultura e ao turismo na região.

A cultura da uva e do vinho construiu uma marca nos sujeitos e na sociedade das regiões onde centenas de milhares de pessoas construíram e constroem suas vidas. Nesse contexto, os elementos materiais e imateriais da vitivinicultura são expressão cultural, cuja paisagem vitícola distingue e identifica os territórios (FALCADE, 2017).

Mediante o exposto, acreditamos na existência de um Patrimônio Territorial da uva e do vinho no sul de Minas Gerais. Sendo o patrimônio territorial como aquelas territorialidades contidas na ruralidade, e que expressam identidades cristalizadas historicamente no território.

As identidades são produtos dos processos históricos e relacionais, ou seja, da formação de cada território num contexto de relações sociais com o ambiente externo à vida em sociedade. *A identidade, desta maneira, configura-se num patrimônio territorial a ser preservado e valorizado pelos atores envolvidos diretamente na sua constituição histórica e por outras pessoas que podem 'viver' esse patrimônio.* O território, então, envolve esse patrimônio identitário: o saber-fazer, as edificações, os monumentos, os museus, os dialetos, as crenças, os arquivos históricos, as relações sociais das famílias, as empresas, as organizações políticas... que pode ser potencializado em projetos e programas desenvolvimento que visem sua preservação e valorização (SAQUET; BRISKIEVICZ, 2009, p. 9, grifo nosso).

Nesse contexto, destacamos alguns elementos que corroboram com a formação do patrimônio territorial vitivinícola no sul mineiro, em especial em Andradas e Caldas: (a) A existência da Festa do Vinho que vem sendo realizada desde a década 1950; (b) O papel histórico desempenhado pela EPAMIG/Caldas desde os anos 1930 na difusão de tecnologia vitivinícola; (c) O patrimônio material das antigas adegas; (d) O patrimônio imaterial contido nos modos de cultivar a uva e fabrico do vinho; (e) A paisagem vinícola; e (f) as novas experiências no cultivo e na fabricação do vinho que indicam uma atividade viva, e não em extinção.

(a) A existência da Festa do Vinho que vem sendo realizada desde a década 1950

Desde o ano de 1954 é realizada a Festa do Vinho em Andradas. Evento consolidado no calendário do município, reforça o papel da vitivinicultura na constituição de uma forte identidade associada a uva e o vinho, sendo a Festa do Vinho um dos maiores patrimônios culturais (Figura 1).

Apesar de que a produção na atualidade não possua a efervescência dos anos 40, 50, e 70 do século passado, devido ao fechamento de muitas adegas, a produção de vinhos e congêneres ainda é

uma das maiores fontes de divisas para a receita municipal, além de movimentar a economia local com serviços e empregos (SOUZA, 2018).

Figura 1: Festa do Vinho no município de Andradadas/Minas Gerais



Fonte: Pesquisa de campo (2018)

(b) O papel histórico desempenhado pela EPAMIG/Caldas desde os anos 1930 na difusão de tecnologia vitivinícola

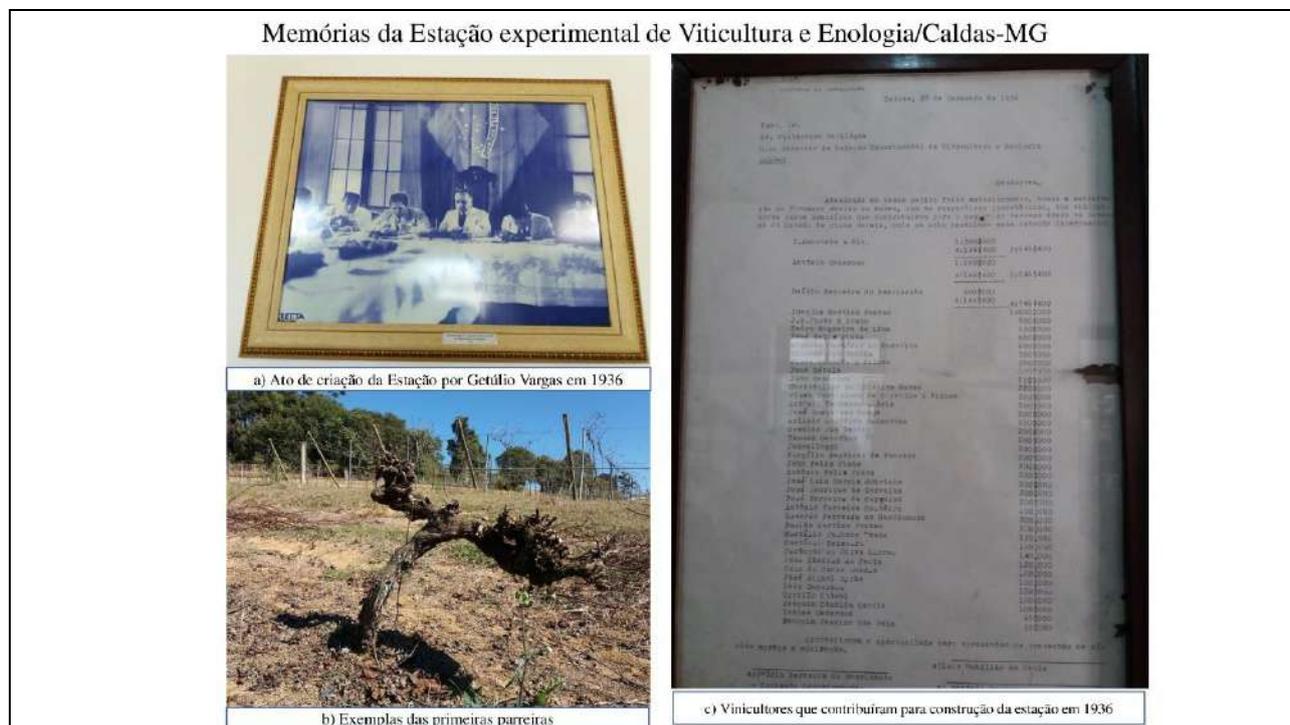
A importância econômica da vitivinicultura em Caldas, fomentou na década de 1930 a fundação de uma cooperativa. De acordo com a Enciclopédia dos Municípios Brasileiros/IBGE, no ano de 1955 os 360 ha de uva eram responsáveis por 26% do valor da produção agropecuária. No entanto seus propósitos cooperativistas não progrediram, sendo mais tarde transformada em Sociedade Comercial, e posteriormente Sociedade Vinícola Caldas Ltda.

A consolidação do município de Caldas⁴ enquanto produtor de vinho, possibilitou em 1936 a instalação de uma Estação de Enologia (Figura 2) por parte do Governo Federal, para realizar pesquisas com o objetivo de melhoramento da qualidade dos parreirais e consequentemente do

⁴ No ano de 1938 o seu nome passou para Parreiras (Decreto Estadual n.88 de 1938). Mas no ano de 1948 retornou a nomenclatura de Caldas.

vinho elaborado. A modernização da vitivinicultura em Minas Gerais será aprofundado com seu papel enquanto difusora de tecnologia.

Figura 2: Arquivos da instalação da Estação de Enologia no município de Caldas/MG



Fonte: Pesquisa de campo (2018)

c) O patrimônio material das antigas adegas

As taperas do vinho (Figura 3) são marcas concretas na paisagem e testemunhas de um tempo em que a vitivinicultura era principal atividade econômica. Esse processo é observado em Andradas e Caldas, onde a presença das taperas do vinho se faz muito presente na paisagem rural. Portanto, são os elementos residuais da vitivinicultura mais presentes na paisagem. Na medida em que o tempo passa, essas taperas como elementos da paisagem vão perdendo seu significado original. Daí reside a importância da pesquisa sobre o patrimônio vitivinícola no sul de Minas Gerais.

Figura 3: Patrimônio material da vitivinícola em Andradadas/MG



Fonte: Ricardo Luiz de Souza (2017)

(d) O patrimônio imaterial contido nos modos de cultivar a uva e fabrico do vinho

Há um considerável conhecimento acumulado sobre a vitivinicultura no decorrer das décadas, nos saberes e fazeres dos camponeses do sul mineiro (Figura 4). O empirismo, e as observações diárias nas parreiras foram fundamentais para identificar que algumas plantas não abortavam suas flores, sendo essa uma grande descoberta, capaz de resolver o grande problema da baixa produção da vitivinicultura local.

Mediante essa observação em campo, a EPAMIG no decorrer dos anos conseguiu clonar as plantas resistentes, para assim difundir mudas com melhor qualidade produtiva. Como toda essa observação aconteceu no sítio localizado no bairro da Bocaina em Caldas, mais especificamente na propriedade do senhor Ismael Hurtado, o clone foi batizado como “Clone 13 Paco”.

Figura 4: Patrimônio imaterial (saberes e fazeres) na vitivinícola em Caldas/MG

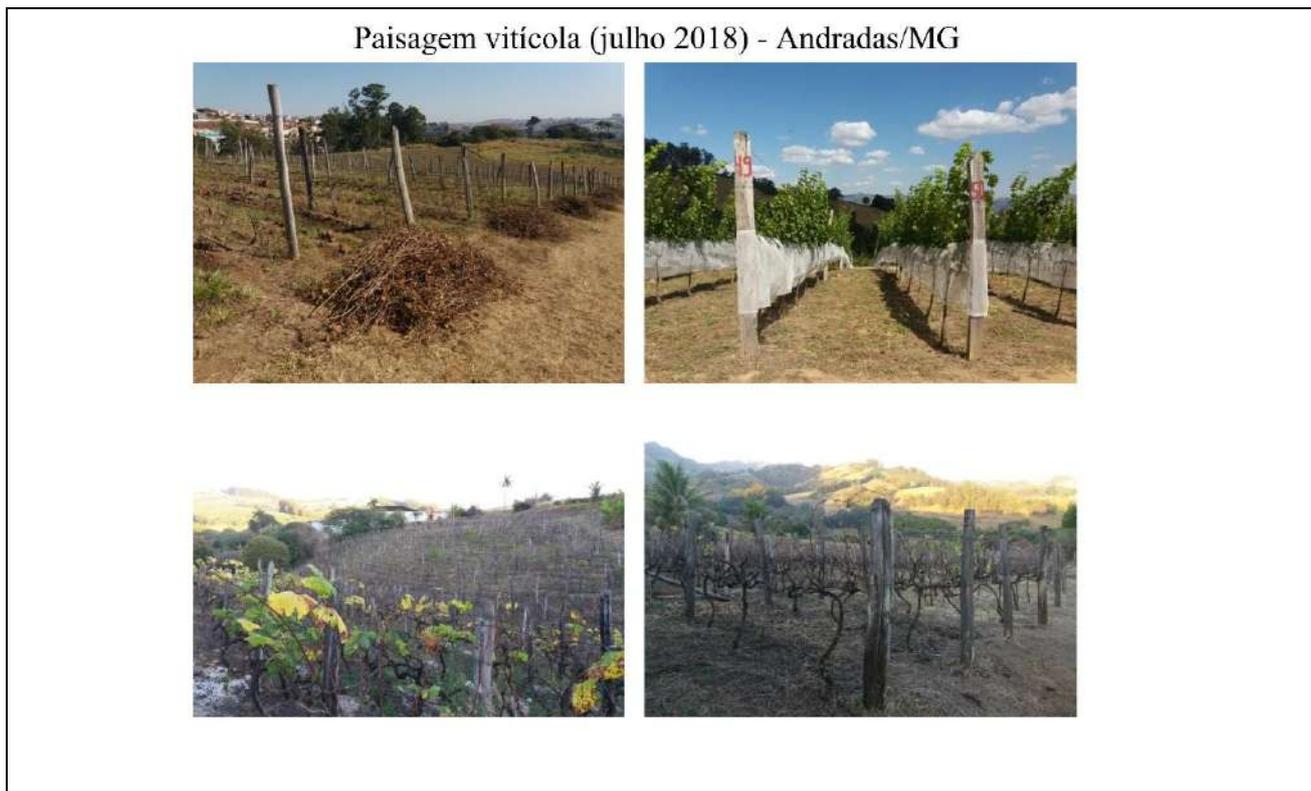


Fonte: Pesquisa de campo (2018)

(e) as novas experiências no cultivo e na fabricação do vinho que indicam uma atividade viva, e não em extinção.

Kalil (2013) destaca três possíveis cenários para a vitivinicultura no sul mineiro: a tradicional, a comercial e a científica. A vitivinicultura tradicional composta por vinícolas menores e artesanais, defronta-se com a inviabilidade de manter a produção da uva Jacques e do seu vinho; a vitivinicultura comercial formada apenas por duas vinícolas estão renovando seus parreirais com cultivares para produção de vinhos finos e espumantes, além da aposta no enoturismo; e a vitivinicultura científica, na qual tem-se investido em produção apenas de viníferas para vinhos finos visando substituir a uva Jacques.

Figura 5: Diferentes paisagens da vitivinicultura no sul de Minas



Fonte: Pesquisa de Campo (2018)

Se por um lado, a vitivinicultura associada a produção artesanal de vinho de mesa está sendo mantida enquanto patrimônio cultural, por outro, uma nova vitivinicultura está sendo desenvolvida a partir da produção de uvas para vinhos finos.

3 O MUSEU DO VINHO DE ANDRADAS

O sudeste brasileiro se comparado ao sul do Brasil, em especial o estado do Rio Grande do Sul, não tem a mesma importância econômica e histórica em relação a vitivinicultura. Porém, podemos destacar duas regiões com tradição no cultivo de uvas para a fabricação de vinhos, sendo uma em São Roque no interior de São Paulo, e outra no sul de Minas Gerais, em especial no município de Andradadas.

É nesse contexto que se localiza a Adega Izidro representante do auge da produção de vinhos em Andradadas entre as décadas de 1960 e 1980. A vinícola foi inaugurada em 1959, seguindo os padrões e técnicas de produção do Vinho tipo Madeira, empresa proveniente da Ilha da Madeira. Andradadas foi o local no Brasil escolhido pela empresa portuguesa por reunir todas as características

que possibilitariam um vinho com a qualidade do produzido na Ilha da Madeira (PREFEITURA ANDRADAS, 2018).

Assim, ao reconhecer a antiga adega enquanto patrimônio cultural, as futuras gerações poderão ter acesso aos aspectos do passado que foram e são muito importantes para o município. Embora esteja em processo de reestruturação, a vitivinicultura em Andradas não pode ser negligenciada em seus aspectos históricos, pois imprimiu no território e na paisagem suas expressões, sejam por meio de parreirais, das adegas, e um modo de fazer vinho.

Considera-se como uma ameaça à preservação das antigas vinícolas o abandono das atividades tradicionais relativas à produção de vinho. A desativação da produção vinícola implicou o abandono dos edifícios. Levando em conta que o resgate dessa atividade pode se tornar inviável, julga-se relevante a utilização dessas construções para outros usos adequados, garantindo ao menos a conservação e a salvaguarda dessas edificações industriais. Acredita-se que as potencialidades enoturísticas estão ligadas ao seu patrimônio material e também imaterial, devendo-se levar em consideração o potencial de novos usos dessas edificações e os vínculos com a paisagem e a história da região (BARTH; AMARAL, 2015).

Para Tedesco (2013) dar visibilidade aos vestígios, às memórias de lugares e aos lugares de memória, é quase que um imperativo na sociedade atual, pois vivemos num período de ameaça das identidades, de substituições de tempos e lugares, de encurtamento de distância, de massificação de registros, de tempos com dimensões lineares.

Portanto, é nesse contexto que está em curso o projeto do museu do vinho de Andradas, visando valorizar e preservar a história das vinícolas é de suma importância para a cidade, pois a sua conservação e valorização é a força motriz para a conservação da memória coletiva da cidade e de seus cidadãos. Valorizar as raízes é criar identidade e pertencimento de todas as pessoas envolvidas, aguçando o senso crítico e o exercício da cidadania (PREFEITURA ANDRADAS, 2018).

As instituições museais passam a existir nas relações com a sociedade, nas suas mais diversas fragmentações e segmentações, a responder a reivindicações sociais crescentes para participação nos processos de musealização e a aprender a lidar com o direito de grupos a tecer suas micro-histórias, construir suas memórias, eleger e preservar seus patrimônios (CURY, 2013).

A proposta do Museu do Vinho de Andradas levará em consideração o processo histórico da instalação e desenvolvimento da vitivinicultura no município de Andradas, entre o final do século XIX e ao decorrer do século XX, destacando a relação econômica entre a imigração italiana e o desenvolvimento vinícola. Outro marco foi a construção e operação da Subestação de Enologia pelo

Estado Novo Varguista, além da primeira Festa do Vinho de 1954. O plano museológico resgatará a importância histórica da vitivinicultura para o município, reforçando assim um sentimento de pertencimento e de valorização dos patrimônios históricos (PLANO MUSEOLÓGICO, 2018).

O tombamento das instalações da antiga adega Izidro Gonsalves pelo poder público municipal insere Andradas no circuito nacional e internacional do patrimônio industrial, principalmente aquele associado a produção do vinho.

Pensar os museus, como os de temática industrial, em toda a sua abrangência no que toca às suas potencialidades de motor de desenvolvimento. Não somente como um instrumento de activação social, cultural, educativa, lúdica, mas igualmente como um elemento de intervenção política e económica, com plenos poderes de directa ou indirectamente, servir e influenciar o devir dos diversos sectores da sociedade. A primeira assunção advém do entendimento da própria cultura material que os sustenta como uma dimensão intimamente associada ao futuro dos indivíduos e da comunidade. Desta forma, o património cultural passa a ocupar um papel central nas políticas de desenvolvimento das zonas “deprimidas” e nos programas de revitalização territorial (MADURO; GUERREIRO; OLIVEIRA, 2015, p. 1138).

Portanto, o património industrial sofre um processo de reapropriação ajudando a reconstruir a memória e a consciência coletiva fortalecendo, assim, as amarras identitárias ente a população e o espaço social de produção (MADURO; GUERREIRO; OLIVEIRA, 2015).

A identidade territorial constituída em décadas de cultivo da uva e de fabrico do vinho, denota a particularidade dessa atividade que se desenvolveu distante do tradicional território do vinho no sul do Brasil. O saber fazer vinho no Brasil tropical deve ser registrado e salvaguardado, pois a uva e o vinho forjaram no sul de Minas Gerais um património vitivinícola, e aí reside uma das importâncias do futuro museu.

As instituições museais passam a existir nas relações com a sociedade, nas suas mais diversas fragmentações e segmentações, a responder a reivindicações sociais crescentes para participação nos processos de musealização e a aprender a lidar com o direito de grupos a tecer suas micro- histórias, construir suas memórias, eleger e preservar seus patrimônios. Também os museus vislumbram que o património está no território e, além disso, e um conjunto de elementos materiais e imateriais que dialogam entre si, não isolados, e fazem parte da dinâmica cultural (CURY, 2013, p. 472).

Um desafio que está posto refere-se à associação ao cultivo da uva e o fabrico do vinho como elementos do passado. Não podemos nos esquecer que nas últimas décadas a produção de vinho colonial tenha declinado em função da modernização dos sistemas de cultivo, das normas sanitárias e da mudança no padrão de consumo que passou a exigir vinhos de melhor qualidade. O

futuro museu terá o desafio de não ser apenas uma arqueologia do vinho, e sim representar uma vitivinicultura viva e em transformação.

Reconhecer e salvaguardar a memória da indústria vitivinicultura andradense é, antes de tudo, preservar viva todo o contexto histórico de milhares de pessoas que fizeram suas vidas nos parreirais e nas adegas. Além de tudo, valorizar e preservar a história das vinícolas é de suma importância, pois a sua conservação e valorização é a força motriz para a conservação da memória coletiva da cidade e de seus cidadãos. Valorizar as raízes é criar identidade e pertencimento de todas as pessoas envolvidas, aguçando o senso crítico e o exercício da cidadania (PLANO MUSEOLÓGICO, 2018).

A identidade territorial forjada a partir da produção vitivinícola constituiu um rico patrimônio cultural (material e imaterial) em Andradas. Aspectos históricos associados ao modo de fazer o vinho colonial, convivem com os mais modernos métodos de produção de vinhos finos. A paisagem vitivinícola também é um patrimônio, pois os parreirais são a expressão de um modo de cultivar a uva. Portanto, a maior riqueza da vitivinicultura no município é a sua diversidade.

Entre as regiões tradicionais e as novas há trocas. Por exemplo, vitivinicultores das regiões tradicionais cultivam nas regiões novas e empresários das regiões novas buscam a experiência das regiões tradicionais. Nos dois casos, a vitivinicultura é expressão da identidade da sociedade que a produz: a tradicional, ligada aos valores culturais da imigração italiana, enquanto a viticultura nova é bem expressão da sociedade técnico-científica-informacional dos dias atuais (FALCADE, 2005).

O museu do vinho poderá ser uma ponte ente a velha forma de produzir vinho herdados dos descendentes dos italianos, com a nova forma associada à produção de vinhos finos de inverno. Dessa maneira a importância do museu do vinho de Andradas ultrapassa as barreiras municipais, configurando-se enquanto um patrimônio cultural que fortalecerá a identidade territorial vitivinícola de todo um território, ou seja, o sul mineiro.

O museu do Vinho de Andradas, embora em fase de implantação, já cumpre com seu papel enquanto repositório de um patrimônio material e imaterial associado a vitivinicultura em Minas Gerais. Ao trazer à tona essa tradição associada ao cultivo da uva e do fabrico do vinho, revela as nossas carências em relação a outras historiografias que não foram contadas, registradas e analisadas. Quem ganha com isso é a sociedade brasileira, na medida em que mais uma parte do nosso processo de formação territorial é revelado.

No Brasil existem cinco museus dedicados a vitivinicultura, sendo apenas um localizado fora do Rio Grande do Sul. O espaço Cultural Museu do Vinho de Jundiá localizados no interior paulista registra a relação entre a vitivinicultura e a imigração italiana nessa região. Portanto, o

Museu do Vinho de Andradas preencherá essa lacuna, ao registrar as expressões e o patrimônio cultural da vitivinicultura no sul de Minas Gerais.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A centenária tradição em cultivar a uva, e realizar o processo de fabrico do vinho, produziram inegavelmente fortes traços identitários sobre o território sul mineiro, em especial nos municípios de Caldas e Andradas, forjando uma identidade territorial associada as expressões materiais e imateriais da vitivinicultura.

Nas últimas décadas a área vitícola diminuiu consideravelmente. A tradicional vitivinicultura não acompanhou o processo de modernização da atividade. Apresenta-se como uma atividade decadente, especificadamente formada pelas paisagens residuais da vitivinicultura, com considerável patrimônio material e imaterial.

O patrimônio cultural da vitivinicultura no sul mineiro se expressa de maneira plural e difusa. As marcas desse patrimônio são visíveis na paisagem, embora boa parte dos antigos parreirais estejam em declínio. O patrimônio material em forma de antigas adegas é o registro histórico do tempo áureo dessa atividade no município de Andradas. O patrimônio imaterial está nas memórias dos descendentes de imigrantes italianos que por décadas produziram o vinho colonial, e que apesar dos novos conceitos da vitivinicultura a tradição se mantém.

Ao resgatar a memória e as práticas associadas a vitivinicultura no sul de Minas Gerais/Brasil, trazemos à tona a potencialidade da temática que muitas vezes é associada apenas ao sul do país negligenciando outros territórios da uva e do vinho existentes no território brasileiro. Reconhecer o estado de Minas Gerais enquanto produtor de vinhos, é antes de mais nada reconhecer a existência secular de um certo modo de saber/fazer associada a uma ruralidade que se expressa na produção artesanal e no seu caráter familiar.

Portanto, no sul mineiro a formação de uma identidade territorial associada a vitivinicultura gerou um patrimônio material e imaterial. No entanto, o importante para o museu do Vinho de Andradas é contribuir para uma vitivinicultura que está viva e que conecte o passado com o futuro, redesenhando a geografia do vinho como aponta a Cátedra da UNESCO.

REFERÊNCIAS

AMARAL, Tatiana; BARTH, Fernando. Vinícola Caruso Macdonald: Estudo para a restauração das antigas edificações industriais em Urussanga – SC. **ANAIS... Colóquio internacional Vinho, Patrimônio, Turismo e Desenvolvimento**. Florianópolis/SC, 03 a 05 de dezembro de 2013.



BATISTA, Elias. **Vinho e política: momentos saborosos de grandes estadistas em Andradas.** São João da Boa Vista/SP: UNIFAE, 2012.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Vinho amargo: resistência, tradição e modernidade entre sitiantes produtores de uva e vinho no sul de Minas Gerais.** Relatório projeto HOSANA, UNICAMP, 1995.

CAVICCIOLI, Marina Regis. Desafios e perspectivas na preservação do patrimônio cultural do vinho. **ANAIS... Colóquio Internacional Vinho, Patrimônio, Turismo e Desenvolvimento.** Florianópolis/SC, 03 a 05 de dezembro de 2013. p. 26.

CARNEIRO, Maria José (Org.) **Ruralidades contemporâneas: modos de viver e pensar o rural na sociedade brasileira.** Rio de Janeiro: Mauad X: FAPERJ, 2012.

CURY, Marília Xavier. Museu em conexões: reflexões sobre uma proposta de exposição. **Revista Ci. Inf.**, Brasília, DF, v. 42, n. 3, 2013, p. 471-484, set./dez.

DUARTE, Tiaraju S.; FERNANDES, Sibeli. (2014) Identidade territorial e o enoturismo: a imigração e o fabrico do vinho na colônia Maciel, Pelotas (RS). **ANAIS... IX CITURDES, ECA/USP.**

FALCADE, Ivanira. **A geografia da uva e do vinho no Brasil: território, cultura e patrimônio.** MEDEIROS, Rosa Maria Vieira; LINDNER, Michele. (Orgs.) A uva e o vinho como expressões da cultura, patrimônio e território. Porto Alegre: IGEO - Instituto de Geociências, 2017. p. 103-123.

FALCADE, Ivanira. Paisagens vitícolas brasileiras. **ANAIS X Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia, 2005.**

FLORES, Shana Sabbado; MEDEIROS, Rosa Maria Vieira. Ruralidades na compreensão do território do vinho e sua identidade. **Campo-Território: Revista de Geografia Agrária.** Uberlândia, v. 8, n. 15, p. 1-19, fev., 2013.

LUCCA FILHO, Vinícius. Apresentação. **ANAIS... Colóquio internacional "Vinho, Patrimônio, Turismo e Desenvolvimento.** Florianópolis/SC, 03 a 05 de dezembro de 2013.

MADURO, A. V; GUERREIRO, A.; OLIVEIRA, A. O turismo industrial como potenciador do desenvolvimento local-estudo de caso do Museu do Vinho de Alcobaça em Portugal. **PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural.** Vol. 13, n. 5. 2015, p. 1129-1143.

KALIL, Thalassa. O vinho em Andradas (MG): sabor, paisagem, lugar, memória e perspectivas dos produtores. **Geograficidade**, v. 6, n. 2, inverno 2016.

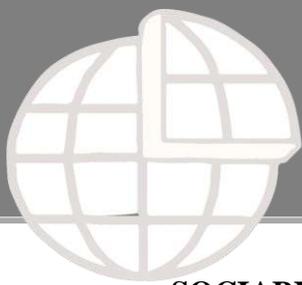
PLANO MUSEOLÓGICO DO MUSEU DO VINHO DE ANDRADAS. <http://www.andradas.mg.gov.br/noticia/1589/plano-museologico-museu-do-vinho-de-andradas> acesso em 12/03/2018.

RIBEIRO, Rafael Winter. **Paisagem cultural e patrimônio.** Rio de Janeiro: IPHAN/COPEDOC, 2007.

SAQUET, Marcos A.; BRISKIEVICZ, Michele. Territorialidade e identidade: um patrimônio no desenvolvimento territorial. **Caderno Prudentino de Geografia**, nº 31, vol. 1, 2009. p. 3-16.

TEDESCO, João C. **O futuro do passado**: etnicidade, comércio e vida rural – tradições culturais em rotas turísticas. Porto Alegre: Letra & Vida, 2013.





SOCIABILIDADE E JUVENTUDE RURAL: A FESTA JUNINA COMO ELEMENTO FORTALECEDOR DA CULTURA JUVENIL DO CAMPO

SOCIABILITY AND RURAL YOUTH: THE JUNE PARTY (FESTA JUNINA) AS A STRENGTHENING ELEMENT OF THE JUVENILE CULTURE IN RURAL AREAS

SOCIABILIDAD Y JUVENTUD RURAL: LA FIESTA JUNINA COMO ELEMENTO FORTALECEDOR DE LA CULTURA JUVENIL EN EL CAMPO

Silvia Regina Marques Jardim

Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (UESB)
Grupo de Estudos e Pesquisas sobre Gênero, Políticas e Drogas- GePAD
E-mail: silvia.jardim@hotmail.com

Zizelda Lima Fernandes

Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (UESB)
Grupo de Estudos e Pesquisas sobre Gênero, Políticas e Drogas – GePAD
E-mail: zizafernandes@yahoo.com.br

Luci Mara Bertoni

Professora Titular da UESB
Docente do Programa de Memória: Linguagem e Sociedade (PPGMLS/UESB)
Coordenadora do Grupo de Estudos e Pesquisas sobre Gênero, Políticas e Drogas – GePAD
E-mail: profaluci@uesb.edu.br

RESUMO:

Neste artigo, compartilhamos dados de pesquisa realizada no Assentamento de Reforma Agrária Bela Vista do Chibarro, localizado em Araraquara, São Paulo, cujo objetivo foi desenvolver análises acerca da sociabilidade entre jovens no meio rural, por meio de suas experiências com festividades, dentre elas, a Festa Junina. Para tanto, apresentamos relatos de doze jovens do sexo feminino com idade entre 12 e 16 anos que moram naquela localidade. A pesquisa revela que as práticas de sociabilidade são importantes para as jovens quando, nessas práticas, encontram oportunidade de celebrar o ciclo da vida na qual estão inseridas, considerando que sua juventude é permeada por proibições. Constatamos que a Festa Junina na comunidade surge como um elemento de fortalecimento da identidade e do pertencimento, sobretudo, quando valoriza o espaço rural e as tradições da roça transmitidas pelas gerações, além de favorecer a integração entre espaços urbano e rural.

Palavras-chave: Festa Junina. Gênero. Juventude rural.

ABSTRACT:

We have purposefully tried to share research data, developed in an Agrarian Reform Settlement, in the country of São Paulo state. We have studied the minds and thoughts of female teenagers, concerning issues such as youth, education, future perspectives and social relationships. We have witnessed the June Party, in this settlement, rising as a strengthening element of identity and belonging, valuing the rural environment. The teenagers' speeches show a cycle of life permeated by prohibition, and the parties within this settlement become means for the young girls to celebrate this cycle of life. The June Party in the area researched preserves and values the rural traditions transmitted through generations, besides being an opportunity of integration between urban and rural areas.

Keywords: June Party; culture, youth; gender.

RESUMEN:

En este artículo compartimos los datos de una investigación realizada en “Assentamento de Reforma Agrária Bela Vista do Chibarro”, ubicado en el municipio de Araraquara, São Paulo, cuyo objetivo fue desarrollar análisis sobre la sociabilidad de los jóvenes en el espacio rural a partir de sus experiencias con las fiestas, entre ellas, la Fiesta Junina. Para tanto, presentamos relatos de doce jóvenes del sexo femenino con edad entre 12 y 16 años y que viven en este lugar. La investigación revela que las prácticas de sociabilidad son importantes para las jóvenes, cuando en estas prácticas encuentran la oportunidad de celebrar el ciclo de vida en que están insertas, considerando que su juventud es permeada por prohibiciones. Constatamos que la Fiesta Junina en la comunidad aparece como un elemento del fortalecimiento de la identidad y de la pertinencia sobre todo cuando valora el espacio rural y a las tradiciones del campo pasadas de generación en generación además de favorecer la integración entre los espacios urbano y rural.

Palabras clave: Fiesta Junina. Género. Juventud rural.

1 INTRODUÇÃO

O objetivo desse texto é compartilhar um recorte de dados de pesquisa realizada no Assentamento de Reforma Agrária Bela Vista do Chibarro, localizado em Araraquara-SP, em que procuramos abordar a sociabilidade juvenil no meio rural por meio de suas experiências com festividades, dentre elas, a Festa Junina. Para tanto, voltamos nossa atenção para o modo de viver de jovens do sexo feminino que residem neste local e suas relações com a Festa Junina que acontece, neste assentamento, há mais de 20 anos, demonstrando como esse elemento cultural favorece as práticas de sociabilidade entre as jovens.

O interesse em realizar a pesquisa em um assentamento de reforma agrária está por compreendê-lo como um espaço fortemente revestido de uma cultura popular.

A maioria dos assentamentos é constituída por grupos que passaram por diferentes trajetórias, rupturas culturais e por diversos processos migratórios, inclusive na esfera urbana, desenvolvendo trabalho assalariado em espaços agrícolas. Sem perder a raiz da cultura rural tradicional, buscam formas para cultivá-la entre as gerações mais novas (WHITAKER; FIAMENGUE, 1995).

A subregião de Araraquara faz parte da região administrativa de Ribeirão Preto, região central do Estado, considerada grande produtora de cana de açúcar e de laranja, sendo reconhecida por sua alta concentração de agroindústrias sucroalcooleiras e cítricas. Araraquara está localizada a, aproximadamente, 270 km a noroeste da capital São Paulo. A cidade teve seu desenvolvimento por volta do ano de 1850 com a ferrovia e plantio do café e, após a crise do café, passou a dedicar-se ao plantio da cana-de-açúcar.

Atualmente, no município existem três assentamentos rurais que produzem frutas, grãos, mandioca, hortaliças, aves e suínos. A produção é voltada tanto para a comercialização nas feiras da cidade quanto para a alimentação familiar. A vida nos assentamentos de Reforma Agrária é pautada



pela solidariedade e, nessa região, é comum a troca da produção excedente entre famílias, trocas de serviços e até mesmo doações de alimentos para famílias mais carentes. Os assentamentos são: Fazenda Monte Alegre, Horto Bueno de Andrada e o Assentamento Bela Vista do Chibarro.

O Assentamento Bela Vista do Chibarro está localizado a pouco mais de 20 km da cidade de Araraquara e é de responsabilidade do Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (INCRA). Sua formação ocorreu na década de 1980 e foi resultado da luta de ex-trabalhadores da usina de cana de açúcar Usina Tamoio que, devido a uma crise financeira nos anos 1970, deixa de pagar os salários aos trabalhadores rurais e, em 1980, não conseguindo quitar empréstimo feito à Caixa Econômica Estadual decreta falência¹. As famílias que integram o assentamento vieram de outros municípios paulistas e de vários lugares do país como Paraná, Minas Gerais, Bahia, e possuem uma cultura construída através de conflitos vividos pela Reforma Agrária.

O assentamento conta com 211 lotes e aproximadamente 257 famílias. A base de sua economia é agricultura familiar e pecuária de subsistência. Planta-se milho, mandioca e hortaliças, mas é comum os assentados recorrerem ao trabalho sazonal voltado para a colheita de laranja ou cana como estratégia de algum ganho financeiro para continuarem a dedicação à agricultura nos lotes, o que garante a autonomia e permanência na terra. Algumas famílias, tendo dificuldades em adquirir empréstimos para diversificar a produção agrícola, optaram pelo plantio de cana, o que tem gerado conflitos entre moradores. Encontramos no assentamento uma escola que atende Educação Infantil, Ensino Fundamental e Educação de Jovens e Adultos. A escola é municipalizada, possui cerca de 15 mil metros e passou por várias mudanças desde a sua fundação em 1942 pelo dono da Usina Tamoio. Sua história é marcada por vários movimentos reivindicatórios de um ensino de qualidade, sendo, atualmente, uma referência para projetos de Educação do Campo no Estado de São Paulo. A comunidade almeja ter na escola a oferta do Ensino Médio e tem se mobilizado para realizar esse objetivo.

Outra conquista dos assentados é a Unidade de Saúde na Família, que teve melhorias a partir de 2008, com a reforma do prédio e ampliação do atendimento à comunidade. Possui duas igrejas católicas, duas igrejas da Assembleia de Deus, uma igreja Congregação Cristã do Brasil e uma igreja Adventista do Sétimo Dia. O assentamento conta, ainda, com um campo de futebol e duas mercearias que ficam localizadas na sua agrovila. A agrovila do assentamento é considerada o local de encontro entre as pessoas da comunidade. Nesse local, os jovens aproveitam para exercer práticas de sociabilidade entre seus pares.

¹ Elementos importantes que fazem parte da história desse assentamento têm sido retratados por diversos autores, tais como: Ferrante (1994), Brancaloni (2002) e Bastos (2006). Sobre os assentamentos implementados na região ver, por exemplo: Barone, Ferrante e Bergamasco (1995).

Acrescentamos, ainda, que, para a temática central desenvolvida neste artigo, procuramos dar um recorte para a categoria gênero que, por sua vez, ajuda a perceber a festa junina como uma das poucas oportunidades que as jovens têm para expressar e compartilhar seus saberes, suas histórias, desfrutando momentos importantes na vida. Entendemos que as questões juvenis são entrelaçadas por aspectos de ordem socioeconômicos, culturais, espaciais, de gênero, dentre outros. O interesse pelas relações de gênero se dá por entender que

A história de mulheres na constituição e trajetória dos assentamentos é marcada por muitos atos de discriminação naturalizada. Discriminação respaldada pelas visões patriarcais do projeto estatal, pelo atraso na extensão dos direitos trabalhistas e previdenciários, pela exclusão, por bom tempo, em programas de crédito/comercialização/investimentos (FERRANTE, 2010, p. 14).

Dados da pesquisa de Ferrante (2010) revelam que as políticas públicas voltadas para os assentados têm procurado incorporar as questões de gênero. Os diversos movimentos de mulheres rurais têm interferido positivamente para a superação de desigualdades e violências que marcam a vida das mulheres assentadas e trabalhadoras. Porém, nas relações estabelecidas no cotidiano, ainda há muito a ser conquistado. Nos assentamentos, ainda prevalece um modelo de família baseado na ideologia patriarcal em que a divisão de espaços é delimitada: às mulheres cabe o espaço da casa, cuidado dos filhos e da produção de alimentos dentro do lote. Os homens, “chefes de família” assumem o espaço público: nos sindicatos, nas esferas de lazer, nas associações e na comercialização dos produtos. Muitas mulheres atuam de modo significativo nos processos reivindicatórios, como nas questões que envolvem educação, transporte público e saúde, contudo a representação oficial é masculina. O trabalho da mulher é invisível, uma pequena ajuda ao marido ou uma “reserva” para as épocas de plantio ou colheita ou uma extensão do trabalho da casa por qual é “naturalmente” responsável (ser esposa, dona de casa, mãe). Muitas vezes, elas próprias incorporam o discurso da ideologia dominante, considerando seu trabalho de menor valor. Apesar de algumas mudanças, as mulheres oscilam entre resistir ou aceitar modelos, como sendo naturais ou, ainda, entendidos como resultado de uma escolha livre.

Outro ponto a ressaltar sobre os assentamentos de reforma agrária de um modo geral são as dificuldades financeiras das famílias. Na pesquisa desenvolvida, pudemos perceber histórias de vida constituídas por muito trabalho e esforço no sustento da família. É comum encontrarmos mulheres do assentamento trabalhando na cidade como diaristas, vendendo pães, bolos, artesanatos, ou seja, buscando formas alternativas de geração de renda que possibilitem às suas famílias continuarem na terra.



O desenvolvimento desse trabalho passa pelo entendimento de que a educação é uma das instâncias sociais que influenciam, confirmam, produzem ou reproduzem os processos de formação. Em seu caráter informal, a educação é um processo de socialização que se inicia na gravidez quando a família produz as expectativas com relação ao bebê que está sendo gerado. Whitaker (1988, p. 25) lembra que “nos primeiros anos a educação na família tem uma ação fortemente domesticadora para ambos os sexos”. Porém, as crianças serão “educadas” de forma diferente, de acordo com o que é considerado padrão para os meninos e para as meninas. Essa diferenciação na socialização acaba por produzir um distanciamento e, pode-se dizer, até mesmo oposição entre mulheres e homens, acarretando consequências ao longo da vida. A partir da diferença biológica, os vários processos de socialização atribuem características que vão sendo entendidas como naturais e não como resultado de mecanismos educacionais. Esse tipo de diferenciação é o que gera as desigualdades e é veiculado pelos diversos processos de educação considerados informais, marcando a vida de homens e mulheres. A constituição dos gêneros se faz a partir da sociabilidade e da educação, ambos em interação: sujeito e sociedade. Conforme afirmam Bertoni e Iñiguez-Ibarra (2017, p. 131):

Los procesos de socialización, que construyen la identidad, son el resultado de la mutua interrelación entre el sujeto, la sociedad y la cultura éste es un relacionamiento dinámico entre la persona y los diversos entornos en los que convive, y a estos entornos, el individuo devuelve los valores recibidos con su característica personal.

A fim de analisarmos como se dá esta relação de sociabilidade entre jovens deste assentamento, contamos com as histórias de doze jovens do sexo feminino, com idade entre 12 e 16 anos, que aceitaram escrever sobre seus cotidianos durante um ano letivo – a escrita foi feita em forma de diários íntimos. Para a realização da pesquisa, foi garantido o anonimato de seus nomes e também pedimos autorização por escrito de suas mães. Como forma de buscar complemento dos dados e enriquecer a pesquisa, fizemos entrevistas com as jovens, suas mães e avós. Por meio dos relatos orais e escritos, tivemos oportunidade de conhecer um pouco mais sobre as histórias de lutas de famílias de trabalhadores assentados, seus modos de vida e suas práticas culturais.

2 JUVENTUDE: UM CONCEITO PLURAL

O início da juventude é um período da vida marcado pela expansão da vida social e o afloramento de características da sexualidade, que são biológicas, mas também são interpretadas

culturalmente. É um período de ansiedades, de reflexão sobre o mercado de trabalho, de decisões, de sentimentos diversos no que se refere a expectativas da família e da sociedade sobre seu futuro. Mas não é só isso. O jovem possui um olhar crítico e busca, a todo instante, subverter a ordem das coisas e, dependendo do modo como é interpretado pelas gerações mais velhas do seu grupo, pode provocar sentimentos de esperança ou de desalento.

Whitaker (2008), ao tecer considerações sobre estudos que se debruçaram sobre o tema juventude, aponta para a pouca atenção aos que pertencem ao meio rural. Os estudos que aparecem estão permeados por generalizações e por preconceitos. O jovem, muitas vezes, é visto como um indivíduo de poucas aspirações escolares e profissionais. Essa falta de olhar para a juventude rural sinaliza, ainda hoje, a representação da hierarquia existente entre campo e cidade, na qual o primeiro sempre aparece desvalorizado. Para a autora, as recentes pesquisas têm tido o cuidado para não se deixar levar por equívocos ao se tratar da juventude rural.

O importante é reconhecer que juventude não é homogênea, pois grupos de jovens têm especificidades que mudam de acordo com o contexto em que se encontram envolvidos. Essa pluralidade de vivências é reflexo da sociedade como um todo. Os jovens provenientes dos meios rurais possuem especificidades como: o pertencimento a uma família que possui raízes no campesinato, o constante contato com a natureza, aproximação com a produção de alimentos, os plantios, o trabalho na família, o transitar entre o campo e a cidade, aspirações escolares, profissionais e práticas de sociabilidade.

Castro (2008) contribui com a discussão ao lembrar que juventude é uma categoria complexa e que ser jovem, muitas vezes, representa uma hierarquia social em que a juventude é entendida a partir de uma concepção transitória do ciclo de vida que os coloca como

[...] pessoas em formação, incompletos, sem vivência, sem experiência, indivíduos, ou grupo de indivíduos que precisam ser regulados, encaminhados. Juventude rural é uma categoria particularmente reveladora dessa configuração de relações de hierarquia. A análise dessa categoria permite percebermos como os processos de construção de categorias sociais configuram e reforçam relações de hierarquia social. Um recorte central para a compreensão da reprodução social de relações de poder e de subordinação é olharmos mais de perto para a “posição” que ocupa a “jovem mulher” nesse cenário. (CASTRO, 2008, p. 124).

Juventude é parte do ciclo da vida que resulta de processos educativos e culturais que ocorrem em espaços diversos, entre eles a família e a escola. Esses processos podem gerar conflitos, uma vez que o processo de socialização lida com relações de poder (principalmente o poder do pai) e com o processo de constituição da identidade do indivíduo.



A cultura é outra temática que atravessa este trabalho, quando compreendemos que ela é inerente ao ser humano. Está ligada, fundamentalmente, aos modos como os indivíduos dão sentido ao mundo e às suas experiências; está ligada aos modos de vida que são legítimos e devem ser respeitados. Assim, ninguém atribui cultura a ninguém, pois todos os sujeitos estão imbuídos da cultura que produzem e transmitem às gerações por meio de diversos processos interativos entre os seres humanos. É por meio da cultura que os sujeitos afirmam sua existência e, ao aperfeiçoá-la, caminham para um grau maior de humanização.

O conceito de cultura reelaborado por Geertz (1989) mostra que a cultura é parte essencial no processo de formação do ser humano. Surge como um conjunto de mecanismos de controle que regulam o comportamento e que o ser humano depende dela para ordenar o seu comportamento, pois a cultura estabelece os limites e as fronteiras para o desenvolvimento de um grupo social. Ao mesmo tempo, ao se apropriar da cultura, também é possível questionar padrões impostos e promover mudanças.

A cultura permite a interação entre os seres humanos nas mais diversas práticas do cotidiano. Ela é um movimento que dá significado a diversas situações sociais e, por ser dinâmica, ajuda a compreender que todo ser humano está na cultura e, portanto, todos produzem cultura. Assim, é possível entender que a cultura é produto de um mecanismo de trocas que nos humanizam e promove a sociabilidade dos grupos, pois ela atua sobre o ser humano. Constituída por um sistema simbólico (normas, leis, artes etc.), a cultura se faz presente nas atividades humanas; ela é o universo de sentido e de valores que o grupo social dá àquilo que considera como sua realidade e que retrata, pois, modos de vida. As variações na cultura fazem sentido para os grupos que vivem essas variações e são resultados de sua história, da sua existência. A compreensão dessas diferenças como práticas culturais pode contribuir para a superação de preconceitos e, por sua vez, contribuir para o respeito à dignidade humana.

Whitaker (2003) afirma que a cultura possui um caráter lúdico que se manifesta, por exemplo, nas festas, nas celebrações, e também na religião, que pode ser entendida como uma forma de interação social. As práticas de sociabilidade podem ser consideradas uma forma de aquisição de solidariedade que contribui muito para o processo de humanização do ser humano. Em geral, as mulheres cultivam a solidariedade, pois são elas que mantêm contato com familiares, amigos, organizam festas, bazares etc. Neste sentido, corrobora Ferrante (2010, p. 13):

O papel das mulheres na constituição desses espaços de sociabilidade via autoconsumo (festivo, solidário ou associativo) é, muitas vezes, de liderança. Neste processo, as mulheres assumem o comando. Pautadas por relações de sociabilidade, as mulheres podem ser protagonistas da construção de um leque de

alternativas produtivas que possa garantir a segurança alimentar e a autoestima diluindo constrangimentos e assegurando a retomada das rédeas do desenvolvimento a partir de suas próprias iniciativas.

Nessas práticas, as pessoas desfrutam o prazer de viver em sociedade e de trocar experiências diversas, cultivando a amizade. Aqui, buscaremos falar sobre como as práticas de sociabilidade são importantes para as jovens que participaram da pesquisa. São nessas práticas que as jovens encontram uma oportunidade para celebrar o ciclo da vida na qual estão inseridas. Reconhecemos, assim, que “a sociabilidade se faz primordial no processo de socialização que os/as jovens vivenciam com seus grupos, seja na possibilidade de escolhas, seja no processo da construção de sentidos, seja na constituição da sua autonomia” (FERNANDES, 2017, p. 183).

Ao relatar fatos do cotidiano, as jovens, participantes desta pesquisa, ressaltam uma juventude marcada pela ida à escola e a realização de trabalhos domésticos. Quase não podem sair de casa, pois a família e a comunidade exercem um controle social sobre os seus comportamentos. Por outro lado, a família tem grande importância afetiva e isso faz com que as jovens usem esse apego para argumentar sobre o desejo de constituir uma família, mas ressaltam que isso será realizado depois que conquistarem a autonomia financeira. Notamos que temáticas relacionadas ao amor, ao afeto, à amizade e à solidariedade são recorrentes nos diários e nas experiências vividas pelas jovens.

Um tema constante é o trabalho doméstico e o cuidado com irmãos menores que surgem revestidos como uma função natural, uma obrigação a ser feita no dia a dia. Porém, é importante considerar que nem sempre esse trabalho é aceito passivamente. Os diários revelam, em diversas passagens, que o trabalho doméstico é visto como uma atividade que as impede de desfrutarem da sua juventude.

Como dito, o principal empecilho para viver sua cultura juvenil está nas formas do controle social exercido pela família, o que as impedem, por exemplo, de sair com amigos. A comunidade também exerce esse controle por meio de atos muito próximos ao vigiar e denunciar. Muitas vezes, esse controle social surge dissimulado por um discurso que defende o cuidado e a proteção que os adultos devem ter com as jovens mulheres. Os diários e as entrevistas realizadas permitiram perceber que a socialização é diferenciada para meninos e meninas. Apesar de os pais e as mães mostrarem-se preocupados com o futuro educacional e profissional dos filhos homens, estes podem usufruir uma maior liberdade para sair com os amigos e namorar.

Os relatos também permitiram visualizar mecanismos de resistência como práticas amorosas realizadas às escondidas e aspirações por autonomia por meio dos estudos e da conquista de trabalho. Atingir níveis mais elevados na educação escolar surge como um sonho a ser conquistado



e, nesse caso, a família não mostra diferenciações de gênero ao desejar que suas filhas alcancem elevados patamares no nível profissional. Essas resistências e sonhos são resultados das conquistas dos diversos movimentos de mulheres que ressoam nas práticas cotidianas, muitas vezes, práticas que passam despercebidas, mas que se revelam importantes para a superação de discriminação de gênero. Reiteramos que as participantes desejam profissões que possam contribuir com o desenvolvimento do assentamento como lugar para se viver, com qualidade de vida.

Em relação às práticas de sociabilidade, pudemos pontuar a importância da escola como espaço possível para desfrutar da vivência juvenil, permitindo usufruir de certa liberdade do espaço doméstico e do controle familiar. Estar na escola propicia o cultivo das amizades, o que pode ser entendido como uma forma de lazer e trocas de experiências e sensações com colegas da mesma idade. Fora da escola, mas no âmbito da casa, a televisão surge como uma forma de entretenimento muito comum, que propicia aquisição de informações, mas também exerce influência nos comportamentos. As festas na comunidade são oportunidades celebradas para reinventarem sua juventude e fortalecer sua cultura.

3 FESTA JUNINA: TRADIÇÃO, CULTURA E SOCIABILIDADE JUVENIL

As festas realizadas dentro do assentamento surgem como oportunidade de lazer e oportunidade para socializar com seus pares. As festas se resumem a aniversários ou nascimentos de bebês e a Festa Junina é um momento esperado, pois é um evento que ganhou visibilidade para além do assentamento, integrando os espaços rural e urbano. As mães, quando entrevistadas, justificam o controle social porque suas filhas precisam se dedicar aos estudos e, ao terem mais liberdade, podem engravidar (JARDIM, 2011). Se compararmos com os cuidados com os homens da mesma idade, este receio parece não existir e eles desfrutam de liberdade de ir e vir, e têm mais momentos reservados ao lazer. Nas horas em que não se dedicam à escola e ao trabalho nos lotes, os jovens desfrutam do lazer. As meninas assumem, desde muito cedo, as tarefas relacionadas à organização doméstica e praticamente são impedidas de sair. Essas jovens, para se sociabilizarem com seus pares, buscam estratégias como o uso do espaço escolar (fora da sala de aula), as festas dentro do assentamento e visitas a parentes.

Chamam-nos a atenção que, apesar das limitações impostas por viverem na área rural, observamos tanto nas entrevistas como nos registros escritos, que todas as jovens revelam o amor e o apego ao lugar. Ao serem entrevistadas, as jovens fizeram comparativos com os modos de vida da cidade, revelando atração pelas facilidades que o estilo urbano proporciona, como o fácil acesso a

supermercados, ao trabalho, à escola e ao asfalto. O asfalto, para elas, indicaria uma possibilidade de menos poeira em suas casas e facilidade em colocar as roupas para secar no varal. Porém, apesar de falarem dessa atração, observa-se facilmente o apego ao lugar de origem e os momentos reservados às festas contribuem para a valorização da cultura do meio rural. Nos relatos, é muito comum a valorização da natureza, pois elas estão em contato constante com pássaros, flores, árvores frutíferas e com a própria lida com a terra por meio de plantios e criação de animais. Há um sentimento de segurança e de tranquilidade em detrimento ao medo de assaltos, atropelamentos e barulhos comuns nas áreas urbanas, o que faz com o assentamento seja visto como um bom local para se viver.

Os relatos desmistificam que o jovem rural sente desejo de deixar o assentamento para viver na cidade. O que faltam são políticas públicas que valorizem, efetivamente, esse espaço social. Aqui, identificamos a cultura de um povo que está pautada na luta pela sustentabilidade, produção de alimentos por meio da agricultura familiar, valorização da natureza.

Vanessa², uma das participantes, argumenta: “aqui é bem melhor que a cidade porque se você quer uma fruta você tem que comprar e no Bela Vista não; você planta e colhe”. Além da tradicional Festa Junina, as pessoas fazem festas para promover solidariedade entre os pares:

Ontem foi legal teve festa. Todo mês vai ter festa na casa de minha tia e é para ajudar a igreja que eles vão. É uma paróquia, primeiro a missa e depois forró. Ainda bem que vai ter alguma coisa agora para ir e fazer na Bela Vista (Mariana, diário).

Portanto, apesar da pouca idade, a valorização e o orgulho de ser assentada pode ser reflexo de uma memória individual, familiar e coletiva, uma vez que elas presenciaram, por meio de histórias e relatos, a luta pela Reforma Agrária. Pode-se dizer que, nesse caso, essa “nova geração” possui uma herança cultural que serve como base para os sentimentos positivos de pertencer à identidade de assentado. A Festa Junina é um elemento que contribui para o fortalecimento da identidade em pertencer ao espaço rural e a importância em se valorizar e cuidar do local.

A Festa Junina está chegando. Minha prima é a Rainha da Bela Vista (Melissa, diário).
[...] a Festa Junina foi ótima. Eu dancei tanto (Catia, diário).
Foi linda a festa junina. Queria que não acabasse nunca (Daniela, diário).
Hoje 7:00 da noite, eu fui na Festa Junina, lá na festa foi muito bom [...] (Sandra, diário).

² Nomes das participantes são fictícios.



Dia 20 vai ter a Festa Junina aqui e eu gostaria que você viesse na festa. Vai sair um ônibus do Carmo para vir cá na festa. Vai vir bastante gente para cá (Lara, diário).

Whitaker e Fiamengue (1995) lembram que a conquista da terra pode significar fartura para a família alimentar os filhos e as filhas devido à produção, por exemplo, de frutas, verduras e legumes, criação de galinhas, de porcos, o que promove a satisfação das necessidades mais imediatas. Esse modo de entender o assentamento faz com que as mulheres, homens, jovens e crianças tenham uma relação de afeto com a terra. A Festa Junina é entendida como o momento de celebração da colheita, o que fortalece a cultura produzida pelo grupo.

No Assentamento Bela Vista, a Festa Junina, comemorada desde 1990, é uma das oportunidades de celebrar e divulgar a cultura camponesa, pois recebe visitantes não só de outras comunidades rurais, mas também de moradores das cidades vizinhas. Nos últimos anos, a festa tem acontecido em dois dias, sendo geralmente no sábado à noite e no domingo no decorrer do dia. No domingo, a festa acontece após uma missa em agradecimento à colheita.

A festa é realizada no “terreirão”, que é um espaço onde ocorrem manifestações culturais. Esse “terreirão” é um espaço que agrega dois terreiros do café do século XIX, o que visibiliza o patrimônio do local, uma vez que a festa conquistou visitantes na cidade e região; a entrada à festa é gratuita e existe ônibus com horários específicos para ida e retorno do assentamento, facilitando acesso de moradores da cidade e das regiões vizinhas.

Além de manter a tradição, valorizar a cultura camponesa e dar visibilidade ao assentamento, a festa é uma oportunidade de comercialização dos produtos dos assentados em suas barraquinhas, o que gera renda para eles e elas. A festa é marcada por danças, bebidas e comidas típicas, como por exemplo: quentão, vinho quente, bolo de milho, doce de abóbora, doce de mamão, pamonha, arroz doce, canjica, cural³, amendoim, entre outras iguarias.

Para a realização do evento, o assentamento recebe apoio do poder público municipal e também do setor privado, o que ajuda a preservar a tradição na roça e fortalecimento dos laços sociais que são transmitidos de geração a geração. Além das danças típicas, a festa conta com o casamento caipira, a barraca do beijo, a tradicional “cadeia” e fogueira de São João. Antes do desenvolvimento da tecnologia de comunicação, era muito comum, a barraca do “correio elegante”, oportunidade para declarações de amor e para marcar encontros. A festa conta com apresentação de

³ Com diferentes nomes do que se atribui a estas comidas no Nordeste Brasileiro, canjica é que chamam mugunzá e cural o que denominam de canjica. A preparação das receitas, também, apresenta peculiaridades. Em algumas cidades, a canjica é feita com milho branco e amendoim, por exemplo. Também o quentão é distinto da receita da Bahia que inclui algumas frutas, o quentão paulista é feito apenas com gengibre, açúcar, cachaça e água.

artistas, cantores e bandas da região que trazem um repertório diversificado de músicas nos dois dias em que o evento acontece.

Como pudemos constatar, essa festa envolve todo um processo de organização e planejamento de toda a comunidade, quanto à arrumação das barracas, ornamentos com bandeirinhas, preparação das danças típicas, ensaios para as quadrilhas da escola, preparação dos alimentos e das bebidas. Toda a comunidade se organiza, sendo esse um momento em que a rotina é alterada e os problemas podem ser deixados para um momento posterior. É, assim, uma ocasião em que as pessoas exercem a riqueza de poderem doar-se mutuamente. É o princípio da prática da solidariedade presente nas relações permeada pela produção de alimentos. Oportunidade, também, para a sociabilidade, principalmente para as jovens que têm o evento como uma das poucas festas que podem interagir com mais naturalidade com outras pessoas de sua idade e de outros locais.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Conforme pudemos perceber nesta pesquisa, as jovens demonstram, pela forma de escrever e sentir o assentamento, que se trata de um território que carrega diferenças e está fortemente revestido de uma cultura popular e esse campo não nega outros traços culturais. O assentamento, como espaço de viver uma cultura, é fator constituinte da identidade de um grupo. Ele carrega em seu cerne toda uma força dos movimentos sociais que não só reivindicam a posse da terra, mas lutam por melhores condições de vida pautadas na defesa de direitos sociais. Os relatos obtidos desvelam histórias de vida constituídas por muito trabalho e esforço no sustento da família. As mães e as avós trabalham na cidade como diaristas, muitos maridos trabalham como pedreiros ou serventes de pedreiros na cidade. Os pequenos, mas pesados trabalhos na cidade são vistos como formas de ampliar a renda e continuar na terra. Embora trabalhando na cidade, mantêm laços estreitos com o meio rural e transmitem essas experiências para as novas gerações.

As atividades de lazer são mais raras para o sexo feminino e elas são formativas, pois permitem a troca de saberes e experiências. Estão relacionadas às sensações de bem estar do indivíduo, pois o ser humano é social e isso está além do “viver em grupo” ou da busca pela sobrevivência. A Festa Junina é uma oportunidade para as jovens experimentarem sensações como alegria, cuidado com a aparência física, oportunidade para encontros amorosos, cultivar amizades antigas e novas; conseguem sentir um pouco mais de liberdade, uma vez que seus comportamentos estão, a todo o momento, “vigiados” na comunidade.



Como dito no início do trabalho, o assentamento é formado por grupos vindos de diversas regiões do país e a Festa Junina proporciona um rememorar das culturas que contribuíram para a formação desse assentamento. Ela se constitui como a celebração do fim das colheitas, visibilizando a importância da agricultura familiar e dos laços sociais que compõem esta localidade, sendo, a nosso ver, um momento formativo importante para crianças e jovens.

Os registros nos diários mostram que as Festas Juninas na comunidade reanimam as relações de sociabilidade e são vividas com muito entusiasmo. A sociabilidade é um valor da cultura e está intimamente ligada à capacidade de melhor conhecer a condição humana e de dialogar com o contexto social vivido. Permeadas por contradições e possibilidades, observamos que é nas redes de sociabilidade que o indivíduo se percebe como pessoa e se reconhece no espaço e nas suas relações sociais, fatores que constituem a subjetividade. As festas no assentamento e, em especial a tradicional Festa Junina, são comemorações que nutrem as amizades quando é possível encontrar formas de apoio emocional, cumplicidades e cultivo ao afeto. Elementos que são importantes para o fortalecimento de identidade e da autoestima juvenil pertencente ao meio rural.

REFERÊNCIAS

BARONE, Luís Antônio; FERRANTE, Vera. Lucia Silveira Botta; BERGAMASCO, Sônia Maria. Trajetórias de assentamentos rurais: experiências em balanço. **Perspectivas**. Revista de Ciências Sociais. v. 17/18, 1995, p. 205-237.

BASTOS, Valéria Aparecida. A construção da gestão democrática em uma escola do campo. **Retratos de Assentamento**, Araraquara – SP: Programa de Pós-Graduação em Sociologia FCL/Unesp/Nupedor/CNPq, 2006, n. 10, p. 97-112.

BERTONI, Luci Mara; IÑIGUEZ-IBARRA, Ana Lucía. Desafíos de la contemporaneidad: género y educación. In: BERTONI, Luci Mara; ALMEIDA, José Rubens Mascarenhas de. (Org.). **Crise, conflitos e conhecimento no mundo contemporâneo**. Campinas-SP: Librum, 2017.

BRANCALEONI, Ana Paula Leivar. **Do rural ao urbano: o processo de adaptação de alunos moradores de um assentamento rural à escola urbana**. Dissertação de mestrado. Faculdade de Filosofia e Letras. Universidade de São Paulo – USP. Departamento de Psicologia e Educação. Programa de Pós-Graduação em Psicologia. Ribeirão Preto, 2002.

CASTRO, Elisa Guaraná. As jovens rurais e a reprodução social das hierarquias: relações de gênero em assentamentos rurais. In: FERRANTE, Vera Lúcia Silveira Botta; WHITAKER, Dulce Consuelo Andreatta. (Org.). **Reforma agrária e Desenvolvimento: desafios e rumos da política de assentamentos rurais**. Brasília: MDA; São Paulo: Uniara, 2008, p. 112-130.

CASTRO, Elisa Guaraná; MARTINS, Maíra; ALMEIDA, Salomé L. Ferreira de; RODRIGUES, Maria E. Barrios; CARVALHO, Joyce Gomes de. **Os jovens estão indo embora?** Juventude rural e a construção de um ator político. Rio de Janeiro: Mauad X; Seropédica, RJ: EDUR, 2009.

FERNANDES, Zizelda Lima. **Jovens estudantes do ensino médio no município de Guanambi (BA): modos de ser e de viver a escola.** 2017. Tese (Doutorado em Educação) – Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP), Campinas, São Paulo, 2017.

FERRANTE, Vera Lúcia Silveira Botta. Assentamentos rurais: um olhar sobre o difícil caminho de constituição de um novo modo de vida. **Retratos de Assentamento.** NUPEDOR; Programa de Pós-Graduação em Sociologia. FCL – UNESP, v. 1; ano, I, 1994. p. 75-155.

_____. Cidadania e políticas públicas para as mulheres rurais: Lugares atribuídos e espaços conquistados pelas assentadas. In: **I Simpósio “Feminismo, ação política e agroecologia”.** Recife, novembro 2010.

_____. Mulheres assentadas rurais em movimento: na casa e na rua, espaços de resistência. In: WHITAKER, Dulce Consuelo Andreatta; FIAMENGUE Elis Cristina; VELOSO, Thelma Maria Grisi Veloso. **Ideologia e esquecimento: aspectos negados da memória social brasileira.** Presidente Venceslau, São Paulo: Letras à Margem, 2010. p. 193-231.

FIAMENGUE, Elis Cristina. **Entre o espaço vivido e o espaço sonhado: imagens da infância num assentamento de trabalhadores rurais.** Dissertação (Mestrado em Sociologia). Programa de Pós-Graduação em Sociologia: FCL/UNESP Universidade Estadual Paulista, UNESP, Araraquara/SP, 1997.

JARDIM, Silvia Regina Marques. **“Entreaberto botão, entrefechada rosa”:** vivências da adolescência feminina em um assentamento de reforma agrária. Tese (Doutorado em Educação) – Universidade Estadual Paulista (UNESP), Campus de Araraquara, Araraquara, São Paulo, 2011.

GEERTZ, Clifford. **A Interpretação das Culturas.** Rio de Janeiro: LTC, 1989.

WHITAKER, Dulce Consuelo Andreatta. **A Mulher & homem.** O mito da desigualdade. São Paulo: Moderna, 1988 (Coleção Polêmica).

WHITAKER, Dulce Consuelo Andreatta. Ideologia X Cultura: Como harmonizar esses conceitos tão antagônicos? In: SOUZA, Eliana M. de Mello; CHAQUIME, Luciane Penteadó; LIMA, Paulo G. R. (orgs.). **Teoria e prática nas Ciências Sociais.** Araraquara: UNESP, FCL, Laboratório Editorial; São Paulo: Cultura Acadêmica, 2003, p. 13-37.

WHITAKER, Dulce Consuelo Andreatta. (Org.). **Reforma agrária e desenvolvimento: desafios e rumos da política de assentamentos rurais.** Brasília: MDA; São Paulo: Uniara (co-editor), 2008.

