

UFRRJ

**INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E SOCIAIS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIAS
SOCIAIS**

DISSERTAÇÃO

**A FACE DA ALIMENTAÇÃO CONTEMPORÂNEA: AS PRÁTICAS
ALIMENTARES AGROECOLÓGICAS NO RIO DE JANEIRO**

RENATA CLAUDINO FERNANDES DA SILVA

2020



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E SOCIAIS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIAS SOCIAIS**

**A FACE DA ALIMENTAÇÃO CONTEMPORÂNEA: AS PRÁTICAS
ALIMENTARES AGROECOLÓGICAS NO RIO DE JANEIRO**

RENATA CLAUDINO FERNANDES DA SILVA

Sob a Orientação da Professora Dra.

Annelise Caetano Fraga Fernandez

Dissertação submetida como requisito parcial para obtenção do grau de **Mestre em Ciências Sociais**, no Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais, Área de Concentração em Ciências Sociais.

Seropédica, RJ
Fevereiro de 2020

S581

Silva, Renata Claudino Fernandes da, 1992-

A face da alimentação contemporânea: As práticas alimentares agroecológicas do Rio de Janeiro / Renata Claudino Fernandes da Silva. - Rio de Janeiro, 2020.
114 f.: il.

Orientadora: Annelise Caetano Fraga Fernandez. Dissertação (Mestrado). -- Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais, 2020.

1. sociologia. 2. antropologia. 3. alimentação. I. Fernandez, Annelise Caetano Fraga, 1967-, orient. II Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais III. Título.

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E SOCIAIS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIAS SOCIAIS

RENATA CLAUDINO FERNANDES DA SILVA

Dissertação submetida como requisito parcial para obtenção do grau de **Mestre**, no Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais, Área de Concentração em Ciências Sociais.

DISSERTAÇÃO APROVADA EM 18/02/2020

Conforme deliberação número 001/2020 da PROPPG, de 30/06/2020, tendo em vista a implementação de trabalho remoto e durante a vigência do período de suspensão das atividades acadêmicas presenciais, em virtude das medidas adotadas para reduzir a propagação da pandemia de Covid-19, nas versões finais das teses e dissertações as assinaturas originais dos membros da banca examinadora poderão ser substituídas por documento(s) com assinaturas eletrônicas. Estas devem ser feitas na própria folha de assinaturas, através do SIPAC, ou do Sistema Eletrônico de Informações (SEI) e neste caso a folha com a assinatura deve constar como anexo ao final da tese / dissertação

Annelise Caetano Fraga Fernandez. Prof.^a Dra. UFRRJ
(Orientadora)

Cristhiane Oliveira da Graça Amâncio. Prof.^a Dra. UFRRJ

Miriam Santos. Prof.^a Dra. UFRRJ



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
SISTEMA INTEGRADO DE PATRIMÔNIO, ADMINISTRAÇÃO E
CONTRATOS

FOLHA DE ASSINATURAS

Emitido em 19/03/2021

TERMO Nº 301/2021 - PPGCS (12.28.01.00.00.91)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

*(Assinado digitalmente em 23/03/2021
10:10)*

ANNELISE CAETANO FRAGA
FERNANDEZ

PROFESSOR DO

MAGISTERIO SUPERIOR

DeptCS

(12.28.01.00.00.83)

Matrícula: 1767739

*(Assinado digitalmente em
23/03/2021 12:18)*

MIRIAM DE OLIVEIRA SANTOS

PROFESSOR DO

MAGISTERIO SUPERIOR

DeptES (12.28.01.00.00.86)

Matrícula: 1177632

(Assinado digitalmente em 19/04/2021

14:44)

CHRISTHIANE OLIVEIRA DA

GRAÇA AMÂNCIO

Assinante externo

CPF:020.506.354-35

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ufrj.br/documentos/> informando seu número:

301, ano: **2021**, tipo: **TERMO**, data de emissão: **19/03/2021** e

AGRADECIMENTOS

O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES) - Código de Financiamento 001.

Dedico esta tese aos meus pais, cuja sabedoria e motivação me influenciaram infinitamente.

Gostaria também de agradecer à professora Annelise Fernandez por seu apoio e orientação durante este processo.

E para todos aqueles que eu amo profundamente.

“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 ingere”.

(Da Matta, 1986, p. 37)

RESUMO

SILVA, Renata Claudino Fernandes da. **A face da alimentação contemporânea: as práticas alimentares agroecológicas no Rio de Janeiro.** 2020. 109 p. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais). Instituto de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica, RJ. 2020.

Esta dissertação tem como objetivo mostrar as práticas alimentares agroecológicas na cidade do Rio de Janeiro. Como ponto de partida, uma simples pergunta motivou esta pesquisa: O que é um alimento agroecológico? É de se supor que este alimento seja definido pelo universo amplo de valores e práticas dos movimentos de agroecologia e que, portanto, tais alimentos tenham como base os recursos disponíveis no território, a cultura alimentar local, em contraste com os alimentos ultra processados e “de nenhum lugar”, comercializados nos grandes mercados. A pesquisa envolve também as formas e práticas, como a agroecologia é conhecida pelos indivíduos que buscam outras alternativas para uma alimentação mais natural possível, ressaltando também a força que as mulheres possuem no movimento agroecológico. Para isso, foi feito trabalho de campo, levantamento bibliográfico sobre a alimentação, o mundo rural e entrevistas, percorrendo espaços de comercialização do alimento agroecológico na Zona Oeste e na Zona Norte do Rio de Janeiro, na tentativa de compreender suas formas e sentido nesses espaços de comercialização de alimentos.

Palavras-chave: Comida, Agroecologia, Alimentação.

ABSTRACT

SILVA, Renata Claudino Fernandes da. **The contemporary food face: agricultural food practices in Rio de Janeiro**. 2020. 109 p. Dissertation (Master in Social Sciences). Institute of Human and Social Sciences, Federal Rural University of Rio de Janeiro, Seropédica, RJ. 2020.

This dissertation aims to show the agroecological food practices in the city of Rio de Janeiro. A seemingly simple question motivates this research: What is an agroecological food? It is assumed that this food is defined by the broad universe of values and practices of the agroecology movements and that, therefore, such foods are based on the resources available in the territory, the local food culture, in contrast to ultra-processed foods and "from nowhere", marketed in large markets. The research also involves the ways and practices, in which agroecology is known by individuals who seek other alternatives for a more natural diet as possible, also emphasizing the strength that women have in the agroecological movement. For this, fieldwork and interviews were carried out throughout the study, covering spaces for the commercialization of agroecological food in the West Zone and North Zone of Rio de Janeiro, in an attempt to understand its forms and meaning in these spaces for food commercialization.

Keywords: Food, Agroecology, Food.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Dimensões que interagem com a agroecologia	16
Figura 2: Mapa do Sertão Carioca do Rio de Janeiro	36
Figura 3: Compra e venda na Feira agroecológica de Campo Grande- RJ	40
Figura 4: Dona Sônia preparando o famoso suco verde.....	42
Figura 5: Compra, venda e socialização na Feira de Campo Grande	43
Figura 6: Distribuição do bolo de aniversário da Feira Agroecológica de Campo Grande	44
Figura 7: Hortaliças para venda na feira do Rio da Prata.	48
Figura 8: Tendinha da cenoura na feira do Rio da Prata	48
Figura 9: Espaço Farol da Prata. Preparo do almoço “Da roça”.	49
Figura 10: Festa do Tira-Caqui edição 2018 no sítio Farol da Prata.....	49
Figura 11: Convite do Tira-Caqui, sétima edição.	51
Figura 12: Convite do Tira-caqui, sétima edição	51
Figura 13: Convite da oitava edição do Tira-Caqui.	52
Figura 14: Mulheres dançando a famosa dança do coco.....	53
Figura 15: Culinarista Ana Santos servindo o almoço do Tira- Caqui, 2018	55
Figura 16: Pasta vegana ao molho de caqui.	55
Figura 17: Vitamina de caqui	56
Figura 18: Coxinha de jaca vegana	57
Figura 19: Vinagre, compota e caqui para venda.....	57
Figura 20: Molho de tomate e chaya no CEM	59
Figura 21: Chaya refogada no Festival de Agroecologia, 2019	61
Figura 22: Coxinha de coração de banana e caqui feita no Favela Orgânica pela Regina Tchelly	62
Figura 23: Coxinha de caqui	63
Figura 24: Coxinhas de coração de banana	64
Figura 25: Convite para o "Degusta papo" no Restaurante Raízes do Brasil.	66
Figura 26: Exposição de queijos agroecológicos no Restaurante Raízes do Brasil	67
Figura 27: Colônia de férias no CEM	70
Figura 28: Polenta, chaya e frango. Comida da roça do Festival de Agroecologia na Fundação Progresso.	72

Figura 29: Grupo indígena no Festival de Agroecologia reivindicando uma alimentação mais saudável	73
Figura 30: Pé de Chaya planando pelo CEM na Arena Carioca Dicró.....	75
Figura 31: Movimento feminista por uma alimentação agroecológica no Festival PlantRio .	81
Figura 32: Bolo de banana feito com chaya, festival PlantRio	82
Figura 33: A nutricionista Angelista dos Santos Nascimento apresenta a salada feita com chaya na colônia de férias do CEM.	84
Figura 34: Culinarista e os bolinhos de jaca no PlantRio.	86
Figura 35: Dona Etinete com seus salgados no PlantRio.....	87

LISTA DE SIGLAS E ABREVIATURAS

AARJ	Articulação de Agroecologia do Rio de Janeiro
ABA	Associação Brasileira de Agroecologia
ANA	Articulação Nacional de Agroecologia
APA	Área de Proteção Ambiental
AS-PTA	Assessoria e Serviços a Projetos em Agricultura Alternativa
AU	Agricultura Urbana
CEM	Centro de Integração na Serra da Misericórdia
CENAU	Conselho Nacional de Agricultura Urbana
CNAU	Coletivo Nacional de Agricultura Urbana
CONSEA	Conselho Nacional de Agricultura Alimentar
EMATER	Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural
ENA	Encontro Nacional de Agroecologia
ENAU	Encontro Nacional de Agricultura Urbana
I ENA	I Encontro Nacional de Agroecologia
MST	Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra
NEA	Núcleo de Estudo em Agroecologia
PANCs	Plantas Alimentícias Não Convencionais
PNAU	Política Nacional de Agricultura Urbana
PTA/FASE	Projeto de Tecnologias Alternativas/Federação de Órgãos para a Assistência Social e Educacional
REDE CAU	Rede de Agricultura Urbana do Rio de Janeiro
REGA	Rede de Grupos de Agroecologia do Brasil
RNEA	Rede de Núcleos de Estudo em Agroecologia
SESAN	Secretaria Nacional de Segurança Alimentar
UERJ	Universidade Estadual do Rio de Janeiro
UFRJ	Universidade Federal do Rio de Janeiro
UFRRJ	Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	1
CAPÍTULO I – DISCUSSÕES EM TORNO DA ANTROPOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO	7
1.1 DESVENDANDO A ALIMENTAÇÃO CONTEMPORÂNEA	12
1.2 A ANTROPOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO E OS ESTUDOS DE CAMPESINATO	16
1.3 A LUTA DO BRASIL PELA SAN, AGROECOLOGIA E SOBERANIA ALIMENTAR.....	21
1.4 AS PRÁTICAS RURAIS NO RIO DE JANEIRO.....	27
CAPÍTULO II – O ALIMENTO AGROECOLÓGICO NA CIDADE DO RIO DE JANEIRO	28
2.1 AGRICULTURA URBANA: UMA ALTERNATIVA PARA DEMOCRACIA ALIMENTAR.....	29
2.2 ALIMENTO ORGÂNICO E O ALIMENTO AGROECOLÓGICO: LIVRES DE AGROTÓXICOS DIFERENTES IDEOLOGIAS	31
2.3 COMERCIALIZAÇÃO AGROECOLÓGICA NA ZONA OESTE.....	35
2.4 FEIRA AGROECOLÓGICA DE CAMPO GRANDE.....	38
2.5– O ANIVERSÁRIO DA FEIRA AGROECOLÓGICA DE CAMPO GRANDE.....	45
2.6 O SÍTIO FAROL DA PRATA E A FEIRA ORGÂNICA	46
2.7 O TIRA CAQUI – RIO DA PRATA E VARGEM GRANDE	50
2.8 A COMIDA DO TIRA-CAQUI – CARDÁPIO AGROECOLÓGICO	54
2.9 DO INDUSTRIAL AO AGROECOLÓGICO: SOCIABILIDADE ENTRE COZINHAS.....	58
2.10 O ALIMENTO RESSIGNIFICADO: UMA NOVA VERTENTE NO ESPAÇO SOCIAL.....	65
2.11 AGROECOLOGIA E O LOCAVORISMO: A COMIDA DO LOCAL.....	70
CAPÍTULO III – SEM FEMINISMO NÃO HÁ AGROECOLOGIA: DEMOCRACIA ALIMENTAR AO COMER.....	76
3.1 A AGROECOLOGIA E O MOVIMENTO FEMINISTA.....	77
3.3 MULHERES NA AGROECOLOGIA: RESISTÊNCIA NO COZINHAR VENDER.....	82

CONSIDERAÇÕES FINAIS88

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS90

INTRODUÇÃO

Esta dissertação tem como objetivo mostrar as práticas alimentares agroecológicas na cidade do Rio de Janeiro. Uma pergunta aparentemente simples motiva esta pesquisa: O que é um alimento agroecológico? É de se supor que este alimento seja definido pelo universo amplo de valores e práticas dos movimentos de agroecologia e que, portanto, tais alimentos tenham como base os recursos disponíveis no território, a cultura alimentar local, em contraste com os alimentos ultra processados e “de nenhum lugar”, comercializados nos grandes mercados. Ocorre que ainda que possamos abstratamente elencar tais princípios, por se tratarem de valores contra hegemônicos, não são fáceis de serem postos em práticas, sem um grande esforço de resistência às dinâmicas dos mercados e hábitos alimentares consolidados por décadas, que se manifestam entre os consumidores e entre os próprios agricultores/comerciantes que transacionam os alimentos.

No campo dos movimentos alternativos, esta pergunta também suscita pensar a distinção entre alimento agroecológico e alimento orgânico. Distinção esta que costuma causar polêmica nos mercados e entre técnicos e militantes de movimentos agroecológicos, conforme veremos ao longo do trabalho. Busca-se assim descrever os processos de mediação cultural e política que estão em jogo na construção social do alimento agroecológico. Defende-se que é no âmbito dos mercados agroecológicos, que se pode mais facilmente revelar o que é transacionado como alimento agroecológico, nas relações entre agricultores e consumidores e nas relações dos agricultores entre si, que definem as regras de convenções de qualidade dos produtos. Além das feiras propriamente ditas, alguns eventos também permitem observar a oferta de alimentos agroecológicos, em almoços e lanches comemorativos ou em reuniões políticas. Em muitas dessas situações, a comercialização está presente de alguma forma, visto que tais momentos são vistos como oportunidades, tanto de consumo de alimentos saudáveis como de geração de renda para as culinárias, que preparam o alimento e para os agricultores que escoam seus produtos. Isso significa dizer que, embora tenha definido as feiras como espaço social importante de observação nesta pesquisa, logo me vi seguindo o fluxo de encontros e eventos, como oportunidades de pensar sobre os alimentos agroecológicos.

Mas antes de apresentar a pesquisa propriamente dita, situo como nasceu o meu interesse sobre a alimentação. Aconteceu há quatro ou cinco anos atrás, quando eu era apenas uma aluna de graduação. Surgiu com uma disciplina ministrada pela Dra. Simone Silva, no ano de 2015, era chamada “*Comida, sociabilidade e açúcar*”, com o objetivo de entender o valor

simbólico, alimentar, cultural e econômico da alimentação nos grupos ditos tradicionais, assim como nas sociedades modernas e contemporâneas, fazendo uma análise histórica do processo de construção das cadeias alimentares. Dessa forma, incentivada a estudar o consumo dos alimentos nasceu meu trabalho monográfico, que tinha como objetivo entender as relações sociais dos acampados do MST por meio da comida. Dando continuidade a este estudo, logo iria surgir meu tema de dissertação de mestrado. Mas este foi direcionado para outro campo, pois a ideia inicial era escrever sobre o acampamento *Luís do Maranhão* e a alimentação dos acampados e analisar o consumo como ato político em um movimento de MST, mas o acampamento veio ao fim e juntamente com a minha orientadora, resolvemos estudar algo que envolvesse agroecologia e alimentação. Então por que não estudar “*As práticas agroecológicas alimentares no Rio de Janeiro*”? A partir da reconstituição do movimento agroecológico na cidade, ficava evidente a importância do alimento, mais exatamente da pauta da segurança e soberania alimentar, como um tema em torno do qual se aglutinaram lutas importantes e alianças entre diferentes atores. Em especial destacam-se os consumidores, que por meio da defesa do alimento, conectaram-se às pautas que envolviam a agricultura, a luta por territórios e as relações campo-cidade. Conforme veremos a seguir, no município do Rio de Janeiro, a oposição ou relação campo-cidade pode ter um sentido mais metafórico do que de fato espacial. Remete à relação plantar (agricultor) e comer (agricultor/consumidor). Pode ser assim uma relação campo-cidade de fato ou cidade-cidade. E, observava-se inicialmente que o movimento de agroecologia, sobretudo por meio da Rede Carioca de Agricultura Urbana (Rede CAU), vinha estabelecendo forte conexão entre plantar e comer na cidade.

Logo, descortinam-se as primeiras pistas de que o debate sobre o que é um alimento agroecológico na cidade do Rio de Janeiro era portador de questões que envolviam a agricultura em uma realidade metropolitana.

Essa agenda de lutas é coerente com o processo histórico que leva muitas áreas com feições rurais a tornarem-se urbanizadas ou espaços de uma agricultura altamente tecnificada. Essa progressiva mudança acontece devido à expansão das relações capitalistas, produzindo no campo a concentração de terras e ou a tecnificação crescente das relações de produção. Na cidade, os territórios antes rurais, tornam-se urbanos-industriais e muitas vezes ocorre a expulsão dos agricultores.

Com o êxodo rural em diversas localidades do Brasil, ruralidades podem ser recriadas em um ambiente urbano, outras formas de sociabilidade surgem na cidade.

A expulsão dos agricultores não é recente, vem acontecendo desde o período de formação do capitalismo, cujo marco foi o cercamento dos campos inicialmente na Inglaterra. Com essa amplificação industrial alteram-se as paisagens rurais (WILLIAMS, 2011), saindo do bucólico trazendo os muros da civilização, transformam-se as relações sociais, modos de produção e modos de se alimentar. Os trabalhadores do campo, que antes produziam seu próprio alimento, uma vez na cidade e trabalhando mais de doze horas por dia, passaram a consumir alimentos empobrecidos e de procedência duvidosa.

No Brasil não foi muito diferente, houve um processo histórico de desterritorialização de agricultores e indígenas de suas terras, para a implantação de atividades do agronegócio, grandes extensões de terra são usadas apenas para a exportação¹ e produção alimentar interna acaba sendo preterida. No país, embora não haja relatos de movimentos de agroecologia tão antigos, considera-se que os índios e os povos escravizados tinham uma produção e alimentação mais natural possível, e neste sentido, suas práticas alimentares podem ser entendidas como precursoras das práticas agroecológicas. Apesar de séculos de colonização e escravidão, índios e os escravos tinham suas plantações e um jeito de fazer agricultura seja nos quilombos ou nas aldeias (GOMES, 2015).

O modelo de industrialização do campo aconteceu no Brasil pela década de 60 e pode ser considerado tardio em relação a países como Estados Unidos, onde a modernização do campo estava acontecendo desde a década de 20 e 30, enquanto em alguns países europeus lutava-se contra esse sistema de produção como na França (*Agriculture bio-dynamique d'alimentation normale* em 1940) e na Alemanha (1924), estes já realizavam experiências alternativas em agricultura. A agricultura ecológica e alternativa surgiu em reação ao uso indiscriminado de fertilizantes químicos e a ideia de que a natureza pode produzir de forma ilimitada, trazendo prejuízos à natureza e riscos à saúde da população.

Para a maioria dos países periféricos, a adoção deste padrão tecnológico moderno representava mais do que a sua autossuficiência alimentar, representava sanar a lacuna tecnológica que as separava dos países considerados “primeiro mundo”, o que ocasionou a perda de territórios, principalmente dos países da América Latina, que tem como característica a exploração da mão de obra e barata. A alimentação desses locais se tornou superficial e embalada em consequência da implantação de empresas e exportação de alimentos considerados baratos com intuito de expandir o sistema capitalista (FISCHLER, 2001).

¹ Produtos como soja, carne e laranja são exportados.

Quando ocorre um processo intenso de êxodo rural, novas redes de sociabilidades nascem com os trabalhadores rurais, que se dedicam às atividades de serviços domésticos de baixo nível de qualificação, mais do que na ampliação e qualificação de novos setores ocupacionais no meio rural. Aqui no Rio de Janeiro, foi observado um crescimento maior de pessoas ocupadas em atividades de baixa remuneração e por isso essas atividades tornam-se competitivas com a agricultura, trabalhos tais como de pedreiro, jardineiro e caseiro. Surgem assim as "*famílias pluriativas*" que são caracterizadas pela combinação da atividade agrícola a outras ocupações. Em outros termos, essa novidade estaria na combinação, nos mesmos espaços de atividades tidas até então como "típicas" do meio urbano, tais como as do setor de serviço, com as ocupações características "do meio rural", ou seja, atividades agrícolas. Evidencia-se assim a imprecisão entre os territórios rurais e urbanos, e essas mudanças acarretam também na modificação alimentar, tornando-se mais industrial e menos *in natura*.

Refletindo essas reconfigurações do rural e do urbano, assim como dos processos produtivos, o sistema agroalimentar vem também passando por grandes mudanças desde a metade do século XX, há o avanço da agricultura e pecuária uma forte industrialização dos alimentos (GOODMAN, SORJ, WILKINSON, 1987), acarretando mudanças como o distanciamento entre o consumidor e o produtor, a alimentação torna-se baseada em alimentos ultraprocessados e de procedência duvidosa. Críticas foram feitas a esse sistema alimentar, principalmente a desconexão entre atores sociais (produtor-consumidor).

Durante todo o século XX até o século XXI, a agropecuária acaba se desenvolvendo, tendo como característica o insumo químico e sintético, alta mecanização e sementes geneticamente modificadas (GOODMAN, SORJ, WILKINSON, 1987), com essa forma de produção agrícola de cadeia longa (CASSOL, SCHENEIDER, 2015), ocorre a degradação do solo e impactos sociais diversos. O Brasil não fica de fora e torna-se o país consumidor mundial de agrotóxicos a partir do ano de 2000. Essa modernização da agricultura ao longo dos anos, significou o deslocamento do controle produtivo das unidades e empresas locais para corporações deslocalizadas. Em oposição a esta tendência, os consumidores começam a ter uma participação maior, no que diz respeito às demandas alimentares e os movimentos sociais acabam abraçando a causa de "alimentos limpos, justos e bons".

A busca ou a retomada por alimentos frescos ou considerados saudáveis, veio a acontecer recentemente no século XX, que tem como pauta a segurança alimentar e saber a procedência da fabricação do alimento. Não se pode deixar de reconhecer que os alimentos industrializados trouxeram uma otimização do tempo, facilitando a vida de quem cozinha.

Porém, os alimentos industrializados carregam ingredientes desconhecidos e prejudicam a saúde, trazendo a obesidade como epidemia nos dias atuais, além do que prejudica a economia local dos pequenos agricultores que produzem em pequena escala.

O fortalecimento dos movimentos de agroecologia no Brasil e a busca por uma alimentação sustentável começaram a surgir no final do século XX. A princípio existiam movimentos mais focados na luta pela terra e contra a expulsão dos agricultores. Posteriormente, somaram-se pautas como meio ambiente, segurança alimentar e comércio justo. Muito embora, movimentos tais como o MST tenham custado a absorver a questão ambiental, atualmente têm uma grande força no movimento agroecológico e nas pautas alimentares.

Alimentos e sociodiversidade faziam parte da agenda do movimento *SlowFood* e outros que reivindicam a comida tradicional local (MENASCHE, 2009) e de verdade, com poucos ingredientes químicos e sendo saudável, não só nutrindo o corpo, mas também as relações sociais. A busca por uma alimentação mais saudável no Brasil vem aumentando gradativamente e acontece em decorrência da grande expansão do agronegócio no Brasil, devido às epidemias e contaminações nos alimentos, ocorrendo uma transformação na busca por alimentos seguros e de procedência confiável.

O conceito de bom está relacionado aos produtos artesanais, que ativam memórias aos consumidores, está voltado para o prazer ao comer, envolvendo também uma qualidade do produto. O conceito de limpo por sua vez vincula-se à noção de preservação e também o respeito à natureza, bem-estar animal e humano, pois diferente dos produtos produzidos em cadeias longas, a produção agroecológica se conjuga com a produção familiar, sem o uso de insumo químico, assim ajudando o solo a ser cada vez mais fértil. Por fim e não menos importante, o conceito de “justo” está ligado à comercialização dos produtos, a relação entre produtor e consumidor, os preços devem ser definidos de forma transparente, considerando dessa forma toda a produção agrícola, remuneração dos produtores. O justo além de estar ligado a essas caracterizações, dialoga também com a não discriminação de gênero, etnia ou posição política ou religião.

A partir da década de 80, Goodman e Dupuis (2002), observaram um *consumption turn*: uma virada teórica para o consumo, na qual mudanças de interesse da teoria social contestam a esfera da produção e os consumidores emergem como um “novo” ator, sendo a chave para o entendimento da alimentação contemporânea. Esse novo ator social tem um papel inovador nas formas de organização dos processos de produção. Com esse deslocamento analítico, a esfera

do consumo e a ação dos consumidores passaram a ser vistos pela teoria social, como elemento essencial para compreender as dinâmicas do sistema agroalimentar, tendo como foco o interesse em analisar os processos de politização do consumo, da comida e da alimentação.

Aqui no Rio de Janeiro, o movimento da agroecologia tem sido muito marcado pelo debate em torno da agricultura urbana, uma prática bastante antiga, porém é recente como tema de debate e reflexão. A experiência que semeia a agricultura nas cidades traz consigo diversos temas, como: compostagem, gestão dos resíduos sólidos, práticas agroflorestais, as sementes crioulas e a permacultura. A força desta temática, conforme será demonstrado, relaciona-se com as contradições socioespaciais de evolução da cidade e o lugar relegado à agricultura.

Feita esta breve apresentação das lutas e valores que constituem e como são definidos os alimentos agroecológicos na cidade do Rio de Janeiro, busco mostrar como esses princípios de fato se manifestam na construção de um alimento agroecológico. Para além dos critérios de produção, estou interessada em analisar as práticas do preparo, comercialização e consumo como definidoras do alimento agroecológico. Estudiosos do consumo dizem que o consumidor diz o que pensa, mas faz o que sente. Da mesma forma, podemos pensar no consumo de alimentos agroecológicos. Para além do discurso: O que é consumido, transacionado, preparado nas redes, feiras e eventos de agroecologia? O que procura o consumidor? O agricultor forma o consumidor? Ou o consumidor forma o agricultor? Deste modo, busco pensar o processo de construção social dos alimentos agroecológicos na cidade do Rio de Janeiro.

Tem-se como hipótese que são atores específicos, com suas trajetórias de vida, pautas e motivações particulares, atuando nas redes de agroecologia (consumidores, agricultores, técnicos, estudantes, etc.), que estão em processo permanente de “invenção do alimento agroecológico”. A fim de responder essas perguntas, esta pesquisa tem como campo feiras e eventos agroecológicos espalhados na cidade, com a tentativa de entender essas práticas em um contexto urbano, que podem dialogar com várias esferas sociais, desde a patrimonialização do alimento – com o resgate de práticas e saberes esquecidos –, até a introdução de alimentos não conhecidos, mas disponíveis localmente, como são as PANCs (Plantas Alimentícias Não Convencionais).

O objetivo geral da presente dissertação é descrever os sentidos sociais que caracterizam o alimento agroecológico nos espaços sociais, vinculados aos movimentos de agroecologia da cidade do Rio de Janeiro. Em seguida, busco descrever quais são as práticas, valores, ingredientes que compõem os alimentos agroecológicos nos espaços estudados. Embora a pesquisa tenha privilegiado atores e atividades relacionados à Rede Carioca de Agricultura

Urbana, movimento com expressiva atuação na Articulação de Agroecologia do Rio de Janeiro (AARJ), incluímos alguns eventos que aconteceram na cidade, protagonizados por atores que se aproximaram da Rede CAU ou são da AARJ.

Desta forma, a dissertação se organiza em três capítulos. Além da introdução, no primeiro capítulo abordo as teorias e o surgimento do interesse da Antropologia e Sociologia pela alimentação, assim como descrevo a importância da agroecologia e do consumo politizado na ressignificação do mundo rural no Brasil e no mundo, a busca por um alimento que pretende dialogar com todos os indivíduos. No segundo capítulo descrevo a comercialização agroecológica na Zona Oeste, nos eventos de agroecologia espalhados pelo Rio de Janeiro, percorrendo a Zona Oeste, Zona Norte e Sul, dialogando com os pequenos agricultores da região, identificando a busca por uma alimentação mais justa e também a politização que ocorre mediante a demandas por esses alimentos. E em seguida, mostrar o surgimento do cardápio considerado híbrido, ou seja, quando há mistura dos alimentos. No terceiro capítulo, dedico minha atenção para o movimento das mulheres na agroecologia, com o decorrer do trabalho de campo seria um pecado não falar sobre elas na dissertação. São elas que se destacam no preparo do alimento, o cuidado na hora de arrumar suas tendas, no manuseio de talheres para servir a comida para o consumidor, o jeito no qual fala sobre os saberes e práticas que são revividos ao fazer as comidas.

Por fim, apresentamos nossas conclusões relacionadas ao objetivo principal e as hipóteses desta dissertação, mostrando como tem ocorrido o processo de construção dessas práticas agroecológicas no Rio de Janeiro, salientando suas oportunidades e limites, assim como de que modo, e em que medida, a formação e o fortalecimento de alianças, compromissos e solidariedades entre consumidores urbanos se constituem, tanto como uma oportunidade quanto como um desafio para o movimento.

CAPÍTULO I – DISCUSSÕES EM TORNO DA ANTROPOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO

O alimento é algo universal e geral. Algo que diz respeito a todos os seres humanos: amigos ou inimigos, gente de perto ou de longe, da rua ou de casa, do céu ou da terra. Mas a comida é algo que define um domínio e põe as coisas em foco. Assim, a comida é correspondente ao famoso e antigo “decomer”, expressão equivalente à refeição, como de resto é a palavra comida (DAMATTA, 1986, p. 37).

Pretende-se abordar aqui algumas questões referentes às identidades sociais e culturais relacionadas à alimentação, considerando que estas se constituem em elemento privilegiado para apreender como determinados processos, através dos quais os grupos sociais marcam diferenças e se reconhecem e se veem reconhecidos. Em outros termos, as maneiras pelas quais constroem suas identidades sociais.

Indo um pouco mais além de sua dimensão biológica, a alimentação é um ato social e cultural produzido por uma variedade de sistemas alimentares. Essa formação envolve fatores de ordem histórica, ecológica e social. Comida é universal (LÉVI-STRAUSS, 2004), todos comem, sem comida o corpo não resiste, além de manter o corpo biológico a comida mantém o corpo social, pois ela tem o poder de unir e conservar um grupo social mesmo havendo suas dissidências (SIMMEL, 2004).

Um dos pioneiros a debater sobre a alimentação na Antropologia foi Claude Lévi-Strauss (2004, p. 442), abrangendo e enfatizando a questão simbólica da comida, criando sistemas classificatórios a partir de espécies de animais e vegetais, “se é bom para comer é bom para pensar”. O caráter da vida culinária, para muitas sociedades tradicionais, gira em torno da simbologia do alimento, já que a cozinha é uma mediadora entre natureza e cultura. Dessa forma, a cozinha é uma forma de linguagem articulando essas oposições pela relação do cru, cozido e podre.

Está claro que em relação à cozinha, o cru constitui o polo não marcado e que os dois outros, o são acentuadamente, mas em direções opostas: com efeito, o cozido é uma transformação cultural do cru, enquanto que o apodrecido é uma transformação natural dele. Subjacente ao triângulo primordial, há, portanto, uma dupla oposição entre: elaborado/não elaborado de um lado e, entre: cultura/natureza, de outro. Sem dúvida alguma, estas noções constituem formas vazias: nada nos ensinam sobre a cozinha de tal ou tal sociedade particular, uma vez que apenas a observação pode nos dizer o que cada um entende por “cru”, “cozido” e “apodrecido”, e uma vez que pode se supor que não será a mesma coisa para todas (LÉVI-STRAUSS, 1968, p. 25).

O fogo é essencial na transformação do alimento bruto em comida natural. O fogo dessa maneira foi um ponto crucial para a análise de grupos sociais para detectar estruturas que são influenciadas pela alimentação². Outro ponto estabelecido pelo autor, a respeito da relevância

² Mitos sobre a origem do fogo são analisados pelo autor. O mito da onça, que sendo a senhora do fogo, dona da civilização e da humanidade. No entanto, essas características são passadas para os homens que roubam seu fogo e condena-a a comer carne crua acidentalmente.

cultural da comida, pensada através da transformação pelo fogo no qual o cru seria a base por tratar-se do que é mais simples, o assado o que necessitaria do fogo e por último, os mais complexos, sendo o fervido, ensopado ou frito, envolvendo outros utensílios de auxílio, surgindo assim novas cozinhas que dão identidade para população. Posteriormente outros autores concordaram com a proposta trazida por Lévi-Strauss (1968). Foi Wrangham (2010) que definiu a descoberta do cozimento como um definidor de humanidade, pois muda o ser humano, reduzindo seu aparelho digestivo, aumentando o cérebro, facilitando a ingestão e digestão de alimentos.

Os benefícios evolutivos da adaptação a comida cozida são evidentes quando comparamos os sistemas digestivos humanos com os dois chimpanzés e outros símios. Todas as principais diferenças envolvem o fato de os humanos terem elementos relativamente pequenos. Temos bocas pequenas, maxilares fracos, dentes, estômagos, intestinos e tubos digestivos pequenos em geral. No passado, o tamanho incomum dessas partes do corpo foi atribuído aos efeitos evolutivos de comer carne, mas o esquema do sistema digestivo humano é mais bem explicado como uma adaptação a ingestão de comida cozida que ao de carne crua (WRANGHAM, 2010, p. 38).

Dessa forma, a cozinha é também um conjunto de elementos com referências na tradição e também são articuladas no sentido de construir como singular e reconhecida por outras cozinhas:

[...]Ela não pode ser reduzida a um inventário, convertida em fórmulas ou combinações de elementos cristalizados no tempo e no espaço. Entendendo a identidade social como um processo dinâmico relacionado a um projeto coletivo que inclui uma constante reconstrução, e não como algo dado e imutável, pode-se afirmar que essas cozinhas agem como referencial indenitário estando sujeitas a constante transformações (MACIEL, 2005, p. 50).

No entanto, é a descoberta do fogo que traz a capacidade de modificar e criar novos tipos de alimentação e de, com o passar dos anos, criar a cozinha. Novas cozinhas, novos hábitos e utensílios são inventados com o decorrer do tempo. Margareth Mead (1969), aponta que as escolhas alimentares se relacionam com as possibilidades de comidas disponibilizadas pelo potencial tecnológico e ambiental, no qual se encontram e constituem-se dentro da cultura, formando hábitos alimentares. A comida é oriunda de um meio natural, transformada pelo social e pelo homem. De acordo com Montanari (2008, p. 15), “os valores de base do sistema alimentar se definem como resultado e representação de processo culturais, que preveem a domesticação, transformação e a reinterpretação da natureza”.

Não apenas os alimentos em si, com suas transformações concretas, mas sua dimensão simbólica, ambos são resultados da cultura do consumo. “A natureza produz os alimentos, mas

a cultura faz surgir códigos importantes, como por exemplo, as diferentes opções de cardápio, as receitas, os hábitos, que por sua vez se relacionam ao paladar, ao prazer da degustação” (LIMA, FERREIRA NETO, FARIAS, 2015, p. 512).

Comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de comer, define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere. Ao abordar o tema alimentação e comida, fala-se também de comensalidade, palavra vinda do latim no qual “*mensa*” significa convivência em torno da mesa, envolvendo muito mais do que se come, mas como e com quem se come. Acredita-se que a alimentação envolve outros fatores que ganham relevância, a alimentação não é apenas o biológico, é o simbólico, o cultural e o social. Exemplo disso, foi a descrição feita por Malinowski (1978) na pesquisa sobre os trobriandeses, que conduz a fenômenos importantes da vida social, como o exercício em relação à divisão do alimento, competição e prestígio entre quem cultiva o inhame. Neste sentido, esta pesquisa tratará um pouco dos dois, pois falar sobre agroecologia se fala sobre o biológico, nutricional e físico, mas também do cultural, pois resgata práticas tradicionais, remonta uma cultura esquecida em decorrência dos alimentos industrializados, comércio e uma economia justa entre agricultores e consumidores, soberania alimentar e além do mais dialoga com a comida local e comida como patrimônio alimentar.

Podemos dizer que nessa primeira fase, a alimentação era vista principalmente para compreender valores que são extrínsecos ao alimento, inferindo principalmente para estruturação do cotidiano. A Antropologia concentrou suas pesquisas sobre sociedades não ocidentais, relações eram pautadas no parentesco/localidades:

A Antropologia se interessou tradicionalmente pelas crenças e pelos costumes alimentares dos povos primitivos, pelos aspectos religiosos em torno dos tabus, totemismo e comunhão, pelas preferências e repulsas alimentares, pelos rituais sagrados ou profanos que acompanham a comensalidade, pelo simbolismo da comida, pelas classificações alimentares, além de muitos outros aspectos (CANESQUI, GARCIA, 2005, p. 11).

Desta forma, a Antropologia nesta primeira fase não se caracteriza propriamente como “Antropologia da Alimentação”, mas carrega importantes etnografias consideradas clássicas, que foram essenciais para a consolidação do tema, através da descrição e implicações da alimentação dos povos estudados como os trobriandeses por Malinowski (1978), Os Nuer por Evans-Pritchard (1978), Nós os Tikopias: um estudo sociológico do parentesco na Polinésia primitiva por Raymond Firth, dentre outros.

Autores como Norbert Elias (1994) e Mennell (1995), não analisaram a comida propriamente dita, mas tiveram como base o foco na formação e evolução das normas sociais. Da mesma forma Bourdieu (2007) analisou como o *habitus* envolve os hábitos alimentares, até vestimentas de um determinado grupo social, os burgueses e camponeses por exemplo. Outro autor que tem como foco as práticas sociais é Alan Warde (1997), que irá apresentar uma visão mais contemporânea para tentar compreender o ato de comer. O autor teve como objetivo dar ênfase às rotinas e suas ações e a escolha do indivíduo sobre a ingesta.

A teoria das práticas está voltada para o material simbólico incluindo uma longa cadeia, desde a preparação da comida doméstica até a industrial, quando de fato ela é consumida. São as performances que fazemos durante nosso cotidiano que formam as práticas sociais, ou seja, a introdução das normas ao comer, acontece com a socialização do indivíduo com o meio, envolvendo uma prática corporal (performance) (MAUSS, 1974). Outro autor não menos importante foi Sahlins (1979), ao escrever sobre a produção econômica e o impacto simbólico dos diferentes hábitos sobre comer (o autor aponta a centralidade das carnes na dieta norte-americana, por exemplo, e seu aspecto simbólico, relacionado à força e à virilidade), avaliando que todas as sociedades têm uma classificação alimentar, como por exemplo, na América há uma relação entre os cachorros e os seres humanos que não irão comê-los por estarem mais perto do que é considerado “humano”, estando ligado ao afeto, a companhia, o homem faz uma classificação simbólica sobre os alimentos, ele escolhe o que comer pela cultura da qual ele está inserido,

Cachorros e cavalos participam da sociedade americana na condição de sujeitos. Têm nomes próprios e realmente temos o hábito de conversar com eles, assim como não conversamos com porcos e bois. Portanto, cachorros e cavalos são julgados não comestíveis porque, como disse a Rainha de Copas “Não é fino mandar cortar alguém a quem você foi apresentado”. Como co-habitantes domésticos, os cachorros são mais próximos do homem do que os cavalos, e seu consumo, portanto, é mais inimaginável: eles são “um membro da família”. Tradicionalmente os cavalos têm, com as pessoas, uma relação mais de trabalho e mais servil; se os cachorros são como se fossem aparentados com o homem, os cavalos são como empregados e não aparentados (SAHLINS, 1979, p. 174).

Bourdieu (2007), ao escrever “*A social critique of judgement of taste*”, analisa as técnicas de cozinhar na sociedade Kabyle, que é explicitada de diversas formas significativas, surgindo assim o conceito de *habitus*. Dessa forma, mostra que há uma diferenciação dos produtos consumidos pelos indivíduos por diferentes classes e/ou *status* social, assim as pessoas organizam o jeito de comer, servir e oferecer de acordo com o grupo ao qual pertencem,

dividindo perspectivas, experiências e predisposições com outros que estão em uma posição social similar, logo as práticas se conformam no cotidiano.

Schatzki (1996) também teoriza o que seria a prática e dessa forma caracteriza o que seriam práticas dispersas e práticas integrativas. A prática integrativa está relacionada ao entendimento dos fazeres, por exemplo o ato de cozinhar, saber o ponto certo de filé ou do cozimento, saber a precisão de um cozimento. São regras e princípios necessários para o dia a dia, regras que foram ditas em algum momento. Já as práticas dispersas estão ligadas às emoções, por meio de fazeres e dizeres que estão envolvidas enquanto a prática está ocorrendo.

1.1 Desvendando a Alimentação Contemporânea

Os antropólogos³ durante o século XX concentravam seus estudos em sociedades, onde não havia produção com máquinas em larga escala, muito menor desenvolvimento tecnológico, eram sociedades nas quais as relações eram ditadas pelo parentesco, mas que já vinham sofrendo com o processo de colonização. Para além da perspectiva simbólica é importante pensar em termos históricos, o processo de dominação cultural, exploração de recursos da natureza e consequente circulação de plantas e animais nas relações entre metrópoles e colônias que estavam nessas sociedades. O processo de comercialização e introdução de alimentos, como pimenta, cacau, mandioca, já eram trocados há muito tempo, muito antes da modernização da agricultura. Já com o Brasil não foi diferente, durante a Colônia e Império o Brasil exportou café, açúcar, cacau, mandioca dentre outros mantimentos para toda a Europa, satisfazendo o paladar de outros locais.

As transformações nas forças produtivas, o aumento da divisão social do trabalho e o constante aumento de um mercado mundial de alimentos, introduziu uma nova perspectiva significativa no campo da pesquisa antropológica, no qual foi possível visualizar um foco na alimentação, em que várias pessoas não consomem mais o que produzem, o que difere das sociedades ditas pequenas e tradicionais. Com essa mudança no produzir e consumir, alguns hábitos se transformam ou se extinguiram, até não ter mais nenhum deles, como por exemplo, o hábito de almoçar ou jantar em conjunto, ambas eram consideradas bastante importantes, indo desde a elaboração do cardápio até os ornamentos a serem usados à mesa, claro que há um certo exagero, porém o contexto atual mostra que o indivíduo está sendo incentivado a comer uma

³Evans-Pritchard, Bateson dentre outros.

comida, que esteja vinculada às necessidades do seu cotidiano, voltado ao estilo de vida moderno. Há uma piora com a inserção do regime alimentar intensivo, incentivado pela cultura dos Estados Unidos que potencializa a produção de alimentos industrializados, que são baratos e semi- prontos. Como consequência, altera a dieta alimentar não só da Europa, mas também de países como Brasil e Argentina (MCMICHAEL, 2016).

Frente a essa “nova” sociedade, o ato de cozinhar se limita a vida, girando em torno do trabalho, o tempo que se passa em casa é muito escasso. Além disso, o marketing sobre os alimentos processados e que são de fácil manuseio, acaba influenciando os indivíduos a consumirem esse tipo de alimento satisfazendo apenas o paladar. Com essa difusão de alimentos transgênicos e muita das vezes com potencial de causar danos à saúde, fora a degradação do solo e da biodiversidade, novos discursos entraram em pauta, como os produtos orgânicos (sem insumo químico). A comida ao ser plastificada e rotulada perde a procedência de onde foi a produção e quais são os ingredientes de fato. É possível inferir que com toda essa mudança, ocorrem grandes alterações nos modos de plantar; a terra passa a ser fator de disputa entre o pequeno agricultor e as indústrias, que visam o agronegócio com plantações transgênicas e concentradas para produção de *commodities*.

Em decorrências das modificações ocorridas desde o século XIX até o XXI, com o surgimento de novos aparelhos domésticos, como: freezer, micro-ondas e fogão a gás substituindo o fogão à lenha dentre outros utensílios, que facilitam não só a vida de quem cozinha, mas de toda a família (WARDE, 1997). Essas transformações não trouxeram apenas malefícios, trouxeram alguns benefícios, como a otimização do preparo de uma refeição e maior durabilidade, porém consequências no âmbito social trazem novas formas de socialização, sendo a alteração de como e quando comer, o tempo e disponibilidade de comer certo alimento, com quem se divide etc. Autores como Poulain (2004), Fischler (2001) e Warde (1997), então pesquisam essas questões e investigam as novas formas do papel das identidades sociais e como a alimentação é ressignificada.

O alimento se tornou um artefato misterioso, [...], um ‘objeto comestível não identificado’ [...]. Envelopado, condicionado, sem vida, sob um celofane, sob uma pele ou uma casca de plástico, ele flutua por assim dizer dentro de no man’slandextratemporal: o frio, a vida ou a desidratação o protege contra a corrupção, ou seja, contra o tempo; mais ao mesmo tempo, eles o tiram a vida (FISCHLER, 2001, p. 218).

A Antropologia mostrou como a comida estava ligada a rituais e a tabus (DOUGLAS, 1995), porém acabou tornando-se um mistério atualmente (FISCHLER, 2001). A alimentação

tem mudado a todo instante; debates em torno da alimentação vêm sendo propagado por revistas, jornais e internet, onde há sempre a especulação entre o que é certo e o que é errado (FISCHLER, 2001). Entretanto, essa modificação não ocorreu apenas nos mercados e na vida social das pessoas, mas, sobretudo, no campo que é um dos setores mais afetados pela indústria. A situação de desconhecimento da origem dos alimentos gera cada vez mais o que Fischler (2001) apontou de "Paradoxo do onívoro", há um excesso de informações contraditórias entre si, no qual gera ansiedade e sensação de incompetência por parte do comedor.

Com as implicações das redes de *fast-food* e redes de supermercados em todos os lugares, onde não se preza uma comida de "verdade" e natural, mas sim modificada e ressignificada (FISCHLER, 2001). A relação entre o comensal e a indústria é bilateral, os comedores contemporâneos são autônomos em uma economia de mercado, sendo chamados apenas de consumidores, ou seja, não há relação alguma entre produtor e consumidor (WARDE, 1997). Essa autonomia traz como consequência a anomia alimentar, os comedores estão sozinhos mediante as pressões que sofrem entre o desejo e as pulsões fisiológicas, exercer a autonomia frente às múltiplas escolhas alimentares, ou seja, uma situação de flutuação anômica, seria aquela na qual os princípios sociais aceitos mudam todo tempo, trazendo consequências importantes nas representações e nas práticas relativas à alimentação que se tornou um desafio particularmente delicado.

De certa forma, esse excesso de informações referente ao que se come, pode ser visto de uma forma positiva, pois pode vir a conscientizar o comedor a respeito das mudanças de hábitos considerados não saudáveis para a saúde, ao mesmo tempo há uma polifonia dietética e cacofonia alimentar deixando o indivíduo perdido em suas escolhas.

O Estado, o movimento organizado dos consumidores, os médicos de diversas especialidades, a indústria, a publicidade, a mídia, contribuem com essa situação, de maneira mais ou menos confusa e contraditória para o comensal. Esta polifonia dietética se funda em uma verdadeira e planetária cacofonia alimentar: os discursos dietéticos se mesclam, se confrontam ou se confundem com os discursos culinários e gastronômicos, os livros de regime com os livros de receitas, os manuais de nutrição com as guias gastronômicas. Por todas as partes crescem as prescrições e as proibições, os modelos de consumo e as advertências: nesta cacofonia, o comensal desorientado, em busca de critérios de escolha, deseja, sobretudo, nutrir suas incertezas (FISCHLER, 2001, p. 216).

Os movimentos agroecológicos e ambientalistas lutam por uma alimentação limpa e sem agrotóxicos para toda população, re-significando o alimento, recriando laços entre produtor e consumidor. Muito além de uma atitude nutricional e biológica, a alimentação assume um papel central no comportamento cultural.

Novas alternativas de organização social com suas próprias racionalidades operacionais podem coexistir e conviver com a sociedade capitalista contemporânea. O comércio justo para os produtores envolve não apenas o orgânico, livre de toxinas e agrotóxicos, mas engloba uma conscientização da produção e de quem produz os alimentos, o fetichismo da mercadoria é um mecanismo que esconde as relações de produção. Desta forma, o consumo político tem a capacidade de pressionar as instituições a mudar a forma como são comercializados os produtos pelos pequenos agricultores.

Como muito debatido na Sociologia e Antropologia, a alimentação é central para a humanidade, pois é determinante para nossa condição biológica e também para nossa organização social e cultural. Com todas as modificações que ocorreram a partir dos anos 80 devido à forte industrialização, alto uso de agrotóxico de produtos ultraprocessados, o processo por uma (re)localização do alimento ganha mais força, através de políticas públicas e novas formas de produção, sendo considerados de “cadeias curtas” de abastecimento, aproximando os agricultores e consumidores em contraponto a longas cadeias do agronegócio globalizado que afasta o consumidor do produtor. O movimento agroecológico conjuga com o *slowfood* em busca de alimentos que possam não apenas nutrir, mas resgatar práticas esquecidas com o advento da produção em larga escala. Por meio desse resgate de práticas, há uma reaproximação entre campo e cidade, esferas globais e locais, sobretudo a valorização dos produtos e sua sociobiodiversidade, técnica produtivas, saberes ancestrais ressignificando assim o processo.



Figura 1: Dimensões que interagem com a agroecologia

Fonte: SCHMITT et al., 2018.

1.2 A Antropologia da Alimentação e os Estudos de Camponato

Ao trabalhar o conceito camponês, o que vem em nossa mente seria um grupo atrasado, afastado do mundo, considerado “moderno e/ou urbano” como se tivesse parado no tempo. Falar assim sobre o camponês é uma grande ignorância, pois este grupo vive em uma lógica que pode ser muito mais complexa do que pensamos. O camponês, podemos assim dizer, vive sob uma lógica distinta da lógica capitalista. De acordo com Chayanov (2014), uma das características da organização social do mundo camponês é a família, ao mesmo tempo como unidade de produção e unidade de consumo. Esta possui um grande protagonismo na vida camponesa, buscando suprir suas necessidades de subsistência e equilibrar a relação entre produção e consumo.

O termo produção de subsistência é equivalente à “produção de provisionamento”, termo utilizado por Sahlins (1970). “A produção doméstica não é descrita exatamente como produção para uso, isto é, para o consumo direto. As famílias também podem produzir para troca, assim conseguindo indiretamente o que precisam” (SAHLINS, 1970, p. 118). Já

Woortmann (1990, p. 8), afirma que “[...] é apenas em parte que a reprodução da força de trabalho camponesa se realiza pelo autoconsumo, com a comercialização de seus produtos o camponês apura uma renda monetária indispensável à sua subsistência, inclusive para a compra de alimentos”.

Assim o tema da produção para o autoconsumo foi debatido por Chayanov (2014) e por Wolf (1976), evidenciando que o autoconsumo é uma importante dimensão na organização na vida econômica e produtiva dos camponeses. Outros autores como Heredia (1979), Garcia Júnior (1989), Woortmann (1990) e por fim Cândido (2010), apresentaram esse aspecto da vida camponesa, na qual se identifica o cultivo de diversas espécies de alimentos para a manutenção de sua horta, produção de frutas e animais domésticos, sendo essa prática fundamental como estratégia de reprodução camponesa. Em especial Chayanov (2014), Wolf (1976) e Cândido (2010), analisaram os limites e as relações entre a dimensão biológica, econômica, social e cultural das necessidades humanas.

Segundo Garcia Júnior (1989, p. 16), a subsistência não significa ter o mínimo para viver, mas sim ter condições materiais simbólicas para reproduzir sua condição social, ou seja, significa ter condições satisfatórias de acordo com sua condição social:

A subsistência tenta voltar à acepção clássica, sobretudo em Marx e Ricardo, aquilo que é socialmente necessário para a reprodução física e social do trabalhador e de sua família. Subsistência não é, portanto, um dado, um mínimo, abaixo do qual existência física não seria possível, mas uma categoria social que permite estabelecer que também se move do sistema determinado como qualquer outro (GARCIA JÚNIOR, 1989, p. 14).

A produção de alimentos para consumo familiar atende em grande parte as necessidades alimentares da família camponesa.

Isso supõe particularidades da economia camponesa devido ao fato que tanto a unidade de produção quanto a de consumo são constituídas por regras de parentesco, e que o caráter familiar da divisão do trabalho é responsável por muitas de suas especificidades. Entretanto, isso não implica nenhuma forma particular de circulação do produto, muito menos que a circulação seja diferente da unidade de produção para a unidade de consumo (GARCIA JÚNIOR, 1989, p. 14).

Já sobre os alimentos que não são produzidos em ambiente familiar, faz-se necessário estabelecer uma relação com os mercados através da comercialização de parte da produção, com a intenção de contemplar o consumo e a venda de tais alimentos, e claro, os alimentos não perecíveis ganham força na relação de trocas, como lavouras comerciais (GARCIA JÚNIOR, 1989).

A organização produtiva e econômica dos camponeses e o autoconsumo estão relacionados com o número da composição familiar. Assim sendo, refletem o que socialmente é necessário e a depender da disponibilidade de força de trabalho do grupo familiar, resultando entre “balanço entre trabalho e consumo” (CHAYANOV, 2014). Fazendo essa conta é que se opta por um cultivo ou não, o que produzir e o que comprar. Woortmann (1987) considera que a campesinidade ou ser camponês é estar em uma subordinação econômica por ter uma lógica de mercado diferente voltado para a subsistência alimentar, comer aquilo que produz e tem o homem o provedor e a terra como o bem maior. Uso aqui a mesma definição feita por Woortmann (1987), quando o autor chama atenção para o termo “campesinidade” no qual a história é contínua e não mecânica:

O que tenho em vista é uma configuração modelar, mas é preciso não esquecer, sob risco de retificação, que pequenos produtores concretos não são tipos, mas sujeitos históricos e que as situações empíricas observadas, por serem históricas, são ambíguas. De fato, pode-se perceber a história como uma contínua produção e resolução de ambiguidades. Modelos nunca são “iguais à realidade”, se por essa última se entende a concretude histórica que é, essencialmente, movimento (WOORTMANN, 1987, p. 13).

De acordo com Woortmann (1987), a campesinidade seria o velho e o novo, camponês e proletarizado, seria aquilo que é ambíguo. Como por exemplo, a agroecologia que dialoga com o urbano e com o rural. Woortmann (1987), define o campesinato como sendo uma ordem moral, ética que se distingue da ordem pregada pela modernidade, o campesinato (campesino) seria assim um *continuum* (WOORTMAN, 1987), campesinato enquanto ordem moral, não estando ligado a um grupo social específico (heterogêneo), seja estar presente em diferentes tempos e lugares, indo desde sitiantes do Nordeste até posseiros e colonos do sul.

Outro fator muito importante para o camponês é a sua relação com a terra, cuja relação persiste até hoje com a agroecologia. A terra não é apenas um objeto de trabalho, mas também um território, como mostra Haesbaert:

Podemos então afirmar que o território, imerso em relações de dominação e/ou de apropriação sociedade-espço, “desdobra-se ao longo de um *continuum* que vai da dominação político-econômica mais ‘concreta’ e ‘funcional’ à apropriação mais subjetiva e/ou ‘cultural-simbólica’ (HAESBAERT, 2004, p. 34).

A terra, neste sentido, não é vista somente como natureza e projetada para o trabalho, mas é o patrimônio da família. Para o grupo doméstico a terra é uma dádiva e vai muito além

de ser mercadoria. As categorias: terra, trabalho e família são interconectados como: honra, reciprocidade e hierarquia.

Ao longo de muitos anos nas Ciências Sociais e humanas, os camponeses foram considerados como sendo um obstáculo ao desenvolvimento, à industrialização fazendo parte do subdesenvolvimento do mundo, considerado por alguns autores como Shanin (1972), que questionou os camponeses e agricultores como um grupo que estaria fadado ao fracasso e ao desaparecimento, em consequência do modo de produção capitalista. Mas isso não ocorreu, como foi mostrado ao longo dos anos pelas Ciências Sociais e pela História. Com o advento da industrialização e urbanização do campo em centros industriais, as empresas acabam se apropriando e administrando o universo agrícola rural, recebendo a lógica de mercado totalmente diferente da lógica camponesa, que gira em torno do trabalho produção e reprodução da família e sua subsistência. O empresário, “trabalhador-operário” ou “dirigente-agrícola” (MENDRAS, 1976), não apenas se comportam como um “*homo economicus*”, mas, além disso, consideram os camponeses como sendo atrasados e envolvem-se na batalha pelo futuro. “Deixar o destino do solo e das pessoas nas mãos do mercado seria o mesmo que aniquilá-los” (POLANYI, 2001), mas os camponeses não foram aniquilados, mas sim formulam e reformulam os processos de produção agrícola, tendo uma outra perspectiva dos agricultores empresariais e capitalistas. O camponês agora não aspira apenas suprir a sua subsistência, mas agora está inserido na sociedade moderna e deseja também o acesso a um conjunto de bens materiais e culturais. Apesar de não desaparecerem, as condições de reprodução de seu modo de vida tornam-se cada vez mais difíceis:

Surgem assim [...] necessidades novas, que contribuem para criar ou intensificar os vínculos com a vida das cidades, destruindo a sua autonomia e ligando-o estritamente ao ritmo da economia geral, isto é, da região, do Estado e do País, em contraste com a economia particular, centralizada pela vida de bairro e baseada na subsistência. Doravante, ele compra cada vez mais, desde a roupa e os utensílios até os alimentos e bugigangas de vários tipos; em consequência, precisa vender cada vez mais (CANDIDO, 2010, p. 207).

A partir das exigências de novas formas de produção na agricultura, novas formas de produção são racionalizadas, surgindo assim os neo rurais que são pessoas de classe média urbana, que buscam desenvolver as atividades ditas “tradicionais do campo”, buscando sair do ambiente urbanizado considerado “caótico”, almejando a utopia camponesa de bucolidade, paz e sossego. Muitos estabelecem residência no campo desenvolvendo alguma atividade ligada à pecuária ou turismo, como considera Giuliani (1990, p. 59), “A ideia de que uma série de

valores típicos do velho mundo rural e que pensavam estarem em vias de extinção, passam por certo revigoração e começam a ganhar para si a adesão de pessoas da cidade”. Dessa forma, é possível que os neo rurais possam incorporar alguns aspectos do estilo de vida camponês, mas é preciso questionar em que medida não está inserido em uma lógica econômica capitalista.

Esses processos de produção alimentícia e agrícola dos "neo rurais" podem ou não se adequar ao tradicionalismo camponês, que tem o processo de trabalho como *olocus* do homem, que entra em diálogo com a natureza durante todo o seu ciclo de vida. O processo agrícola de produção, através do qual não são apenas criados os produtos finais, mas sim formas de vida e de reprodução. Esses novos atores sociais podem ser entendidos como novas configurações resultantes de processos de resistência e crítica ao modelo dominante de desenvolvimento. Durante o processo de trabalho os atores envolvidos constroem, reconstróem e desenvolvem uma combinação de recursos específicos, equilibrada e harmonizada. Ao pensar o que seria o rural e o urbano, o autor Raymond Williams (2011) se embrenha nessa tarefa. Segundo ele, desde a antiguidade, campo e cidade são com frequência associados à origem e à transformação, ao lugar de onde se retira o sustento por um lado e ao espaço das realizações por outro.

O meio rural sofre com o processo de urbanização, além de perder muitas terras, a troca com outros camponeses se torna quase inviável. Além de uma nova rede de sociabilidades, há os riscos por uso de insumos químicos e o aumento de consumo de produtos ultraprocessados que acaba sendo elevado, principalmente em classes que moram na periferia ou em zonas com baixa renda. Mesmo com a promessa de industrialização, cientificismo e modernização dos centros das cidades, há a desconfiança associada a essa modernização, principalmente no que concerne a reprodução local, as virtudes que o trabalho implica e especialmente os valores dos objetos e relações criadas no processo de produção. Ao entrar em contato com uma política desenvolvimentista que instaurou no campo a lógica da industrialização, para Carneiro (1998) não tem como fugir dessa dualidade, mas que possamos usá-las não como opostas, mas complementares.

Acredita-se que o ambiente rural e a comida se ressignificam com as práticas agroecológicas em um ambiente urbano, seja na cultura ou na culinária, com pratos que muitas das vezes podem ser considerados simples, como: arroz, feijão e quiabo e outras práticas resgatadas de ambientes rurais, como por exemplo, a compostagem e o uso de sementes crioulas. Essas práticas, além de proporcionar segurança alimentar para os indivíduos, conectam os indivíduos com o ambiente. Dessa forma, a agroecologia vem conjugar com essas

perdas que ocorreram devido a industrialização e modernização do campo, formando o que se pode chamar de heterogeneidade.

Evidencia-se que o campesinato representa uma luta constante por autonomia dos agricultores. Impulsionados pelas transformações históricas ocorridas no campo, os agricultores engajam-se na pluriatividade, indo para os centros e para as periferias das cidades em busca de uma condição de vida melhor. Assim sendo, acredita-se que a agroecologia carrega a perspectiva dos agricultores e de sua família, podendo reproduzir e produzir a vida camponesa na cidade, além de muitas das vezes, ajudar na renda familiar, as características como de subsistência alimentar ainda perpetuam o pensamento de muitos agricultores, como também dos novos atores que se engajam no movimento agroecológico (WOORTMANN, 1990). O trabalho agrícola, o conhecimento e a alimentação são formas estratégicas de valores criados, levando ao conhecimento uma experiência e a satisfação para o homem, são essas premissas que o mercado capitalista não consegue produzir ou reproduzir a lógica camponesa.

1.3 A luta do Brasil pela SAN, Agroecologia e Soberania alimentar.

A comida é um dos temas mais debatidos em nossa sociedade. Todo mundo come, todo mundo precisa comer para estar vivo (FISCLHER, 2010). Além disso, a alimentação também envolve questões culturais, perpassando a tradição local e nacional, cada sociedade escolhe o que é bom para comer, o que é necessário comer para se manter saudável, mas a questão é: o que está acontecendo com a comida nos dias de hoje? Como levar soberania alimentar para a população? De que forma implementar políticas públicas para uma alimentação justa e de qualidade? No entanto, não é apenas um problema para os nutricionistas se debruçarem, é mais complexo que isso, especialmente quando se trata das mudanças das cadeias alimentares, o que pode acarretar mais mudanças na produção e no consumo. Este trabalho discute algumas dessas mudanças no Brasil e no mundo, seguindo o final dos 70 até as perspectivas de 2021.

Embora o Primeiro Regime alimentar tivesse as exportações britânicas combinadas para os grãos básicos produzidos nas colônias gerando submissão de mão de obra, é no término dos anos 70, que parece ter sido um divisor de águas, o mundo estava sofrendo novas transformações (MCMICHAEL, 2016). Não foi apenas na política, mas também na produção de alimentos e consumo. É muito importante entender esse período para compreender todas as consequências em 2021. Houve uma profunda crise política entre a Rússia e os EUA, que foi chamada de Guerra Fria, quando ambos os países estavam tentando conquistar o mundo em

todas suas dimensões: político, econômico e militar, os EUA foram os que alcançaram essas metas.

Além disso, os EUA tinham uma enorme vantagem para se tornar o país mais poderoso economicamente, e em relação à produção de alimentos havia um plano para vender mantimentos manufaturados para os países mais pobres da América do Sul, as commodities, que são alimentos feitos por soja, grande quantidade de açúcar, gordura e trigo modificado. Este Regime Alimentar é nomeado como "Segundo Regime Alimentar" (MCMICHAEL, 2016), que se caracteriza por redirecionar alimentos dos EUA para os países pós-coloniais (Brasil e Uruguai, por exemplo).

É notável o impacto dos EUA no mundo, especialmente no Brasil durante o que é chamado o período pós ditadura. No final dos anos 70 e início dos anos 80, após a ditadura (MENEZES, 2010). O Brasil teve o que é chamado de "redemocratização" período o qual os indivíduos puderam ser livres novamente, politicamente e economicamente, tendo a oportunidade de recomeçar novas relações com o Estado civil. Além disso, no século XX, houve discussões sobre agricultura e industrialização, o que significa que novos tipos de tecnologia estavam sendo introduzidos nas áreas rurais, conseqüentemente ocasionando o êxodo rural. A Revolução Verde não era mais um sonho, mas um projeto sólido vindo e apoiado pelos EUA para produzir commodities e grãos excedentes, exportando e importando alimentos manufaturados.

Entretanto, neste período de redemocratização e tecnocratização, novos atores sociais começam a surgir na esfera social, indo contra o Estado, priorizando suas demandas políticas, sendo uma delas é a demanda pela saúde e por uma alimentação mais saudável, emergindo interdependência entre o público e o privado, surgindo as primeiras formulações de SAN no Brasil. De acordo com Conti (2016) a trajetória da Segurança Alimentar e Nutricional passa por três períodos: O primeiro (1920-1980) sendo caracterizado pelo abastecimento e assistência alimentar; o segundo (1980-2002) a ação de cidadania contra a fome e pela SAN, e por fim a (2003-2015) construção participativa de políticas públicas de SAN.

É inimaginável deixar de fora do debate o papel importante de Josué de Castro, que foi médico, geógrafo e político pernambucano. Em 1946 publica o livro "A Geografia da Fome" rompendo com o silêncio e tabu sobre o tema com intuito de resgatar a cidadania dos cidadãos que sofriam de insegurança alimentar, com isso a fome entra na agenda brasileira de política (MALUF, REIS, 2013). Nos anos 80 começa a ser debatido o SAN politicamente no Brasil, mesmo estando atrasado em relação aos Estados Unidos e a União Europeia, ocorreu a

publicação de um documento intitulado de "Segurança alimentar: Uma proposta do Brasil sem fome." Englobando as necessidades brasileiras e com intuito de atingir a autossuficiência da produção no Brasil.

Essa publicação, de acordo com Maluf (2007) teve poucas consequências, porém, foi crucial para as diretrizes de uma política nacional, propondo a criação de um conselho nacional de segurança alimentar. É durante o ano de 1986 na última versão do documento da I Conferência Nacional de Alimentação e Nutrição, que se tem a definição de SAN, sendo:

A realização do direito humano a uma alimentação saudável, acessível, de qualidade, em quantidade suficiente e de modo permanente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, com base em práticas alimentares saudáveis, respeitando as diversidades culturais e sendo sustentável do ponto de vista econômico e agroecológico (BURLANDY, 2017, p. 852).

A partir dessa caracterização da SAN, podemos indagar como as políticas públicas atuam e atuaram no que diz respeito a direitos alimentícios e a saúde digna. Durante a década de 90 o mundo, inclusive o Brasil estavam vivendo o impacto do neoliberalismo e novas formas de financeirização e globalização do capital, mas os atores sociais e movimentos sociais estavam lutando pela criação de órgãos que pudessem tirar a população da miséria, um bom exemplo é a proposta feita pelo Partido dos Trabalhadores, representando por Luiz Inácio Lula da Silva, trouxe a proposta do combate à fome, essa proposta em 1993 foi liderada por Herbert José de Souza (Betinho), criando o lema "A fome não pode esperar", o plano foi aceito no Governo Itamar Franco e serviu de referência para constituição do Conselho Nacional de SAN (CONSEA), construindo a primeira geração do ativismo alimentar no Brasil.

Contudo, é no mandato do presidente Lula eleito em 2003, que começou a ser feito um trabalho grandioso de políticas públicas contra a fome, o Fome Zero. O Fome Zero teve seu reconhecimento na FAO e internacionalmente na área de SAN em decorrência de ter tirado o país do mapa da fome em 2014. Em 2006 mais um avanço no que diz respeito a SAN, foi a regulamentação da lei Orgânica de alimentos. Apesar dos avanços sobre a consumação da fome no Brasil, é inegável que houve uma maior introdução e produção de alimentos pobres em nutrientes, incorporando a exportação e importação de um modelo capitalista. O consumo de alimentos industrializados gerou graves violações ao direito a uma alimentação saudável, indo em águas contrárias à SAN.

Não se pode deixar de levar em conta que o Brasil carrega problemas sociais ao longo dos anos, desde a ausência de uma reforma agrária, (SANTARELLI, BURITY, et al., 2017) à baixa qualidade de vida para população indígena e quilombola; pouco apoio às famílias rurais

tradicionais e insegurança alimentar nas famílias menos abastadas. Além disso, o Brasil é campeão de uso de agrotóxicos e insumos químicos na produção de alimentos, ou seja, isso consequentemente interfere nos hábitos alimentares saudáveis da população.

Apesar de todos os avanços conquistados ao que diz respeito à alimentação e conquistas da SAN, não podemos negar que a alimentação, mundial e do Brasil, de acordo com Lang (2009) tornou-se mais industrializada, contendo mais gorduras e açúcar, resultante de políticas públicas, e evidentemente a globalização alimentar, influenciando nos hábitos alimentares. O Brasil conseguiu internacionalizar seu sistema alimentar trazendo consequências drásticas para as populações da zona rural e urbana, pode-se constatar aumento de doenças, como diabetes e obesidade. Destarte, é necessário destacar mais uma vez o papel dos atores sociais inseridos no meio político, são a partir deles que novas reivindicações começam a surgir na sociedade (BURLANDY, 2009). Por exemplo, os Movimentos do MST e de Agroecologia.

Além da SAN, é preciso usar o conceito de Soberania Alimentar para nos referir ao direito da população a ser apta a fazer escolhas seguras, ter poder de decisão sobre o que comer e quando comer, o que produzir e o que não produzir. Isto não expressa um fechamento cultural, e sim uma visão dinâmica da cultura com a preservação da soberania e poder de decisão dos consumidores sobre os produtores, demonstrando a importância do ativismo social iniciado muito antes da fome zero. Obviamente não se pode negar o papel dessa primeira geração dos movimentos sociais (LEÃO, MALUF, 2012). Dado que foi de suma importância para a futura geração. Apesar da erradicação da fome no Brasil em um determinado momento, alguns problemas estruturais persistiram e persistem, tanto no que concerne a desigualdade quanto à alimentação.

Essa desigualdade se expressa na cadeia alimentar pautada em manufatura e alto uso tecnológico, a expansão tecnológica inserida nos alimentos trouxeram consequências para o meio ambiente, degradando o solo, ar e mar (BECK 2011); aumento de doenças crônicas como obesidade e diabetes foram um dos estopins para um novo paradigma social, iniciado do século no XXI. Goodman Dupuis e Goodman (2012) nos alertaram sobre as novas formas de organização sociais, isto se deu em decorrência de novas formas de produção alimentar que envolvem o uso exacerbado de insumos químicos e agrotóxicos. Movimentos ambientais e movimentos rurais do Brasil e do mundo começam a ganhar destaque com pautas pela agroecologia, alimentos orgânicos e justos (PORTILHO, 2020). O ressurgimento da troca solidária entre produtor e consumidor, especialmente a realocação do alimento, sua

procedência, como salienta Dupuis e Goodman (2002). O alimento passa pelo o processo de des-fetiche da mercadoria.

Entretanto, mesmo com todas as lutas e ganhos referente a uma alimentação de qualidade, o Brasil continua sofrendo com grandes desigualdades sociais, percebidas na vida e renda das famílias brasileiras. Muitas dessas famílias não conseguem ter acesso a alimentos e produtos orgânicos, e recorrem a produtos do grande varejo por serem mais acessíveis economicamente, no entanto, insuficiente pela qualidade nutricional. Lang em seu artigo "Reshaping the Food System for Ecological Public Health" (2009), propõe que os Estados deveriam criar oportunidade de escolha para os cidadãos, contudo, isso não ocorre devido a insuficiência de políticas públicas, que acaba cedendo para o lobestrageiro, principalmente quando o estado está endividado e não consegue promover assistência social a todos.

Dessa maneira, a alimentação dos dias atuais, além de estar intensamente industrializada, os grupos majoritários são os que acabam sofrendo cada vez mais com a falta de opção para uma alimentação que possa não só matar a fome, como também levar nutriente para o corpo, muitos continuam mal nutridos, mesmo tendo o direito de se alimentar. O acesso às grandes redes de supermercado e a alimentos manufaturados, ainda continuam a ser a realidade dos indivíduos, mesmo ainda com a inserção de produtos orgânicos e agroecológicos na rede de mercados. Em síntese, na contemporaneidade, estamos vivendo uma segunda geração do ativismo alimentar (PORTILHO, 2020). No qual o consumidor tem um papel importante nas compras, apesar de todas as consequências acarretadas pela introdução da industrialização, com todos esses desastres ambientais e na saúde, o consumidor- sujeito está em busca da procedência dos alimentos, de onde vem? Quem produziu?

Talvez as respostas para perguntas feitas no início da sessão para a concretização de uma de alimentação de qualidade, seria a abordagem feita pelos autores Lavelle e Szwako (2015). De uma interdependência entre estados e atores em disputa por políticas públicas, pois aumentaria o acesso à democracia criando uma rede que viabilizasse mais movimentos sociais em prol de uma soberania e saúde alimentar plena, que pudessem valorizar os alimentos nacionais. Contudo, o acesso ainda é escasso para uma sociedade mais pobre, que precisa de assistência social e maior conhecimento sobre os alimentos de qualidade, por isso é de grande necessidade a interdisciplinaridade dos setores públicos, para desenvolver melhor políticas alternativas para alimentação de qualidade. Uma dessas alternativas para Soberania Alimentar e Democrática seria a agroecologia, que pauta pelas políticas ambientais e desenvolvimento

sustentável, cuja atuação é em forma de protestos, boicotes e reações contra o modelo de produção de alimentos altamente ultraprocessados.

Embora os modelos europeus e americanos inspirem o Brasil para produção e organização de uma agricultura alternativa, esse surgimento acontece em meio a uma agricultura altamente excludente, que acaba sendo motivada por agentes de organizações políticas, visando a construção de uma sociedade mais democrática e justa. Há um resgate do plantar, de colher, de produzir para sua subsistência, dialogando com a cultura local e com os pequenos agricultores que foram excluídos de suas terras, cujas produções foram enfraquecidas com o advento da modernização do campo. Através das práticas agroecológicas, objetiva-se a permanência das famílias e grupos do campo com o manejo sustentável dos solos, a conservação dos recursos naturais, a valorização dos saberes locais e a independência dos pequenos que comercializam seus produtos sem a presença do atravessador. A agricultura familiar tem grande força na agroecologia, pois de acordo com Wanderley (2009, p. 156), a agricultura familiar pode ser definida como aquela em que a família, ao mesmo tempo em que é proprietária dos meios de produção, assume o trabalho no estabelecimento produtivo”.

Com a recente expansão ou retorno dos modelos de agricultura tradicionais, há um crescimento e valorização da ecologia na sociedade, envolvendo outros atores sociais como: pequeno e médio agricultor, neo rurais e profissionais ditos qualificados para tal modalidade. Mas isso não significa dizer que os agricultores tradicionais não participem do movimento agroecológico, pelo contrário, no Brasil o número de agricultores tradicionais que convertem sua produção agrícola convencional para a produção ecológica tem aumentado bastante. Alguns dos argumentos dominantes que justificam esta conversão é a prevenção de doenças causadas por intoxicação de agroquímicos e também envolve o fator ético como restabelecimento do equilíbrio do sistema natural e toda a biodiversidade da terra.

Esse apelo pela volta da produção tradicional e um consumo alimentar com relação socioambiental, fez com que técnicas antes ditas não modernas, como compostagem ou muvuca que nada mais é a mistura de resíduos de comida na terra, fazendo que ele se torne ultra nutritiva para a plantação, ajudando no desenvolvimento e na redução dos impactos causados ao meio ambiente, tem provocado a inserção de novos atores em torno da agroecologia, como: estudantes, jovens e adultos que não tiveram contato com a terra previamente, o homem interage com a natureza preservando a vida, afirmando uma identidade constituindo um todo articulado.

Em questão da produção, a agroecologia é autêntica e tem autonomia na organização, não se pode esquecer de abordar a questão dos mercados agroecológicos, pois eles também

acabam sofrendo pressão submetidos às mesmas regras de concorrência, tanto os agricultores ecológicos ou convencionais. As estratégias que tendem a seguir a lógica de mercado, especializam seus sistemas de produção contrariando os princípios tradicionais da agricultura, que são fundamentados na complementaridade da exploração vegetal e animal, visando melhorar problemas sanitários e pragas.

O movimento agroecológico ganha mais força com os riscos sociais, denotando uma crise socioambiental, a sociedade como um todo se mobiliza e sensibiliza em torno dessas questões. A agricultura alternativa é então cada vez mais reconhecida e passa a ter bastante demanda pelos consumidores. Acredita-se que a agricultura alternativa está inserida em um sistema de dimensões míticas e religiosas, pode ser considerado passadista por muitos ou até mesma pré-moderna, pois assim como a lógica camponesa, ela não entra em uma lógica voltada para o mercado, mas resgata uma forma de produção, articulando um sistema voltado e orientado por múltiplas racionalidades e dimensões, conectando o homem e a natureza e valorizando a reprodução da vida.

1.4 As Práticas Rurais no Rio de Janeiro

Durante a industrialização e urbanização da cidade do Rio de Janeiro, muitos camponeses tiveram que se adaptar à vida urbanizada. Um processo que começou com a urbanização da cidade do Rio de Janeiro, então capital do Brasil, e do processo mais amplo de urbanização e modernização do país entre os anos de 1950 a 1970. Ocasionalmente a dificuldade de reprodução social de pequenos produtores, a partir da exigência dos modos de produção que passam a ser cada vez mais racionalizados, mediante os novos padrões de mercado que são impostos, tornando-se cada vez mais dependentes de um estilo de vida mecanizado e industrializado (FRAGA, SANTOS, 2015), resultando no rompimento de algumas tradições camponesas e crescente inserção na vida urbana, pois acaba tendo outras demandas e as necessidades que não são mais supridas em suas propriedades. Outra consequência trazida para a vida camponesa é a questão da desterritorialização, dando espaços a novos tipos de residências e novos centros empresariais na cidade do Rio de Janeiro, como por exemplo, o crescimento urbano e populacional em bairros, tais como a Barra da Tijuca e atualmente Campo Grande e também a Zona Norte.

É justamente este processo que descrevemos a seguir, o processo de modernização que a cidade impõe, tendo assim a possibilidade de mostrar e vender sua produção. Apesar de todas

as variáveis que aparecem na vida desses agricultores, eles mantêm ou retornam aos seus cultivos e ainda persistem em manter sua identidade agrícola. A agroecologia acaba sendo uma expressão recente dessa ressignificação das práticas agrícolas na cidade, se apresentando como agricultura urbana.

A comida passa a ser uma forma de contestação ao modo de vida nas áreas urbanas. Em muitas oportunidades de conhecer feiras e eventos durante minha caminhada no mestrado e nas Ciências Sociais, a comida foi apresentada como uma forma de resistência à comida industrializada, reafirmação do espaço social, economia, sociabilidade e solidariedade entre os grupos que vivem da agroecologia. Comidas consideradas típicas como: angu, polenta, quiabo, arroz e feijão, entre outras, mostram-se muito além da ótica nutricional. Não basta alguém da área da Saúde dizer que é uma comida nutritiva e natural. Para os atores envolvidos na agroecologia, é comida do dia a dia, comida que alimenta (em todos os sentidos), que envolve cheiro, paladar e trabalho para poder comer

CAPÍTULO II – O ALIMENTO AGROECOLÓGICO NA CIDADE DO RIO DE JANEIRO

A agroecologia, embora possa ser definida de muitas formas, tem se constituído como um movimento contra-hegemônico ao processo de modernização capitalista na agricultura imposto pela Revolução Verde, incluindo novas agendas, tais como o feminismo (com o lema sem feminismo não há agroecologia), o tema das populações tradicionais e da sociodiversidade, ou velhos temas em novas agendas: da reforma agrária vinculada não apenas a uma questão fundiária, mas territorial, ambiental e identitária (FRAGA, SANTOS, 2015, p. 57).

Os agricultores da cidade do Rio de Janeiro produzem alimentos saudáveis em quantidades e com qualidades adequadas, como afirma a Carta Política da Rede Carioca de Agricultura Urbana (2014). Durante o trabalho de campo entre feiras e eventos, tive a oportunidade de conhecer pessoas, outras perspectivas, vidas, sabores e cheiros. Talvez essa seja a riqueza do Universo de significados que envolve a comida, sendo muito mais do que um sabor, aparência, mostra gênero, luta, resistência, economia e claro, o que comemos também é um ato político. Neste capítulo, exploro e exponho o campo e seus meandros, como a comida passa a ser muito mais que alimento funcional, nutritivo e saudável e passa a ser político; luta, resistência e um ativismo contra a grande indústria alimentícia que coloca “o não saber” à mesa.

Não se pode deixar de mencionar, que os alimentos livres de agrotóxicos e justos em sua produção, ganham mais força quando desastres ambientais vem à tona, tanto Giddens (2003) quanto Beck (2010), colocam em evidência a questão do risco como chave essencial para entender a sociedade atual, envolvendo debates sobre conflitos sociais, econômicos e ambientais, características centrais da modernidade, colocando em dúvida problemas que a sociedade não consegue resolver ou responder. Para Giddens (2003), as práticas sociais são constantemente examinadas e reformadas à luz de informações, renovando-se sobre estas próprias práticas, alterando assim constantemente seu caráter.

Acredita-se que com os riscos e com as epidemias que surgem cada vez mais, com a modernização e urbanização da cidade, a comida também começa a ser dúvida quando a ingerimos: De onde ela vem? Está contaminada? O que é isto? Acredita-se que uma das alternativas ou modo de fuga para uma alimentação fora dos riscos e contaminações, seria uma alimentação orgânica, mas indo mais a fundo o orgânico não responde tudo, o orgânico pode ser apenas o certificado, sem diálogo entre o produtor e o consumidor. Então, a peça motora para a fuga é a agroecologia como modo de escape, mas ela não é apenas isso, a agroecologia vai muito além de soberania alimentar ou democracia alimentar, ela dialoga com uma ruralidade que ainda resiste na cidade do Rio de Janeiro. O modo de produção agroecológico enfoca a justiça social, o fortalecimento das ações locais e da identidade do agricultor familiar, resgatando suas raízes culturais e sua autonomia.

A seguir, apresento o meu campo de pesquisa no qual percorri feiras e alguns eventos pela cidade do Rio de Janeiro, na tentativa de compreender a agroecologia em todas as suas formas, principalmente a comida e como ela é ressignificada a todo instante, por estes lugares passei por feiras entre Vargem Grande e Campo Grande, eventos sobre agroecologia no Rio de Janeiro, como Plante Rio e eventos mediados pela Rede CAU.

2.1 Agricultura Urbana: Uma Alternativa para Democracia Alimentar

A agricultura urbana e a agroecologia proporcionam a expansão da economia e o acesso aos mercados, seja por meio das feiras agroecológicas, compras coletivas que visam um consumo consciente. As práticas de agricultura na cidade, contribuem além do fator econômico, ajudando com a conservação ambiental e a valorização das culturas, promovendo assim resgates de alimentos regionais e a biodiversidade, e sobretudo para superar as desigualdades sociais e econômicas a partir de suas ações cotidianas, que possam levar a uma mudança da realidade

das cidades, como é o caso da cidade do Rio de Janeiro, principalmente na Zona Oeste e Zona Norte.

O movimento pela agricultura urbana foi mediado pela sociedade civil, especialmente pelo papel das mulheres, na qual muitas são de origem rural, outras de origem urbana que se empenham com o movimento, pois estão em busca de alimentos e de uma vida mais saudável para suas respectivas famílias. A agricultura urbana que ganha força com os movimentos de agroecologia, tem como premissa a promoção de um modelo de desenvolvimento justo e democrático. Em 2002, com o desdobramento do I Encontro Nacional de Agroecologia (I ENA), criou-se a Articulação Nacional de Agroecologia (ANA), resultando um processo de convergência entre redes regionais e movimentos sociais. Com a criação da ANA, a despeito de uma agenda orientada aos movimentos de luta pela terra e de uma agricultura de base camponesa, o debate sobre agricultura urbana também encontra espaço nos movimentos de agroecologia e Jornadas Agroecológicas, que são promovidas pelos Movimentos sociais.

A Agricultura Urbana começou a ganhar força no Rio de Janeiro no ano de 2004, com o surgimento da Secretaria Nacional de Segurança Alimentar (SESAN), lançando um Programa de Agricultura Urbana, e os primeiros passos para a construção de uma Política Nacional de Agricultura Urbana.

Mas um ano verdadeiramente significativo para AU foi o ano de 2015, com a realização de dois eventos importantes ocorridos na cidade do Rio de Janeiro. Primeiro o Seminário Nacional da Articulação Nacional de Agroecologia (ANA)⁴, evento promovido pelo coletivo Nacional de Agricultura Urbana e pela Articulação Nacional de Agroecologia e pelo Fórum Brasileiro de Agroecologia de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional, debatendo o abastecimento alimentar no Brasil e pelo FBSSAN⁵, que auxiliou para a realização da primeira reunião, que pudesse promover o I Encontro Nacional de Agricultura Urbana. O ENAU ao longo do mesmo ano (2015), foi organizado pelo Coletivo Nacional de Agricultura Urbana (CAU), com o intuito de aproximar atores sociais, com atuação no campo a lutar pelo direito à cidade, reforma urbana e segurança alimentar, nutricional e agroecológica, o lema do encontro foi: “Agroecologia e Direito à cidade: cultivando saúde e comida de verdade”. No evento ocorreram oficinas pedagógicas, reaproveitamento de resíduo orgânicos, ervas medicinais, hortas e pomares ecológicos da agroecologia (ROCHA, 2017).

⁴Evento que ocorreu na UERJ, no Campus Maracanã, durante os dias 21 e 24 de outubro de 2015.

⁵ Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional.

Nesse evento, 250 pessoas, desde estudantes, pesquisadores, técnicos e representantes de movimentos sociais, se reuniram na UERJ para debater o Direito à cidade e uma alimentação mais justa e saudável. Com o surgimento do Coletivo Nacional de Agricultura Urbana, que se uniu aos fóruns e as redes de Segurança Alimentar e Nutricional e de Agroecologia, os diálogos sobre a agricultura urbana foram se fortalecendo e criando uma identidade, que pauta por alimentos saudáveis e isentos de agrotóxicos, que possa valorizar o alimento local e abastecer os mercados locais, além disso o movimento demarca a centralidade da luta pela terra e reforma agrária (SAMBUICHI, et al., 2017).

A Rede CAU foi um dos principais alicerces para os agricultores da cidade do Rio de Janeiro, atuando em busca de diálogos entre agricultores e políticas públicas, alcançando diversos agricultores e avançando na demanda populacional, principalmente no que concerne à luta pelo território. Como foi observado pela culinária Ana Santos:

A experiência para mim foi só um o que faltava para mim poder ter, que só que antes eu já estava fazendo todo esse trabalho, sem vínculo nenhum, eu mesma estava trabalhando fazendo, fiz curso na fundação Oswaldo Cruz, de alimentos saudáveis, fiz curso de educadora, curso de culinária também (Ana Santos).

A Rede CAU também assegura o certificado orgânico para os agricultores, pois é a única via para os agricultores e culinários poderem vender em feiras do Circuito Carioca de Feiras Orgânicas e outros mercados orgânicos e mostrar conformidade de seus produtos. Acredita-se que com a ameaça da Agricultura no Rio de Janeiro e a grande expansão de imóveis pela cidade, a agricultura se torna uma forma de luta e de resistência e através do movimento agroecológico, há um conhecimento imediato sobre a política, na qual ganha força entre os agricultores para reivindicar o território e suas práticas.

As seções a seguir têm como proposta mostrar o alimento agroecológico, com uma alternativa ao orgânico e também aos alimentos convencionais, que estão por todas as partes nas redes de hipermercados e supermercados.

2.2 Alimento Orgânico e o Alimento Agroecológico: Livres de Agrotóxicos Diferentes Ideologias

Durante o trabalho de campo entre as feiras e eventos agroecológicos, foi observado que há uma mistura ou até mesmo uma confusão do que seria o alimento agroecológico e o alimento orgânico. Muitos interlocutores ficaram confusos sobre o que seria o alimento agroecológico comparado ao alimento orgânico.

De acordo com a lei nº 10.831/2003, que dispõe sobre a agricultura orgânica:

Art 1º. Considera-se sistema orgânico de produção agropecuária todo aquele em que se adotam técnicas específicas, mediante a otimização do uso dos recursos naturais e socioeconômicos disponíveis e o respeito à integridade cultural das comunidades rurais, tendo por objetivo a sustentabilidade econômica, a maximização dos benefícios sociais, a minimização da dependência de energia não-renovável, empregando, sempre que possível, métodos culturais, biológicos e mecânicos, em contraposição ao uso de materiais sintéticos, a eliminação do uso de organismos geneticamente modificados e radiações ionizantes, em qualquer fase do processo de produção, processamento, armazenamento, distribuição e comercialização, e a proteção do meio ambiente.

§ 2º O conceito de sistema orgânico de produção agropecuária e industrial abrange os denominados: ecológico, biodinâmico, natural, regenerativo, biológico, agroecológicos, permacultura e outros que atendam os princípios estabelecidos por esta lei.

Conforme pode ser lido acima, a Legislação não faz distinção entre o alimento e o agroecológico. De modo vulgar, no entanto, entende-se que o alimento orgânico obrigatoriamente deve passar por sistema de certificação, já o alimento agroecológico passa por mecanismos menos formais de validação. Além disso, uma série de outros valores que já elencamos anteriormente estão atrelados aos alimentos agroecológicos. Durante uma conversa com um interlocutor, ao ser questionado sobre o produto orgânico confessa que:

O orgânico vem primeiro para tratar do solo, chão para baixo, mas isso a gente já fazia há muito tempo em Goiás, terra preta de índio que nada mais é tudo que a gente não comia e descartava jogava na terra o que é chamado de compostagem (120-200 dias). Ali tem resto de tudo. Mais ou menos trazendo esse saber da nossa ancestralidade para mostrar que a gente produz a nossa terra, o solo já está contaminado em qualquer lugar. A gente tem a necessidade da criação de terra, então quando eu crio a galinha também na função da cama de frango o adubo que a galinha descarta a parte orgânica mais forte que são as fezes da galinha e aí ela vai ficando em cima daquela palha (Entrevistada C.P.).

O conhecimento sobre a agroecologia e produção orgânica são separados em diversas falas, porém cabe destacar que ambos podem ser apresentados como complementares. Alguns agricultores ao compreenderem os princípios que regem a produção orgânica, costumam dizer “eu era orgânico e não sabia”, uma vez que tais práticas remetem aos conhecimentos vinculados ao território e ao cuidado com a natureza que seus antepassados já cultivavam e o modo como se alimentavam.

Os alimentos tradicionais, além de serem sustentáveis eram saudáveis, por serem baseados muitas vezes em tubérculos e com pouco excesso de açúcar comparado a alimentação portuguesa e europeia (SILVA, 2010).

O que conhecemos do regime alimentar daqueles escravos que foram os típicos e não os atípicos do nosso sistema patriarcal, autoriza-nos a generalizar ter sido o escravo de casa-grande ou de sobrado grande, de todos os elementos da sociedade patriarcal brasileira, o bem nutrido (SILVA, 2010, p. 41).

Atualmente tanto a agroecologia quanto o orgânico, estão no centro dos debates políticos e nas mídias sociais. O tema nunca esteve tão em evidência e tão fetichizado como atualmente (ALBALA, 2017).

De acordo com Assis e Romeiro (2002), o padrão de produção orgânica estipula uma proibição, o uso de insumos químicos utilizando em seus meios de produção, formas que não agridam o meio ambiente e estabelecendo normas de procedimentos, estabelecendo a princípio sistemas de produção, com base em tecnologias de processos que que levam em consideração desde o conhecimento do solo, até as condições climáticas adequadas para desenvolver um alimento sadio, preservando suas características originais e claro que atenda as expectativas do consumidor.

Isto ocorre na medida que a motivação para o consumo de produtos da agricultura orgânica, conforme observaram Assis et al. (1995b) e Cerveira e Castro (1999), é função, basicamente, da possibilidade de benefícios à saúde inerentes ao produto em si, sendo a questão fundamental não conter agrotóxicos, enquanto que, preocupações ambientais, mais associadas à forma de produção, são apontadas como motivação secundária para o consumo (ASSIS, ROMEIRO, 2002, p. 74).

A produção orgânica nem sempre é realizada pelo agricultor familiar, ou realizada em pequena escala. Parte dessa produção vai para as prateleiras dos mercados e lojas, podendo ser comparada às formas de produção dos alimentos convencionais. A produção orgânica é benéfica para nossa saúde, mas nem sempre estabelece relações de proximidade entre produtor e consumidor.

Dessa forma, o orgânico e o agroecológico mesmo tendo uma origem parecida, não podem ser vistas como sinônimo, mas com uma origem imbricada.

No entanto, apesar da origem imbricada, agroecologia e agricultura orgânica não devem ser vistas como sinônimo, na medida em que no primeiro caso, a agroecologia é uma ciência com limites teóricos bem definidos, que procura inter relacionar o saber de diferentes áreas do conhecimento, com o objetivo de propor um encaminhamento para agricultura que respeite as condicionantes ambientais impostas pela natureza a esta atividade econômica (ASSIS, ROMEIRO, 2002, p. 73).

Como detalha uma entrevistada: “A imposição da norma dos alimentos orgânicos ganha vida própria e passa a ser mais importante do que o fato objetivo de o alimento ser livre de veneno, o que importa é a conformidade à regra”.

Sendo assim, o alimento orgânico precisa de um certificado de segurança e veracidade sobre sua produção, para poder ser vendido como “orgânico”, sendo observado sua produção e passando por análises criteriosas. O orgânico acaba sendo consumido por ser um alimento (produto), que oferece benefícios a saúde e por não conter agrotóxicos, ou seja, um alimento limpo, mas muitas das vezes não é produzido respeitando critérios solidários ou de justiça social, não contemplando agricultores que não dispõem de recursos culturais e econômicos para buscar a certificação do alimento e se adequar às regras de conformidades. De acordo com os autores Assis e Romeiro (2002):

O que se observa, então, na agricultura orgânica junto a alguns estratos de agricultores, em especial os de maior nível de capitalização, é um risco do estabelecimento de sistemas de produção com base em tecnologias de produtos, que não se afastam fundamentalmente na forma dos sistemas convencionais de produção. Isto ocorre, na medida que para estes agricultores, enquanto agentes econômicos, o desejo implícito, de aumento de eficiência a partir da simplificação dos sistemas de produção é exacerbado em detrimento de uma maior complexificação desejada em sistemas agroecológicos (ASSIS, ROMEIRO, 2002, p. 75).

O que está em jogo é a forma, o manuseio de técnicas agrícolas que levam para a certificação do alimento orgânico. Sendo assim, mais uma vez pequenos e médios agricultores se envolvem e conseqüentemente a maneira de produzir, plantar e vender fica mais difícil, especialmente em espaços de baixa renda econômica. Para a venda da comida e alimentos agroecológicos, primeiramente tem que passar por essas regulações e normas, para poderem ir às feiras e ser comercializada. Mas, como se dá às relações de comercialização, confiança entre agricultor e consumidor na agroecologia?

Enquanto fazia o trabalho de campo, percebi que as distinções entre o orgânico e agroecológico são objetos de reflexão dos agricultores sob diferentes aspectos. Mesmo sendo um produto agroecológico, produzido em cadeias pequenas, quem não tinha certificado ou até autorização, não podia comercializar em grandes locais e também em feiras, como pontua a interlocutora “Para ir para feira tem que ter certificação... orgânico é mais do que isso, controle interno, porque o externo não há”. Por ser um produto que tem grande valor no mercado, muitos produtores e agricultores apelam para a venda de alimentos ditos orgânicos, deixando o alimento considerado agroecológico na parte das vendas.

Uma das críticas dos agricultores é que quem vem a se beneficiar de tantas regulamentações são as grandes empresas e as indústrias alimentícias, pois independente do manuseio o que contará será o certificado, como relata a interlocutora durante um evento realizado, percebe que a bandeira do orgânico tem muito mais força que o agroecológico.

A comida de quem vinha do movimento agroecológico e da agricultura urbana, ela não teve visibilidade nenhuma, pois foi contratado a bandeira do orgânico, a estrutura das pessoas do agroecológico me deu uma depressão, muito frágil nossa estrutura. Triste ver a falta de estrutura e triste ver que o agricultor acha que vai ter que fazer dinheiro com produto que ele não trabalha vai ter que trabalhar, não vê coxinha de jaca (A.C.).

Ao falar da coxinha de jaca, está culinária está chamando atenção para uma das faces do alimento agroecológico; o uso de alimentos alternativos, que estão disponíveis no território a possibilidade de modificação de ingredientes que possam ser mais baratos, mas nutritivos, que podem ser encontrados ou plantados com mais facilidade.

Desta forma, a agroecologia tem um grande poder de amenizar as contradições impostas pelas relações de produção e mercado, prezando o alimento local, justo e que tenha o conhecimento de sua procedência.

2.3 Comercialização Agroecológica na Zona Oeste

Na cidade do Rio de Janeiro assim como na Região Metropolitana, existiram diversos ciclos agrícolas como o açúcar, o café e a laranja. Essas zonas rurais eram denominadas como Sertão Carioca⁶ (Zona Oeste do Rio e também na Baixada Fluminense) (PEDROZA, 2009). A localidade da Zona Oeste foi grande produtora de hortaliças, verduras e laranja, tendo um breve momento de ascensão agrícola, porém sofreu uma série de dificuldades para sua reprodução mediante ao avanço do setor imobiliário e da ausência de políticas públicas para o apoio das atividades agrícolas e rurais. A partir dos anos de 1970, novos sujeitos e indústrias ocuparam progressivamente as terras dessas regiões (FERNANDEZ, 2009).

⁶ Não apenas na Zona Oeste do Rio, o termo se estende até algumas terras da Baixada Fluminense.



Figura 2: Mapa do Sertão Carioca do Rio de Janeiro

Fonte: Google Earth.

Apesar do avanço da urbanização nessas áreas, os produtores da Zona Oeste se encontram desamparados e sem muita escolha para poder escoar seus produtos, às novas formas de estruturação dos sistemas agroalimentares e à ausência de financiamento. Além disso, a região vive e viveu ao boom imobiliário,

Em uma entrevista no bairro Rio da Prata, com o proprietário do sítio Farol da Prata, que cede espaço para a realização da Feira Orgânica que ocorre aos sábados, destacou:

Eles precisam vender seus produtos, mas o medo e a resistência pela mudança falam mais alto, então dessa forma eles têm medo de plantar um outro tipo de verdura ou legume, eles têm medo de mudar, de não vender... dizem que já é muito difícil a produção imagine se mudassem? (Entrevistado)

A fala acima relata a dificuldade enfrentada pelos agricultores para a realização de pequenas feiras locais, já que a agricultura da Zona Oeste foi se especializando em culturas com pouco manejo e orientadas ao mercado convencional (muitas vezes escoada por

intermediários), tais como a banana e o caqui. Com estímulo de feiras das feiras orgânicas e agroecológicas, houve a demanda pela diversificação da produção como a venda de hortaliças e vegetais, mas trata-se de um processo lento de equilíbrio entre oferta e procura, além de todas as outras dificuldades que envolvem a falta de mão de obra, transportes, etc.

Esse medo é em decorrência da falta de procura pelos produtos, muitos agricultores não estão aptos a começar a plantar outro tipo de alimento, pelo medo que a transformação da produção não seja bem-sucedida, além do medo de perder a perpetuação de saberes, resistem a comercializar outros tipos de produtos. Já no Maciço da Pedra Branca, famosa pela produção de Caqui e banana (região localizada entre os bairros de Rio da Prata até Vargem Grande), têm limitações no que diz respeito à área cultivada da propriedade, pois algumas propriedades foram reduzidas devido a conversão em floresta e algumas pessoas foram impedidas de viver em áreas muito íngremes, assim a produção e utilização do solo fica inviável para alguns produtores.

Com a finalidade de entender toda essa dificuldade em manutenção da produção e reprodução dos alimentos, o Sr. Edson se comoveu com as dificuldades dos agricultores, que moram no Maciço da Pedra Branca e também alguns outros que moram em Campo Grande, desta forma cede o seu espaço para os produtores comercializarem seus produtos e expandir também o seu negócio, pois como o mesmo diz:

Ir para as feiras estava sendo um sacrifício para eles, pois demanda tempo e dinheiro e muitos deles não têm condição para ir para o Centro do Rio de Janeiro comercializar, estavam acordando às quatro horas da manhã para não vender quase nada, me sensibilizei, desisti de fazer um salão de festas e propus ajudar eles (Sr. Edson).

De acordo com Fernandez (2009), as feiras orgânicas e agroecológicas que surgiram na Zona Oeste do Rio de Janeiro nas últimas duas décadas, apresentam a intenção política de afirmar a existência e a resistência da agricultura na cidade. Conforme já foi dito, esses espaços de comercialização de venda direta e próximos aos locais de produção têm estimulado o fortalecimento e ressignificação desta agricultura fragilizada com base em valores da agroecologia. Deste modo, esta pesquisa a fim de descrever o que é um alimento agroecológico, buscou nas feiras e eventos de agroecologia, observar a circulação de valores, as práticas e trocas entre agricultores e consumidores que são irresponsáveis pela construção social do alimento agroecológico.

A ideia é descrever como os princípios e agendas de luta da agroecologia são interpretados e atualizados por agricultores e culinharistas em feiras e eventos agroecológicos,

contribuindo deste modo para definir o que é um alimento agroecológico na cidade do Rio de Janeiro.

Descrevemos a seguir os seguintes espaços de comercialização e eventos

2.4 Feira Agroecológica de Campo Grande

A fundação da cidade do Rio de Janeiro teve sua fundação em 1565 por Estácio de Sá, sendo ocupada perto dos morros Cara de Cão e Pão de Açúcar. Em 1567, a sede da cidade foi mudada para o Morro do Castelo, uma área bem próxima a Baía de Guanabara. No ano de 1808, com a vinda da família real portuguesa, a cidade acabou sendo modificada, sofrendo transformações em sua infraestrutura com o desenvolvimento de transporte, possibilitando a ocupação de áreas urbanas, promovendo uma estratificação das classes sociais, realizando aterramento de lagoas, lagos, brejos e ambiente costeiro (SILVA, 2010). Logo com o prefeito Pereira Passos, em 1910, o centro do Rio começou a se tornar um núcleo de negócios, com a criação de avenidas e prédios, recebendo pessoas menos abastadas da região. Os bairros localizados na Zona Oeste continuavam sendo rurais e sem política de ocupação habitacional.

Campo Grande é um bairro reconhecido por sua grande extensão territorial e além disso é o mais populoso da cidade do Rio de Janeiro. Campo Grande possuiu um vasto predomínio de atividades rurais voltadas para produção agropecuária, cuja parte do rendimento era para o abastecimento central da região. Nos anos 60 há uma primeira iniciativa de ocupação habitacional, mas ao longo dos anos 90 e 2000 houve uma expansão de centros comerciais e construções habitacionais.

Sendo assim, até o ano de 1960, Campo Grande era considerado como campanário rural, após uma década depois ocorreu a urbanização dessa área. Inicialmente, Campo Grande não era um "bairro" propriamente dito, mas sim, uma área que abrangia: Deodoro, Realengo, Padre Miguel, Bangu, Senador Camará, Campo Grande, Santíssimo e Cosmos. Campo Grande só se tornou um bairro em 1878, com a inauguração da estação de trem, inicialmente pertencia à estação Deodoro (Sapopemba) e a Santa Cruz. Devido a essa implementação da estação de trem, ocorreu uma maior mobilidade populacional em direção ao centro do Rio de Janeiro, e também a inserção de novos moradores na região.

Campo Grande influência na produção agrícola e no abastecimento de alimentos pela cidade, primeiramente com a cana-de-açúcar no início do século XVII indo até XVIII, com construções de fazendas e engenhos. No ano de 1760, o café foi introduzido no Rio de Janeiro,

sendo um dos produtos mais exportados do Brasil. O cultivo de café em Campo Grande começou na Fazenda do Mendanha pelo padre Antônio do Couto da Fonseca, trazendo um breve período de ascensão financeira na região. O último ciclo produtivo da região foi o da citricultura é uma das mais bem-sucedidas, gerando grande número de exportação de laranja, iniciado no final do século XIX, permanecendo até a década de 60 cedendo habitações. Com o término da década de 60, os sítios de laranjas foram vendidos para empresas comerciais e habitacionais ou simplesmente abandonados, ocorrendo um gradativo aumento populacional e as práticas rurais abandonadas por muitos.

Sendo, a feira agroecológica de Campo Grande é um exemplo de resistência para os pequenos produtores da região e um ato político na Zona Oeste do Rio de Janeiro, pois luta contra a forte expansão imobiliária. A feira está localizada atrás do West Shopping, e carrega 20 anos em Campo Grande, mas eu, embora seja moradora, não tinha o conhecimento sobre esse movimento no bairro. Conheci assim que mudei meu campo de pesquisa, inicialmente estava situado em Campos dos Goytacazes e voltado para reforma agrária, mas o interesse em voltar a atenção para agroecologia e as formas alternativas de alimentação, me inseri no mundo agroecológico.



Figura 3: Compra e venda na Feira agroecológica de Campo Grande- RJ

Fonte: Facebook, 2019.

As atividades na feira começam às 7 horas da manhã e vão até às 12 horas da tarde aos sábados. Nesta feira, ocorre a venda de pães e bolos feitos pela Irma, venda de suco integral, legumes, vegetais e produtos orgânicos como café, mel, arroz, ervas medicinais que podem ser utilizadas como temperos e remédios naturais. Conforme foi observado ao longo do trabalho do campo na feira, o público é formado tanto de homens quanto de mulheres, mas a maioria são pessoas mais velhas que buscam uma vida mais saudável, mais segura e com qualidade. Como disse acima, o desconhecimento da feira não aconteceu apenas comigo, mas pelos próprios moradores do bairro, alguns estavam indo pela primeira vez à feira: “Não conhecia a feira, não. Mas estou em busca de alimentos mais saudáveis e verdes porque o médico disse que eu precisava comer comida verde, mais alface, couve. Por isso estou aqui, né?” (Dona Joana).

Porém, além da qualidade de vida e dos alimentos da feira podem proporcionar, alguns consumidores quando foram pela primeira vez à feira, ficaram bastante surpresos pelo preço das hortaliças e vegetais, segundo uma entrevistada que não quis ser identificada, comentou:

Quando vim aqui pela primeira vez, achei caro algumas coisas, mas depois comecei a entender que não tem veneno, né? Antes eu comprava muito no sacolão, mas soube que tem veneno, então pago um pouco mais caro. Adoro comer couve refogada ou junto com farofa e a couve orgânica? natural, sabe? Dá um sabor mais gostoso.

Apesar do descontentamento em relação ao preço dos alimentos, outro discurso em torno do alimento saudável bastante difundido foi a questão da saúde, bem-estar e dietas com controle alimentar mais rígido:

Sabe... minha filha... eu venho aqui, compro meus orgânicos, sabe? Vi na televisão que é bom comer comida orgânica... estou com problema de saúde, colesterol alto, diabetes, então estou aqui, venho aqui comprar os legumes, os vegetais, tomo suco verde, e vou embora, meu médico pediu.

Ao visitar a banca da Dona Sônia, o mesmo discurso de saúde e bem-estar repetiu-se, foi proferido não precisar tomar remédios, pois os alimentos por si só têm o poder de curar e que suprem devidamente a necessidade do indivíduo. Durante minha ida a feira para conversar e fazer compras, Dona Sônia deixava guardado meu suco verde feito de couve, limão e salsa, dizia que eu precisava tomar pelo menos duas vezes por semana, porque o suco era muito forte e limpava o corpo, ao questionar sobre o “limpar” ela respondeu: “tirar as sujeiras, minha filha, a gente sempre come umas porcarias por aí, precisamos limpar nosso corpo”. Neste sentido, o Corpo poderia ter o mesmo sentido da metáfora de casa, o sujo e limpo, o sagrado e o profano, como explica Douglas (2010, p. 14), “Onde há sujeira [contaminação] há sistema. Sujeira é um subproduto de uma ordenação e classificação sistemáticas de coisas, na medida em que a ordem implique rejeitar elementos inapropriados”. Mary Douglas (2010), ao explorar os sentidos de poluição e contaminação, mostrou os pontos de contato, contágios e poluição. A alimentação é um veículo considerável de troca/contaminação tanto nos níveis culturais, sociais e biológicos.

Além do preparo dos sucos verdes, Dona Sônia vende produtos secos e ou industrializados, como grãos, óleos e mel, e busca suprir a feira com produtos que não são comercializados pelos agricultores locais. Os produtos comercializados pela Dona Sônia, são geralmente alimentos orgânicos, comprados diretamente da empresa que os produz os para serem vendidos, os produtos também podem ser encontrados em grandes mercados. A maioria deles está em plásticos ou em caixas de papelão, muito diferente dos pães que D. Irma vende, sendo produzidos em casa, à mão, sem caixas e pacotes, mas mesmo assim, Dona Sônia tem a consciência do poder político desse tipo de produção e de consumo, afirma que essas formas de consumo e produção "desestabilizam o mercado grande". Desestabiliza, pois causa demanda por produtos que dialoguem com o meio ambiente, desestabiliza quando há o boicote às grandes empresas que não respeitam os ciclos dos alimentos.



Figura 4: Dona Sônia preparando o famoso suco verde.



Figura 5: Compra, venda e socialização na Feira de Campo Grande

Diferentemente da conscientização ambiental e capital da Dona Sônia, para muitos consumidores não há diferença se é orgânico ou agroecológico: “não tem agrotóxico é bom para saúde”. Assim, em um primeiro momento, os consumidores estão preocupados com a questão de ser um alimento limpo em consonância com a saúde, bem-estar, além de terem relações de amizade e confiança com os agricultores. Entretanto, o discurso dos vendedores é mais crítico, mais político, eles sabem como é difícil a produção e plantação de alimentos em áreas pequenas e com o solo não muito favorável para o plantio:

Campo Grande está crescendo, estamos perdendo muita terra, muita gente indo embora, parando de plantar, a feira aqui... me ajuda, eu mostro que pode ter agricultura e plantação, sabe. Vem eu e minha filha... vendemos alface, espinafre... o ruim é quando é verão fica difícil..., mas mostra que podemos plantar, comer, sair do mercado... (Entrevistada não quis ser identificada)



Figura 6: Distribuição do bolo de aniversário da Feira Agroecológica de Campo Grande

Mesmo com as adversidades do solo, o mercado imobiliário e do clima, principalmente no verão, produtores agrícolas não desanimam de suas plantações e muito menos da venda na feira.

As pautas ambientais na alimentação surgem principalmente com os desastres naturais ao longo dos anos, principalmente no final do século XXI e início do XXI. São desastres que acabam impactando na vida de famílias e produtores do meio rural e para os indivíduos do meio urbano. A alimentação agroecologia perpassa essas esferas com o intuito de dialogar com os grupos minoritários da sociedade, tornando a alimentação mais plural, diversificada pelos sabores e dos saberes ali estabelecidos. A comida é um elemento que sempre esteve presente nos diálogos com produtores e consumidores da feira. Questionei alguns interlocutores sobre o que comiam no dia-a-dia, não apresentou muita diferença, havia uma grande diferença, o arroz e o feijão ainda são os pilares da alimentação, todos foram unânimes que essa composição é o princípio para ter uma alimentação saudável principalmente por causa da carga nutricional.

Eu sempre como arroz, feijão e vegetais às vezes como alguma carne, um frango. Porque depois que comecei a entender sobre agroecologia, orgânico, essas coisas, meio ambiente. Como, mas não como sempre, sabe? Fui me conscientizando sobre esse movimento aqui, sobre a dificuldade. A comida passa a ser uma arma contra esses grandes negócios aí. (Luciana, consumidora da feira)

2.5– O Aniversário da Feira Agroecológica de Campo Grande

Com a realização do aniversário da feira Agroecológica de Campo Grande que estava completando 20 anos de existência no dia 23 de março de 2019, nada mais justo que a realização de uma festa de aniversário. Além de exposições culturais como Baque Mulher, oficina de bambolê, o aniversário teve como participação o CONSEA, alertando sobre os cortes e a extinção do Conselho e suas consequências para a agricultura como um todo. “A Zona Oeste do Rio de Janeiro, tem agricultura, tem agricultura na cidade, a Zona Oeste resiste, insiste e coexiste a partir da feira de Campo Grande” (Representante do CONSEA, Betty), essa fala deixa claro conotação política atribuída a feira por parte de seus organizadores e atores envolvidos na construção de políticas públicas de segurança alimentar no município e estado.

Conselho de segurança alimentar nutricional da cidade do Rio de Janeiro, muito importante estarmos aqui neste espaço hoje de comemoração de 20 anos da feira agroecológica de campo grande, então é um momento para esclarecermos as pessoas sobre a importância do CONSEA, política públicas implementadas do CONSEA. O CONSEA é composto por membros dos governos e pessoas da população (Betty).

Além da militância e o respaldo político, o evento contou com pessoas de várias faixas de idade, desde jovens a idosos. Obviamente os alimentos agroecológicos se fizeram presentes, especialmente o caqui e a banana. O caqui foi a cereja do bolo da festa literalmente, pois é símbolo de luta e resistência da Zona Oeste e o mais vendido. Os ingredientes usados no bolo não eram totalmente produzidos de forma agroecológica, mas tinha alguns ingredientes, como o tipo de açúcar demerara, isso mostra que ainda há uma grande lacuna na produção e no consumo dos produtos e alimentos agroecológicos para os produtores.

Contudo, acredito que a luta e a percepção do agroecológico é muito misturada, para quem planta pode ser um ato político, mas para quem consome um ato de bem-estar ou beleza, saúde. Entretanto, a questão da estética e do bem-estar é um ponto para consumir tais produtos, os consumidores acabam conhecendo e ajudando-os produtores a escoar seus alimentos, dessa forma os consumidores compram alimentos justos e de boa qualidade. Como citado, mesmo quando há a reclamação de preço, muitos consumidores avaliam dizendo “prefiro comprar mais caro que comprar remédio na farmácia, vale a pena”. Claro que não se pode generalizar as afirmações, mas essa frase se tornou recorrente durante meu trabalho de campo em Campo Grande.

Constata-se que a agroecologia envolve a prática, a sociabilidade e a militância política, sobretudo, são resistência não só pela agricultura, mas também pelo local, pelos saberes e

comida. A feira de Campo Grande por ser uma feira pequena, contém uma maior facilidade em conhecer e trocar diálogos, não estou dizendo que em outras feiras isso não acontece, mas as trocas acontecem de um jeito mais simples. Algumas características buscadas pelos consumidores são da feira de Campo Grande são: Saúde, limpeza e alimentação, mas indo ao encontro desses alimentos, os consumidores acabam conhecendo a história e o conhecimento local.

Um pouco diferente, na feira do Rio da Prata e no Sítio Farol da Prata, os consumidores buscam uma volta para a ruralidade e pertencimento da área ocupada, muitos aproveitam o dia para remeter o “mundo da roça”, e conseqüentemente, a comida, esta faz parte da tradição do local que tem o caqui e a banana como patrimônio gastronômico.

2.6 O Sítio Farol da Prata e a Feira Orgânica

O Rio da Prata é considerado um bairro de Campo Grande. A maior parte do seu território está situado dentro do Parque Estadual da Pedra Branca, considerado como uma unidade de Conservação de Proteção Integral. Os agricultores pertencentes dessa região estão se beneficiando com a transição da chamada agricultura “convencional” para “orgânica e agroecológica”. Atualmente, agricultores e produtores estão tendo mais autonomia e oportunidade nos mercados de comida e produtos orgânicos, fazendo presença em feiras como o Circuito Carioca de Feiras Orgânicas do Rio de Janeiro, mostrando representatividade e saindo das sombras para se fazer conhecido e visto.

Os agricultores da região continuaram a sua unidade produtiva de alimentos, mesmo sofrendo mutações durante os ciclos econômicos. Em 1974, foi criado o Parque Estadual da Pedra Branca, neste período de criação os agricultores foram desacreditados de continuar a produzir, sendo considerados nocivos para a preservação do local. Para continuar a produção na região, os agricultores teriam que adotar o modelo de produção orgânica, pois muitos agricultores ainda faziam uso de técnicas como queimadas, o que foi visto com maus olhos pelo grupo de conservação ecológica.

Mesmo com a adoção de novas técnicas de plantio, os agricultores conseguiram se integrar no mercado de orgânicos, que para muitos é mais vantajoso que a agricultura convencional, porque conseguem vender os alimentos e produtos com um preço mais caro, em decorrência da ascendência “do orgânico”. Tanto Rio da Prata quanto o Parque, se produzem banana e caqui (ambos são destaques de produção), mas outros produtos são plantados: frutas

desidratadas, vinagre de caqui logo os vegetais e legumes: aipim, hortaliças de um modo geral, até mesmo plantas medicinais.

Assim, o Farol da Prata, apresenta o “café na roça” com o intuito de trazer a roça para a cidade, atuando como espaço de turismo e lazer, evocando sentimentos saudosos em que o rural é um ambiente de paz e calma: “Venho aqui, me sinto em paz, não tem barulho, não tem carros para lá e pra cá, além do mais, a comida é ótima, boa para saúde, venho sempre que posso”, afirma uma entrevistada, moradora de Campo Grande. Muitos que vão ao Rio da Prata-Maciço estão em busca de lazer e mais vivência com a natureza. Com sucesso e bastante procura pelos produtos produzidos no Maciço da Pedra Branca, os consumidores que estavam indo ao Farol da Prata, deram a ideia de ter o espaço para venda dos produtos e também o café na roça, a natureza deixa de ser a única motivação dos “turistas locais”, pois a alimentação do Farol da Prata incentiva a uma alimentação local com os produtos vendidos na região, incluindo bolos, pães e o almoço com bife, batata frita, costela dentre outros. O proprietário do Espaço da Roça, vê essa abertura para novos conhecimentos e identidade do Rio da Prata.

Eu nunca pensei em fazer o café da roça, tenho 86 mil metros quadrados. Eu queria fazer uma horta orgânica e colher essas coisas. Mas nasceu essa ideia do café, e já se vão quase quatro anos, mostrando a identidade local e a oportunidade de comer uma comida saudável, vindo da terra (Edson).

A comida ofertada no “Café da Roça” faz parte do mundo rural e faz presença na cidade urbana. Esse consumo, como explica Dupuis (2002), não é apenas material, mas sim cultural e calculado, ou seja, comprar alimentos vindos do comércio justo, não se resume apenas na relação entre produtor e consumidor, mas sim, com todos à sua volta.

A Feira Orgânica do Rio da Prata funciona desde 2014 no Espaço Farol da Prata, organizado pela Associação de Agricultores Orgânicos da Pedra Branca (Agroprata) que oferece produtos orgânicos certificados. Assim como na feira de Campo Grande, é possível encontrar mel, os sucos “detox” e plantas medicinais e para temperos. A feira do Rio da Prata abrange em torno de 200 pessoas, sendo importante ponto de comercialização para região e bairros vizinhos, escoando alimentos saudáveis e mostrando a cultura local da Zona Oeste, dando oportunidade para diversos agricultores que perderam seus empregos ou tem apenas essa forma de trabalho, que é uma forma de representação social e identidade cultural e local.



Figura 7: Hortaliças para venda na feira do Rio da Prata.



Figura 8: Tendinha da cenoura na feira do Rio da Prata



Figura 9: Espaço Farol da Prata. Preparo do almoço “Da roça”.



Figura 10: Festa do Tira-Caqui edição 2018 no sítio Farol da Prata

Em virtudes de todos os fatos mencionados, o consumidor e produtor têm relações mais próximas e solidárias, mas mesmo assim há uma série de dificuldades enfrentadas pelos agricultores que dificultam a diversificação e o aumento da produção. Ao mudar o plantio,

mudar a produção em geral, mesmo não usando agrotóxicos. A mudança para outro tipo de plantio ainda é muito forte entre eles, mesmo sabendo que podem melhorar a renda familiar e consequentemente aumentar a oferta de novos produtos, que ainda não são produzidos entre os bairros de Campo Grande à Vargem Grande. A herança cultural que esses espaços deixam é muito importante para a gastronomia regional e local, trazendo e incentivando novas práticas agroecológicas na cidade.

2.7 O Tira Caqui – Rio da Prata e Vargem Grande

Há nove anos que o feriado de Tiradentes⁷ é a data escolhida para celebrar a safra do caqui, que faz parte do sistema agrícola tradicional do Maciço da Pedra Branca, localizado na Zona Oeste do Rio de Janeiro. Neste evento, ocorre a colheita solidária do caqui, feita por agricultores, integrantes da Rede CAU e por voluntários.

No ano de 2017, a força tarefa contou com a adesão da Chef Teresa Corção, elaborando receitas e produtos derivados do caqui no Rio da Prata. No ano de 2018, no Sítio do Edinho, o Tira-Caqui contou com 113 inscritos de diferentes perfis, feirantes, integrantes de coletivos, de redes e movimentos sociais, abrangendo pesquisadores, professores e autônomos, que em sua maioria são moradores do Rio de Janeiro e do entorno. Minha primeira experiência com o Tira-Caqui foi no ano de 2018, quando mudei o meu campo de pesquisa e me inseri no universo agroecológico.

⁷ Tiradentes foi um líder da Revolução, que ficou conhecida como Inconfidência Mineira, considerado mártir pelos republicanos com a intenção de ressignificar a identidade brasileira.



Figura 11: Convite do Tira-Caqui, sétima edição.



Figura 12: convite do Tira-caqui, sétima edição



Figura 13: Convite da oitava edição do Tira-Caqui.

Em 2018, é importante ressaltar que a juventude agroecológica e os agricultores são isentos do pagamento da taxa de participação. Esses, segundo os dados gerados pelo preenchimento dos formulários de inscrição, compunham cerca de 11,5% do público do evento. As redes sociais também foram de grande serventia, para fazer a propaganda do evento e também as inscrições para as oficinas, saindo apenas do universo físico, alcançando o universo virtual e mais pessoas para o evento. Na ocasião, os participantes puderam escolher quais as oficinas que queriam participar, tendo também a opção de participar de todas, desde que não houvesse choque de horários. Com 67,3% das escolhas, a oficina mais disputada foi exatamente a atividade de colheita do caqui, logo atrás, com 7,1% das escolhas, três oficinas tiveram a mesma quantidade de pessoas que as escolheram, foram elas: a culinária na roça, contos e caldos e a roda de conversa das juventudes.

No ano de 2019, o Tira-Caqui aconteceu na feira de Vargem Grande, tendo seu término um pouco mais cedo, pois o dia do Tiradentes coincidiu com a Páscoa, data em que muitas

famílias almoçam juntas, mas mesmo assim o evento aconteceu, aproveitando que domingo é dia de Feira da Roça em Vargem Grande. A colheita não ocorreu no dia, foi feita uma agenda de visitas durante o mês de abril, para a realização da colheita no Sítio da D. Marizinha. Durante o dia do evento, teve a feira com seus feirantes e produtores, vindos da Zona Oeste e também da Baixada Fluminense, além das gincanas e danças, como por exemplo a dança do Coco.



Figura 14: Mulheres dançando a famosa dança do coco

Para além do caráter simbólico do Tira-Caqui, ele também carrega em sua idealização uma dimensão econômica, com o fim de contribuir com o agricultor. O evento nasce justamente da vontade de ajudar o produtor local por meio da colheita. Apesar disso, hoje em dia, como contado pelos agricultores, não há um interesse de que a colheita seja enorme, pois há que se respeitar o ciclo de amadurecimento-colheita-venda a qual o caqui deve ser submetido. Esse processo é feito com muito cuidado pelos agricultores que tem com a venda do caqui, um período de maior lucratividade e que não pode ser conseguido em outra época do ano por dois motivos: 1º) o caqui é um cultivo sazonal; 2º) o outro cultivo que divide com o caqui o espaço de carro-chefe dos cultivos feitos no Maciço da Pedra Branca, é a banana, que por poder ser cultivada e encontrada o ano todo, não tem a mesma valorização financeira que o caqui.

Sendo assim, o período de venda do caqui, tem enorme impacto econômico na vida desses agricultores, que para além do seu valor de troca, carrega em si um valor de uso que conecta pessoas e território, mostrando que é possível a coexistência de eventos como o Tira-Caqui, em integração e respeito com a natureza e com os agricultores. Baseado nisso, a Chef Regina Tchelly do Favela Orgânica, usou o mês de abril para escoamento da produção do caqui e também da banana, fazendo compotas, cremes, doces, usando-o *in natura* ou cozido. Mais além usou também a banana na ocasião, mostrando que é possível utilizar o alimento de todas as formas.

2.8 A Comida do Tira-Caqui – Cardápio Agroecológico

A Gastronomia nas feiras e eventos agroecológicos chamam bastante atenção, não apenas por trazer sabores inigualáveis, mas sobretudo por dialogar com toda uma população e não apenas uma parte dela. A Gastronomia, agroecologia, se assim pode ser chamada, respeita todas as diversidades alimentares, de aprendizado social, histórias e experiência de vida. Incluindo comunidades quilombolas, indígenas dentre outras. Uma outra característica da Gastronomia Agroecológica se expressa como arte, seja na criação de receitas, na combinação de ingredientes e na apresentação dos pratos. A Gastronomia Agroecológica tem o compromisso com a saúde, nutrição e com o uso dos recursos naturais e com as práticas rurais agrícolas.

Durante o Tira-Caqui, nos anos em que pude participar, fui motivada para tentar entender a lógica do que seria o alimento agroecológico, se ele era apenas livre de agrotóxicos, funcional e nutritivo. No meu primeiro Tira-Caqui (2018), fiz uma boa caminhada até chegar ao sítio do Sr. Edson. Ao chegar, já estavam ocorrendo atividades e oficinas, músicas ao fundo, crianças brincando e toda a dinâmica de uma festa da colheita. Na entrada já havia algumas mulheres e homens, vendendo as famosas compotas de caqui e vinagre de caqui, que por sinal, chega a ser mais gostoso que o vinagre de maçã. Outra fruta que chamou atenção foi a quantidade de banana, alguns doces também estavam sendo comercializados, como a banana-passa, uma delícia! Como era dia de festa, todos estavam animados e a comida parecia ganhar um outro sabor, cheiro e aparência. Teve a culinária Ana Santos e Sara, vendendo seus produtos à base de jaca e almoço agroecológico.



Figura 15: Culinarista Ana Santos servindo o almoço do Tira- Caqui, 2018



Figura 16: Pasta vegana ao molho de caqui.

O almoço me chamou a atenção, afinal era uma comida considerada “simples” por muitos, composta por: quiabo, salada, arroz, feijão, frango, angu (polenta), ou seja, a comida da roça? Comida agroecológica. Comida colhida por produtores da região da Zona Oeste que também produzem: couve, mandioca, laranja, alface e espinafre. Comida vinda do produtor diretamente para o consumidor e que são comercializados nas feiras de Vargem Grande, Campo Grande e Rio da Prata.



Figura 17: Vitamina de caqui



Figura 18: Coxinha de jaca vegana



Figura 19: Vinagre, compota e caqui para venda

A comida agroecológica no Tira-Caqui carrega a dimensão simbólica do rural e também da segurança alimentar, como ouvi muitos dizerem “comida que alimenta, que te enche”. Acredita-se que comer aquilo que se planta, que se colhe, é um ato político contra as grandes redes de mercado e também contra uma alimentação totalmente industrializada.

2.9 Do Industrial ao Agroecológico: Sociabilidade entre Cozinhas

A partir de uma abordagem holística que engloba conceitos de consumo consciente, compostagem caseira e a criação de hortas em pequenos espaços. O Favela Orgânica tem como objetivo modificar a relação das pessoas com os alimentos, evitando assim o desperdício, cuidado com o meio ambiente, conscientizando as pessoas sobre cada etapa do ciclo da alimentação, assim possibilita a criação de hábitos e práticas alimentares responsáveis em relação à comunidade, além do mais preza contra a cultura do desperdício.

No dia 28 de abril deste ano ocorreu um evento no Favela Orgânica restaurante, ministrado pela chef de cozinha Regina Tchelly, no qual a Rede Carioca de Agricultura Urbana realizou em conjunto, um evento pela comemoração ao dia do Tira-Caqui⁸, tendo como utilização da própria fruta, no qual foram feitos compotas e pastas para vender e também para degustação, tendo preços justos não passando de 30 reais o prato do dia.

⁸ Evento realizado sempre no dia 21 de abril, no mesmo dia do Tiradentes, no qual o caqui é a fruta comemorada, assim como a resistência do Maciço da Pedra Branca.



Figura 20: Molho de tomate e chaya no CEM

O Favela Orgânica e o CEM têm mostrado que comida de verdade e de qualidade não é apenas para quem tem privilégio em poder comer saudável, é uma comida de qualidade respaldado pelo direito à cidade, respeito aos agricultores e ao meio ambiente, indo muito além da famosa gastronomização da comida. O alimento agroecológico perpassa essa esfera de ser considerado “chique” ou “gourmet”, mas ainda precisa de um grande debate, um grande anúncio, de como fazer isso em um ambiente no qual a informação muita das vezes custa a chegar.

Globo quando vai falar das práticas de comer vai falar da alta gastronomia, que está nas mãos dos chefs, como a gente da agroecologia vai falar desse alimento não tão distante, para o pobre – a alta culinária – nem tão próximo que é da fome mas a partir dos valores? Como a gente consegue seguir outros caminhos que não é distante de mim porque é chique ... tinha um rapaz que estava fazendo suco com cactus aí eu disse “ah eu vou levar para favela” ele disse “não faça isso”, não leve algo porque o outro está com fome que você precisa matar a fome mas leve algo que tem tanto valor nutricional que o rico não tem sensibilidade para ter o pobre conhece desde então” como você conhece fazer isso? Como anunciar? (A.S.)

Durante o trabalho de campo feito entre um evento ou outro, percebi que as mulheres possuem uma força de articulação e envolvimento muito maior que os homens. A agroecologia aparenta ter um debate fortíssimo sobre feminismo, “sem feminismo não há agroecologia”. Desta forma, o Favela Orgânica e Morro Serra da Misericórdia se tornam uma opção de resistência na cidade do Rio de Janeiro, mostrando que na Favela há defesa e preocupação com o que se come, com que se vende e como se cultiva, mostrando que favela pode ser um local no qual o direito se faz parte dentro da comunidade no qual traz renda para jovens e para as mulheres a partir dos recursos utilizados.

O modo de produção agroecológico tende a ser diferente do modo de produção capitalista, que esconde a relação social de quem o produz, a agroecologia dessa forma não teria o “fetichismo da mercadoria”, seria totalmente transparente, havendo uma relação e mediação entre produtores e consumidores: “O ativismo na esfera do consumo pode não reverter o sistema capitalista, mas, como ação política, tem o poder de formatar o sistema agroalimentar”. Para isso, alguns eventos têm um forte discurso sobre a soberania alimentar, movimentos de mulheres como é o caso do Empório da Chaya e também o cardápio alternativo feito pela Regina Tchelly, ao procurar informações da Chaya, conhece o evento do Tira-Caqui e cria pratos com a fruta. Então o alimento alternativo acaba conectando pessoas e redes ao entorno dos alimentos locais, conjugando dessa forma com a soberania alimentar.

Durante o processo de pesquisa, conheci esses movimentos e a importância que eles têm na cidade do Rio de Janeiro, antes de mais nada a comida apresenta várias significações, indo muito mais além da ingesta.

Não adianta pensar apenas na agricultura e no alimento, faz-se necessário pensar na relação entre os próprios indivíduos, o Estado teria um papel fundamental nesta articulação de unir o produtor e o consumidor promovendo feiras, suporte aos agricultores que moram mais afastados do centro, flexibilizando o conhecimento de outros consumidores e claro obter uma qualidade melhor do alimento livre de agrotóxicos e transgênicos, fazendo tudo em harmonia com a natureza e meio ambiente. O movimento Empório da Chaya, localizado em Paracambi-RJ, no acampamento Marli Pereira da Silva, surgiu da necessidade de mostrar uma organização política, social e econômica dentro do contexto pela luta de terra (MST):

Nosso coletivo surgiu da necessidade de mostrar pra sociedade que um povo organizado, tem como trazer melhorias para cidade e sociedade... tudo começou com uma muda de chaya que recebemos da AARJ, em que foi compartilhada as estacas

(pelo companheiros do Verdejar) e um delicioso suco de chaya levamos à estaca pro acampamento e plantamos lá. (D. Áurea, Coordenadora do Empório da Chaya)



Figura 21: Chaya refogada no Festival de Agroecologia, 2019

O alimento ajuda na sociabilidade entre as pessoas de diferentes lugares e classes sociais, como foi o caso da chaya (planta originária do México), que além do mais traz a importância do trabalho coletivo: “Fizemos parte do MST, hoje não mais, mas lá aprendemos a importância do trabalho coletivo e daí surgiu essa iniciativa. Primeiro nos organizamos para fazer artesanato, mas como nem todos se identificam, trocamos pro ramo da culinária”. Além do aspecto de sociabilidade, a comida agroecológica, como o caso da chaya denota um aspecto econômico e social:

Houve um período de seca e toda nossa produção na beira da estrada morreu, ficamos só com a chaya pois é uma planta muito resistente, daí surgiu uma feira em dezembro de 2016 (feira Cícero Guedes, no Largo da Carioca), e teríamos que participar. Então só tinha a chaya, resolvemos fazer o beneficiamento dela para poder vender na feira, vendemos então: suco de chaya, crepioca de chaya e *chayain natura*. Foi um sucesso

de vendas, e a cada feira fomos criando novas receitas com a chaya (D. Áurea, Coordenadora do Empório de Chaya).

A Chaya além de ter o aspecto econômico social, levou o Empório da Chaya ao prêmio de primeiro lugar, do prêmio consulado da Mulher, no ano de 2017. Há diversas maneiras de usar a chaya em receitas, como: geleias, crepioca, Chaya refogada e bolo de pote. Conseqüentemente gerando renda para comunidade e tem o grande papel das mulheres, fortalecendo a comunidade, além do mais o acampamento tem o projeto em se tornar um acampamento agroecológico.

O alimento une diversos tipos de pessoas, em torno de aprender novas formas de alimentação, novos sabores, criando novas redes de sociabilidades pelo Rio de Janeiro. Por causa da chaya, a Regina Tchelly conheceu a Marcelle, que futuramente iria ajudar no Tira-Caqui (2019), fazendo compotas de caqui, doces e comidas salgadas com a fruta, prezando sempre pelo alimento *in natura*, respeitando sua sazonalidade e livre de venenos.



Figura 22: Coxinha de coração de banana e caqui feita no Favela Orgânica pela Regina Tchelly



Figura 23: Coxinha de caqui



Figura 24: Coxinhas de coração de banana

Abordar a questão da alimentação agroecológica, envolve a questão da soberania alimentar, mesmo com toda essa teoria sobre o alimento agroecológico e uma alimentação saudável. Ainda é muito difícil o acesso a esses produtos, ainda mais quando se concorre com as comidas convencionais, enlatadas e dentre outras formas de processamento.

Ainda é muito difícil o acesso a esses produtos, né? No mercado não encontra, então eu fico com o que sobra da feira e ainda uso produto que não é bom para saúde... principalmente para meus filhos, dou o que posso de agroecológico e o resto tem que ser comprado no mercado... é muito difícil fugir (Entrevistada).

Assim, o uso contínuo de alimentos processados é muito alto, principalmente no que diz respeito aos espaços que estão à parte do governo, pode-se dizer que é uma missão muito difícil abandonar os industrializados, ainda mais pela grande oferta que se tem o tempo inteiro. O cardápio acaba sendo uma mistura de agroecológico e processados, mediante a escassez dos mesmos, mas mesmo sem ter uma disponibilidade, há o conhecimento das formas de uma alimentação respaldada em alimentos considerados saudáveis.

Mas, por meio das cozinhas e conhecimento sobre o alimento, é possível ressignificar o alimento, conhecer outros sabores e ter um outro olhar para a comida, pois ela nesses dois espaços citados acima, acaba gerando economia e soberania alimentar.

2.10 O Alimento Resignificado: Uma Nova Vertente no Espaço Social

Os discursos e narrativas dos interlocutores compõem sua experiência com a temática agroecológica. Em quase todas as entrevistas, os interlocutores tentaram descrever o que seria o alimento agroecológico, ele pode vir a envolver questões de saúde, tradição, sociabilidade e resgates de alimentos, que eram usados como uma forma de sanar a fome, em uma determinada época, sendo assim:

A agroecologia é um modo de vida, que você se transforma... eu costumo dizer que é cultivar relações antes de mais nada, para mim a agroecologia é o cultivo das relações, é uma maneira que eu consigo alcançar seja pelo alimento, seja pela erva, seja por aquelas senhoras que vão perdendo a cultura dos xaropes..., seja pela forma de plantar... ela passa a questão da produção indo na questão social (Ana Santos, culinária e ativista do CEM).

Desta forma, um dos sentidos atribuído em primeira instância para a agroecologia foi a qualidade inerente a saúde, "é caro comprar remédio, até porque isso acaba sendo eterno, quando começa com remédio a tendência é a aumentar o uso", desta forma, os alimentos saudáveis e agroecológicos ajudam a prevenir e melhorar a qualidade de vida das pessoas, o tema da saúde e qualidade de vida percorrerem outros espaços, como foi o caso do Restaurante Raízes do Brasil.

Ao visitar o Restaurante Raízes do Brasil, pude participar do evento "Degusta papo", ministrado por Paulo Bittar, tinha como objetivo mostrar a produção do queijo, não apenas voltado para comercialização, mas entender todo o processo de produção e o valor simbólico que produtores criam ao produzir o alimento com suas próprias mãos. Ao longo da conversa e degustação de queijos, um queijo gerou polêmica, foi o provolone, pois de acordo com os palestrantes, o provolone passa por um processo de defumação, este processo gera partículas cancerígenas no organismo humano. O alimento agroecológico se mostra muito mais do que saúde, não apenas relacionada a práticas sustentáveis e livres de contaminação, como por exemplo, adulterações que são feitas no queijo durante sua fabricação, para dar consistência,

A Rede Ecológica convida para um encontro saboroso, cheio de prosa e muita história sobre os queijos do Brasil!

Este “Degusta Papo” vai acontecer no Raízes do Brasil (Rua Áurea, 80 – Santa Teresa), no dia 23 de março, sábado, às 16:00 h e contará com a presença de Paulo Bittar e outros produtores parceiros de queijo artesanal.

A degustação vai ocorrer com queijos parmesão, canastra e outros, com diferentes tempos de cura

Sugere-se uma taxa de contribuição voluntária entre 8,00 e 10,00 reais/participante.

DIVULGUE, PARTICIPE E VENHA SABOREAR CONOSCO!!!

Para maiores informações sobre este encontro, entre em contato com 21 98202-9511 (Márcio)



Figura 25: Convite para o "Degusta papo" no Restaurante Raízes do Brasil.



Figura 26: Exposição de queijos agroecológicos no Restaurante Raízes do Brasil

Segundo Beck (2010), resíduos de agrotóxicos e outros poluentes⁹, que geram doenças como câncer e diversas alergias alimentares, mas também a escolha por alimentos livres de insumos químicos está pautada pela escolha de consumir alimentos de baixa carga nutricional. Além dessa perspectiva nutricional, o alimento agroecológico muitas das vezes é considerado vegano por não utilizar a carne ou laticínios, mas não porque é uma norma ou dogma, mas sim tem a ideologia de prezar pelo que se tem na geladeira ou preservar o pequeno agricultor, que não consegue vender seus produtos do quanto, por exemplo, se vende ovos.

Para mim o agroecológico pode ter ovo, eu insisto muito... foi uma, teve o abraço e a gente fez o sanduíche ... as verduras ... a jaca e o molho, por que ele não podia ser o ketchup e a mostarda? porque eu estava falando de agroecologia e eu precisava mostrar que é possível, falar que vegano, aí eu chego na feira da roça e me falam “ah é tudo alimento vegano” eu não queria falar de veganismo, eu queria falar de alimento agroecológicos, quando eu coloco na maionese a banana verde, não é porque eu quero colocar o ovo, é porque a banana ela tem um valor menor, tem muitos agricultores em Vargem Grande que produzem a banana em alta escala, ela tem um alto valor

⁹ Beta-hexaclorociclohexano, hexaclorobenzeno e DDT.

nutritivo, não por causa do ovo mas por uma opção agroecologia, acho que esse é o desafio, dá para ser vegano? Dá para ser melhor ... eu prefiro fazer o bolo vegano, mas eu não quero levantar essa bandeira e sim do agroecológico (A.S.).

A agroecologia dialoga com o universo social e cultural da sociedade, especialmente se debatido em espaços que tenham sido afetados de alguma forma pelo governo ou alguma outra forma de desapropriação como culturais e tradicionais. Como é o caso das Favelas e do subúrbio do Rio de Janeiro, onde algumas práticas alimentares voltam para o cotidiano dos habitantes, principalmente quando dialogam com Universidades e Movimentos Sociais.

Ele resgata memórias porque você começa a trabalhar com que você... o Cleiton o morador... ele comeu uma pastinha de caruru e falou: “ Nossa há dez anos eu não comeria isso aqui de jeito nenhum”, mas como pensar que esse alimento, ele pode vir de outra maneira, o alimento agroecológico, ele quebra né? Ele ressignifica, não é um alimento que eu vou comer por causa da fome é um alimento porque carrega muitos valores nutricionais, dá fácil no meu quintal, eu posso plantar, trocar... Panc é mato de comer, teve uma fala de um jovem, da academia, da UERJ falando que foi muito gostoso comer aquilo, eu pensei “caramba, para ele que teve outra realidade de vida outras trajetórias é maravilhoso comer o caruru”, mas para mim, Ana ressignificar esse mesmo caruru dentro da favela onde aquilo foi símbolo de fome? Sabe... até ... porque falar de agroecologia também quando a gente resgata muitos valores a gente resgata muitas dores, como transformar essa dor? A Globo quando vai falar das práticas de comer vai falar da alta gastronomia, que está nas mãos dos chefs como a gente da agroecologia vai falar desse alimento não tão distante, para o pobre – a alta culinária – nem tão próximo que é da fome, mas a partir dos valores? Como a gente consegue seguir outros caminhos que não são distantes de mim porque é chique.

Além do mais, a agroecologia vai muito mais do que um certificado¹⁰, como os alimentos ditos orgânicos, que apesar de se distinguirem dos produtos dos alimentos da agricultura convencional, pelo não uso de agrotóxicos e fertilizantes sintéticos. A agroecologia se caracteriza por ter um debate muito mais amplo, indo além de sua produção, fala de mudanças profundas, incluindo questões sociais, culturais, morais e éticas. Como salienta Dupuis (2002), a produção dos produtos orgânicos se perde em relação a produção agroecológica, que centra seu discurso na esfera da produção focando apenas no capital, a autora discorda dessa teoria marxista de dominação e de capital, pois a forma que a sociedade se forma depende da esfera de produção, a capacidade de transformar as relações entre o trabalhador e o capitalista mediando assim o trabalho. Desta forma, os atores sociais Latour (2000) e Warde (1997), possuem grande influência na maneira como conduzem a cultura, envolvendo as práticas agroecológicas, que também tendem a incluir um caráter lúdico, político e revive a cultura “perdida”, mediante a midiaticização e globalização dos espaços públicos. A

¹⁰ Nº 10.831 de 23 de dezembro de 2003.

agroecologia dialoga com os discursos (heterogêneos), muitas vezes apagados e esquecidos pela sociedade, discursos que prezam pela igualdade de gênero, classe, cor e soberania alimentar.

A agroecologia na minha vida foi influenciada em buscar alternativas e autonomia de viver uma autogestão, eu tô dentro... eu precisava buscar alternativa, plantar, cuidar do solo... principalmente a mulher preta na favela ela tem que sair quatro hora da manhã para fazer faxina na casa do outro e o filho dela está ali, a alimentação dela acaba sendo aquela mais rápida possível, a mulher preta acaba indo muito cedo para fazer faxina e não tem tempo de cuidar do filho dela... quando você vai para agroecologia você resgata o que estava perdido, o uso das ervas... (A.S.)

Comecei com material reciclável... eu moro numa comunidade ameaçada, Caeté... a minha história começou com artesanato, não sabia o que era agroecologia... comecei a me envolver com o direito da região e entender que só moradia não é o suficiente... eu começo a entender a agroecologia, direito de morar e plantar... eu sabia a prática, mas não a teoria (G.A.).

Pode-se entender que o discurso agroecológico, está ligado a uma heterogeneidade de discursos, no qual há uma simbiose de conexões, associações e articulações “vivemos em coletivos, e não em sociedades” (LATOUR, 2000). A agroecologia se respalda nas articulações, um movimento que abarca todos os sentidos da vida social.

Porque eu recebi e perceber que aqueles produtos poderiam ser ressignificados, com que a gente tinha no CEM, que ainda não tinha valor mercadológico como a chaya que a seis não traz muita gente não conhecia, a gente percebeu que ela poderia ser comercializada de outras maneiras, então o ENAU foi um marco assim, ainda que é no Brasil todo, vendo que acontece aqui e ali, sabe em todos os cantos.

Certamente a atribuição da alimentação desempenha um papel muito mais amplo, não apenas a questão gustativa (FISCHLER, 2001), vai além de montar um prato “limpo” e “saudável”, dialoga com a democracia alimentar e com o respeito com aquilo que ingerimos, respeito com os animais e com o ambiente como um todo. Faz-se necessário entender que esse novo paradigma é visto muito mais que “natureza e cultura”, ambos andam e se fundem em um só.

Durante a visita a Serra da Misericórdia na colônia de férias das crianças da Serra, a alimentação foi usada como forma de educar as crianças e passar um conhecimento sobre as frutas, legumes e vegetais. Durante esse evento ocorreram atividades que puderam mostrar o valor e o conhecimento, como oficina de culinária e oficina de fazer sabão, voltados para ensinar as crianças que o saudável e o natural também é gostoso, mostrando que é possível dialogar com todas as classes sociais, desde a Zona Sul até o subúrbio do Rio de Janeiro.



Figura 27: Colônia de férias no CEM

No caso da colônia de férias foi uma tentativa de mostrar essa perspectiva para as crianças que tem aproximadamente de 4-14 anos, mostrando que eles também têm o direito de poder ter uma alimentação justa e nutricional.

2.11 Agroecologia e o Locavorismo: A Comida do Local

Ao pesquisar alimentação e movimentos agroecológicos na cidade do Rio de Janeiro, é compreender a comida local e também a comida típica brasileira. Ao andar pelo centro do Rio, ou no centro de Campo Grande ou em outros municípios, deparamos com vários restaurantes a quilo, restaurantes árabes e *fast food*. Chamo atenção, pois esse diálogo de comida local imbrica com alguns conceitos, que são retomados pela agroecologia, como: redução de combustível para transporte de comida, democratização alimentar e diálogo com o feminismo e vegetarianismo.

O termo *foodmiles* foi criado em 1990 por Tim Lang, tendo como significado a distância que o alimento percorre durante o processo produtivo e seus impactos ambientais. O locavorismo dialoga com o produtor e o consumidor, reduzindo assim a cadeia longa de produção, caracterizando assim *locavore*, que é o indivíduo que se interessa em comprar e consumir alimentos produzidos localmente, que também dialoga com territorialidade, dos hábitos alimentares e da gastronomia a partir da sua tendência ecossocial.

As externalidades oriundas desse processo – queima de combustível fóssil, poluição, exploração do trabalho – não eram consideradas na equação. Esses custos parecem ser invisíveis, na medida em que não são produzidos diretamente pela indústria ou pelos consumidores. O fato de que essa conta seria, posteriormente, paga sob a forma de deterioração ambiental, danos à saúde e consequências políticas advindas da pobreza era considerado imaterial (ALBALA, 2017, p. 240).

Constata-se que o movimento tem como premissa, o respeito pela sazonalidade dos alimentos (entre vegetais, legumes e frutas).

O conceito de comida local se estende a quem produziu o alimento e incorpora preocupações com a personalidade e a ética do agricultor e seu modo de vida. Além disso, essa temática aborda a discussão da democratização do ato de alimentar-se, frente a monopolização das grandes redes varejistas em diversas zonas da cidade, o que enfraquece cada vez mais os pequenos produtores da cultura local. Acredita-se que o locavorismo aparece como uma forma de resistência ao processo de globalização e prezando a economia local, prezando também pelo retorno às origens e a revalorização do preparo e do consumo doméstico de alimentos.



Figura 28: Polenta, chaya e frango. Comida da roça do Festival de Agroecologia na Fundação Progresso.

O retorno às origens também traz a ideia do feminismo e das mulheres de volta à cozinha, para o preparo e consumo das comidas (homemade food), porém alguns autores criticam essa ideia, pois acaba caindo na relação de gêneros entre homens x mulheres, podendo ocasionar a subordinação das mulheres aos homens (AZEVEDO, 2015). Essa crítica pode ser verdadeira, mas não consensual, pois um dos objetivos do locavorismo é poder trazer a mulher mais uma vez para a cozinha, tendo a autonomia também de escolher o que usar no preparo da comida, resgatando assim as práticas alimentares domésticas.

Ao se referir aos alimentos industrializados, o *chef* catalão Santi Santamaria menciona um processo de ‘pasteurização’, uma forma de uniformização das práticas alimentares que exclui os agricultores, pescadores, açougueiros e artesãos. Santamaria aborda também o aspecto político da culinária – voltar a comer em casa como uma forma de resistência à economia de mercado e a globalização, delineando assim a função social do cozinheiro. O *chef* faz uma alusão à importância de ressuscitar “as mães e avós e as vizinhas” que cozinham para que se mantenha o futuro da gastronomia (AZEVEDO, 2015, p. 89).

Para além do discurso feminista e econômico, Azevedo (2015) chama atenção ao local, alimento tradicional, étnico dentre outros principalmente entre os grupos indígenas como evidencia a entrevistada:

Hoje eu sou indígena da cidade, alimentação mais natural possível, nós temos hortas do Jaguataporã, lá no Estácio. A agroecologia já existe para a gente há muito tempo, desde o tempo dos nossos avós. A gente evita comprar muita coisa, a gente planta. Comemos cuscuz, macaxeira, beiju, aipim (nomenclatura em cada etnia), fubá, alimento à base de milho (Entrevistada).



Figura 29: Grupo indígena no Festival de Agroecologia reivindicando uma alimentação mais saudável

Esses conceitos podem remeter a algo positivo e, porém, Stănescu (2010 *apud* AZEVEDO, 2015) chama atenção para a possibilidade do crescimento da xenofobia alimentar, fazendo um movimento contra aquele que vem de fora. Um bom exemplo disso é como a gastronomia inclui e exclui condimentos, alimentos e formas de preparo. Aqui no Brasil temos o exemplo da cachaça de Paraty e o “queijo minas” de Minas Gerais, sendo caracterizado de "locality food" algo como “alimentos de caráter local”. Azevedo (2015) chama atenção para o caso da quinoa, alimento hiperprotéico das Cordilheiras dos Andes, que acabou sendo

incorporado pelos veganos e vegetarianos “[...] após grande aceitação entre consumidores de todo o mundo, o preço da quinoa subiu – na verdade, triplicou desde 2006 – com consequências desastrosas para quem plantava e consumia localmente.” (AZEVEDO, 2015, p. 91).

Essa incorporação traz questões sobre a necessidade de levantar discursos sobre segurança e soberania alimentar, no qual a mesma faz uma crítica aos vegetarianos e veganos, sobre a troca de alimentos locais para alimentos exportados, além de trazer a ideia de “colonialismo cultural alimentar” (HELDKE, 2001). Nesse contexto, é necessário a ampliação do *fair trade*, agroecologia nos espaços urbanos e também a inserção do *slowfood*, todos esses movimentos têm uma preocupação com o desaparecimento das tradições culinárias e agrícolas regionais, influenciando o ecossistema, as escolhas alimentares e a produção dos agricultores de pequena e média escala. Um desses movimentos sobre o locavorismo conversa com a agroecologia, é o que diz respeito à produção e consumo de PANCs.

PANCs se caracterizam pelo "ato de comer", como por exemplo, a taioba e a chaya, ambas estão ganhando destaque aqui no Rio, principalmente com o “Empório da Chaya”, grupo que reúne a maioria das mulheres e alguns homens. Ao questionar a D. Áurea sobre as plantas não convencionais, ela diz “quer saber o que é uma PANC? Pergunte ao seu vizinho, pergunte para fulano para sua vó, sua tia, elas com certeza vão saber”. De fato, questionei alguns vizinhos, inclusive minha mãe que respondeu “já conheço, não a chaya, mas a taioba, pegava para comer quando era criança, mamãe cozia e colocava com angu”. D. Áurea, pontuou alguns passos e também acrescentou alguns para encontrar as PANCs: “1) Questionar sobre as ervas e plantas que existem em sua localidade; 2) Se tiver tempo, procure na internet e em livros, pois é de grande ajuda, olhe as fotos com atenção”.



Figura 30: Pé de Chaya planando pelo CEM na Arena Carioca Dicró.

Além da Chaya, temos a presença da produção de bananas, por grande parte dos produtores rurais do Rio de Janeiro, assim como o caqui, que por sinal é umas das frutas que mexem com a economia do estado do Rio de Janeiro, outra fruta que merece atenção é a jaca, o caruru...

As comidas que estão no nosso quintal, saberes, sabores, nossas folhas, é essa nossa construção. E uma das coisas que eu trago são os saberes, os sabores. Que antes cultivavam que hoje está entrando aí na mídia. A jaca por exemplo, a jaca é um alimento que está entrando na mesa das famílias da cidade, como novo, modismo... mas não, ela é uma coisa que vem lá de trás, muitas famílias da minha família, a jaca era o alimento de sempre, a jaca é para muitas pessoas para poder alimentar os filhos. O alimento está à nossa volta, a terra nos dá tudo que é necessário (Entrevistada).

O locavorismo não é algo novo, uma vez que a produção convencional ultrapassa a não convencional, a agroecologia trabalha com essa concepção do alimento local, força das mulheres e principalmente fomentar novas políticas públicas para fortalecer territórios locais, culturais e a preservação ambiental.

CAPÍTULO III – SEM FEMINISMO NÃO HÁ AGROECOLOGIA: DEMOCRACIA ALIMENTAR AO COMER

A mulher acorda e levanta antes do marido. Prepara o café, tira o leite, encaminha o almoço e, às vezes, ainda põe a roupa de molho. Aí o marido levanta, e vão pra roça juntos. Voltam da roça o marido está cansado, claro. A mulher não, porque ela é feita de aço inoxidável (...) Eu já assisti – e me escandalizei – a esposa ter até que cortar fumo e fazer o cigarro para o homem fumar” (Professora primária e esposa de pequeno produtor, sul de santa Catarina) (PAULILO, 1987, p. 1).

Como é sabido, o mundo vem passando por transformações desastrosas nos âmbitos sociais, ambientais e nutricionais. Ao longo deste trabalho foi mostrado que a insegurança alimentar e o grande consumo de alimentos ultraprocessados são causas de doenças e desnutrição no Brasil e no mundo, especialmente nas classes menos abastadas, onde a falta de acesso aos produtos e alimentos saudáveis são mais escassos.

Durante o trabalho de campo nas feiras e eventos de agroecologia na Cidade do Rio de Janeiro, a força das mulheres se fez presente e vem crescendo cada vez mais ao longo dos anos. As autoras Seibert, Sayeed, Georgieva e Guerra (2018) apontam que as mulheres representam cerca de 43% da força de trabalho nos países considerados em desenvolvimento. Além disso, as autoras apresentam que cerca de nove em cada dez propriedades rurais são coordenadas por famílias, e aproximadamente 80% dos alimentos são produzidos por famílias rurais e pequenos produtores. E as mulheres são as que participam de todo processo de produção, desde a colheita ao cozimento.

Apesar de serem ativas e terem um papel fundamental, as mulheres, principalmente as rurais e periféricas enfrentam a discriminação de gênero, raça e classe. Primeiramente, os homens possuem um acesso maior à terra e dentre outros recursos, como: financeiros, saúde e mercado. As mulheres acabam sendo sujeitas à exclusão social, à exploração sexual e à violência doméstica. Não podemos esquecer que as relações de poder patriarcal ainda controlam as relações sociais, e o trabalho feminino é visto apenas como uma ajuda.

Dito isto, a Agroecologia além de ser uma ciência, movimento social promovendo práticas agrícolas sustentáveis, sociais e justas. Visto que, é uma solução de base acessível para

o produtor, desafia as dinâmicas de poder do atual regime alimentar. A agroecologia tem condições de criar melhores oportunidades para os agricultores na economia familiar, desafiando as estruturas patriarcais que envolvem o mundo rural, compartilha o aprendizado rural, criando um intercâmbio entre os agricultores e principalmente entre as agricultoras, e promove saúde e segurança alimentar para as famílias rurais, eliminando usos de produtos químicos e sintéticos. Além disso, ocorre uma maior diversificação de cultura, frutas e outros alimentos.

Por fim, a agroecologia tem como um objetivo um sistema mais justo e igualitário entre homens e mulheres, portanto, a sua implementação é necessária para desconstruir e tornar todas as formas de injustiça mais visíveis na sociedade, incluindo as desigualdades sofridas, especialmente pelas mulheres. Não é apenas o suficiente a inclusão das mulheres na implementação de ações: para que o processo seja inclusivo, as mulheres precisam fazer parte dele desde o início, criando, definindo e participando de sua implementação. Concluindo, este capítulo tem como objetivo mostrar a força feminina nas esferas públicas dos eventos agroecológicos do Rio de Janeiro.

3.1 A Agroecologia e o Movimento Feminista

Em um contexto de abertura democrática na década de 80, os movimentos de mulheres começam a ganhar força e uma significativa força de expressão nos processos de luta no campo, cuja participação nessas lutas não é nenhuma novidade. Diversos estudos examinaram a divisão sexual do trabalho pelo sexo na agricultura, permitindo assim concluir que as mulheres acabam ocupando uma posição de subordinação, cujo trabalho sempre é visto como uma ajuda.

Cavar é preparar a terra, sem ajuda do arado, para o plantio da cana. Trabalho “leve”, feminino, é plantar, arrancar o mato miúdo, e adubar, para isso, as mulheres ganham a metade ou menos, da diária de um homem, embora trabalhem o mesmo número de horas nas fazendas onde há olarias rústicas, as mulheres carregam tijolos em carrinhos de mão-de-obra, serviço também considerado feminino, embora algumas atividades possam ser realizadas por ambos sexos pagando por produção, os proprietários evitam remunerar o tempo que as mulheres gastam com os filhos e o maior esforço que despendem para limpar uma mesma área de cana. Já nas atividades em que a força física não traz maior rendimento, como o plantio e a adubagem, evitam remunerar o tempo que as mulheres gastam com os filhos e o maior esforço que despendem para limpar uma mesma área de cana, já nas atividades em que força física não traz maior rendimento, como plantio e a adubagem, evitam presença masculina para melhor caracterizá-las como trabalho “leve”. Apesar da sutileza empregada na exploração da mão-de-obra feminina, há mulheres que realizando as mesmas tarefas que os homens, ganham menos (PAULILO, 1987, p. 2).

Esse caráter do trabalho considerado “leve” ou “pesado” é relativo e culturalmente definido. A mulher está sempre relacionada a atividades de âmbito doméstico e privado, mas executa o trabalho considerado “leve” e também os trabalhos considerados “pesados”. Acredita-se que com essa constatação levou Paulilo (1987) a concluir que o “trabalho leve” é de baixa remuneração, não se dá porque é considerado mais fácil de realizar, mas sim está relacionado a hierarquia familiar, ou seja, mulheres e crianças acabam sendo subordinadas.

[...] “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. Fica a pergunta: por que se paga menos pela realização dessas tarefas? A resposta não deve ser procurada em realidades específicas das regiões estudadas ou do próprio meio rural como um todo. Essa situação ocorre devido à valorização social do homem enquanto “chefe de família”, responsável pela reprodução de seus ‘dependentes’. Assim, o trabalho desses últimos fica em plano secundário, cabendo, nestes casos, uma remuneração que apenas “ajuda” a composição do orçamento familiar (PAULILO, 1987, p. 7).

As crianças também participam dos mesmos trabalhos feitos pelas mulheres. De acordo com Brumer (2008) está relacionado:

- Principalmente à limpeza da terra e a colheita, seleção e embalagem dos produtos;
- Ao processamento dos produtos agrícolas;
- Ao cuidado de animais, tais como alimentação, limpeza e ordenha;
- Aos trabalhos da horta, principalmente se seus produtos forem destinados ao consumo da própria família.

Outra questão muito debatida em estudos de campesinato é referente ao direito de herança, o que muitas das vezes a mulher fica a parte da divisão de bens, mesmo com o direito estabelecendo que há igualdade entre todos, há uma preferência que a terra fique com o filho homem do que com a mulher, como mostrou Seyferth (1985), a lógica do campesinato gira em torno da reprodução da família, dessa forma o chefe da família vai ter a terra como o bem maior, logo o filho como seu progenitor, o pai tem o direito de escolher seu herdeiro, podendo até ser uma filha, mas na maioria das vezes é um homem e a mulher acaba sendo excluída da repartição de terras.

Existe um costume (ou uma tradição) que deve ser seguida preferencialmente, mas acima do costume e respaldada pela tradição está a autoridade do pai – chefe da família – que tem a palavra final sobre a transmissão do patrimônio. Apesar do costume da última genitura prevalecer, o pai tem o direito de escolher o seu herdeiro, em casos excepcionais, pode até ser uma filha. Mas com certa frequência, esse herdeiro é o último dos filhos que casar: segundo a lógica camponesa local, o último a casar quase sempre é o filho mais novo (SEYFERTH, 1985, p. 14).

Outras estratégias são feitas para deixar a mulher fora da partilha dos bens e uma delas é pela concessão de dotes, que é o preço que se paga para poder casar com a filha.

A mulher não herda terras porque a partir do casamento irá fazer parte de uma outra família. E pertencendo a uma outra família não tem o direito de ficar com uma parte da terra que deve pertencer a seus irmãos. [...]. O dote assume, então, um caráter compensatório e vai ressarcir a mulher pela sua exclusão da herança (SEYFERTH, 1985, p. 14-15).

Então, a mulher não herda a terra, mas vai morar e trabalhar na propriedade do marido, sucessor em outra propriedade, ou seja, a mulher acaba não participando também da vida econômica familiar. Com esta exclusão da sucessão de uns acarreta em dois tipos de estratégias, a primeira corresponde às estratégias de herança que apenas um filho é o escolhido, ficando como sucessor, enquanto outros são encaminhadas para o êxodo da atividade agrícola ou a migração para outras terras. Acredita-se que a outra maneira de exclusão social das mulheres se dá por questões matrimoniais, se tornando uma mediadora entre o pai e o marido (CARNEIRO, 1998, p. 111), outro agravante é que essa mudança de casa acarreta uma subordinação a sogra, ou seja, a mulher acaba não tendo um direito a escolha na vida de campesinato, pois está amarrada a regras e concessões.

Mas, o cenário das mulheres no campo começa a mudar com escolarização e com o fim dos chamados intermediários, com a inserção da tecnologia no ambiente rural, o trabalho que era feito manualmente passa agora por máquinas (BOURDIEU, 1981) e o afrouxamento dos laços sociais tradicionais, as mulheres começaram a ressurgir na sociedade como individuais autônomas que buscam pelo seu direito.

No final do século XIX emerge no Ocidente o feminismo, enquanto movimento social organizado, em torno do sufrágio em busca pelo direito ao voto feminino, com mulheres da classe média conhecida como “primeira onda feminista”. Na década de 60, começa a “segunda onda”, pautando em temas como patriarcado as questões sobre identidade e epistemologia. O movimento da “segunda onda feminista” questiona marcadores sociais como: classe, raça e sexualidade, são organizadas em estratégias do movimento, além de abordar questões como racismo, gênero, mulheres negras e subalternizadas na agenda feminista, pois a “primeira onda” era feita por mulheres de classe média e branca.

No Brasil, com o fim da anistia e o início da redemocratização em 1979, a década de 80 foi um marco para os movimentos feministas aqui no Brasil, explicitando diálogos envolvendo

questões de gênero e direitos trabalhistas. Já no ano de 1995, mulheres trabalhadoras rurais começam a ocupar espaços em movimentos sindicais. A década de 80 foi marcada tanto pela anistia, quanto pelos movimentos sociais, mas também foi marcada pelo falecimento de Elizabeth Teixeira e Margarida Alves. O silenciamento das mulheres na história impulsiona o pensamento: Quem são estas mulheres que inspiram as lutas de outras mulheres trabalhadoras? Estratégias durante os anos 80 foram traçadas como: Direito à sindicalização e aos direitos trabalhistas e também à previdência, já no ano de 1994 foi lançada uma campanha “Nenhuma trabalhadora rural sem documentos”, colocando em pauta a falta de acesso à documentação no mundo rural.

A primeira, mais voltada para atuação pública das mulheres, investindo em sua organização política, concentrando-se principalmente nas questões relativas ao trabalho, ao direito e à redistribuição de poder entre os sexos. Foi a corrente que posteriormente buscou influenciar as políticas públicas, utilizando os canais institucionais criados dentro do próprio Estado, no período da redemocratização dos anos 80 (SARTI, 2001, p. 40).

Mas o movimento das mulheres do campo também começou a crescer no Brasil, primeiro pelas violências que eram feitas a seus corpos, violências físicas e mentais. Logo no ano de 1983, a militante Margarida Maria Alves foi assassinada por tiro por um latifundiário, o crime ganhou repercussão em todo Brasil e ganhou repercussão nacional com denúncia encaminhada à Comissão Interamericana de Direitos Humanos, a mesma lutou por direitos de indígenas, 13º Salário e horário de trabalho. A líder sindical foi responsável por mais de cem ações trabalhistas na Justiça do Trabalho regional, a primeira mulher a lutar pelos direitos trabalhistas no estado da Paraíba durante a ditadura militar. Essa marcha acontece a cada três anos em Brasília, carregando pautas como políticas públicas voltadas para as trabalhadoras da área rural, entre elas o combate à pobreza e à violência contra a mulher.

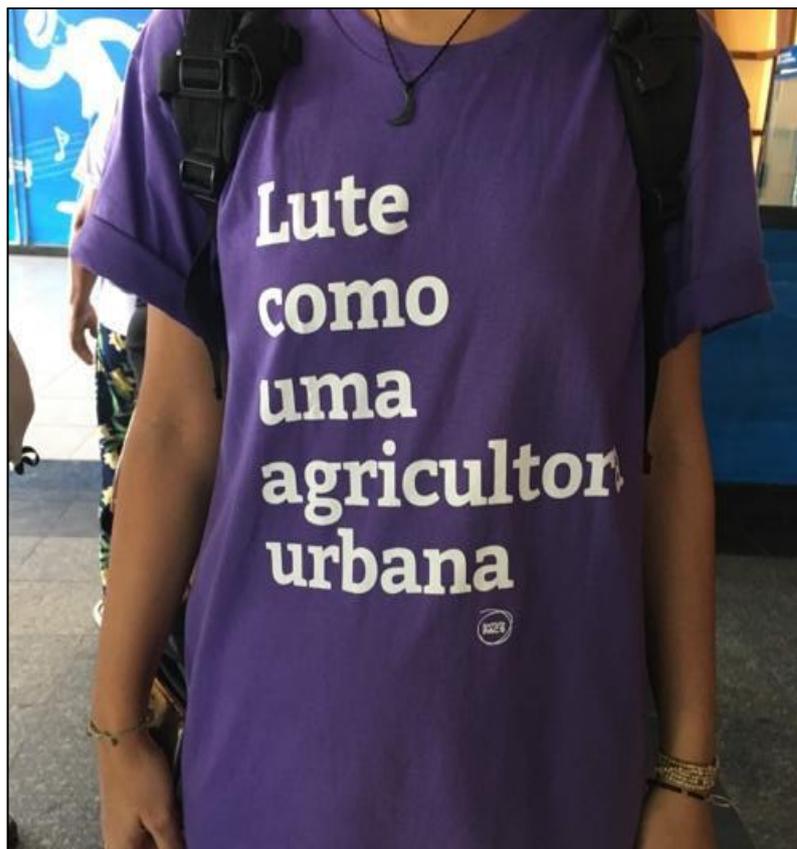


Figura 31: Movimento feminista por uma alimentação agroecológica no Festival PlantRio

Assim, a agroecologia entra em debate e luta das camponesas e dos cidadãos, em geral frente ao grande capital e ao agronegócio. Mas a agroecologia carrega uma força das mulheres, principalmente como força contra o machismo no mundo rural. De acordo com Paulilo (1987), essa submissão acaba fazendo a lógica para muitas pessoas, principalmente homens que não reconhecem o trabalho pesado que a mulher faz, além de cuidar da casa, trabalha na criação de animais e algumas no fumo como foi detalhado no texto “O peso do Trabalho Leve”.

Mulheres e crianças ajudam no plantio e na colheita das lavouras, cuidam das atividades domésticas e procuram complementar a renda da família dedicando-se a ocupações artesanais como tecer linha, fazer acabamento de rede, fabricar chapéus e rendas. Todo o material necessário à execução dessa tarefa é fornecido pelos intermediários, que depois vêm apanhar o produto. A especialização é grande: algumas mulheres fazem só varandas, outras só punhos de rede. O pagamento desse trabalho “leve” e moroso, que exige habilidade e paciência, é ínfimo (PAULILO, 1987, p. 2).

A perspectiva agroecológica abre espaço para que as mulheres agricultoras ou não possam enfrentar a condição de vulnerabilidade, conquistando mais autonomia nas esferas

social, pessoal, familiar e política. Mas, só a agroecologia em si, não pode resolver essa desigualdade, precisa do diálogo com o feminismo, para combater o dilema vivenciado pelas mulheres, seja em contexto rural ou não. As mulheres acabam tendo uma dupla dependência, além de serem camponesas historicamente, o campesinato está ligado a uma lógica voltada para família e para o provedor dessa família que é o homem.



Figura 32: Bolo de banana feito com chaya, festival PlantRio

3.3 Mulheres na Agroecologia: Resistência no Cozinhar Vender

Nas observações realizadas durante minha jornada como aluna de mestrado, a relação de proximidade que foi estabelecida durante o campo, pude observar que a comida envolve as mulheres e suas questões de uma forma avassaladora, seja a questão doméstica, sejam as questões política e econômica. Durante os trabalhos de campo realizados em Campo Grande,

Rio da Prata, na Favela da Babilônia e o Plante Rio, há um engajamento muito significativo por parte das mulheres, no qual reivindicam que o cozinhar não é uma coisa considerada antiquada e muito menos machista (MENASCHE, 2007, p. 5).

O papel das mulheres no movimento agroecológico é de grande importância e de luta, pois envolve mulheres de todas as classes sociais em prol de uma luta em conjunto, contra a opressão das grandes empresas alimentícias, luta pelo local e principalmente a busca por justiça alimentar. O ato de cozinhar juntas ou sozinhas mostra o quanto a mulher pode ser soberana e respeitada, tornando um ato de resistência ao ir às feiras, ao fazer a escolha do cardápio do dia, se torna uma resistência e uma luta por alimentos e comercialização de produtos confiáveis no qual possa nutrir toda a sua família. Concomitante com o movimento agroecológico e a força das mulheres que persistem e resistem ao universo dos processados, a cozinha para elas vai muito além de programas de TV, que mostram um ambiente fetichizado e comercializado; cozinha tem que ser também lugar de política, ativismo e soberania. “A comercialização do cozinhar como um esporte de espectadores igualou-se aos esportes profissionais, à indústria da música e naturalmente a todas as outras formas de entretenimento” (ALBALA, 2017, p. 244).

Em outras palavras, o lucro de culinária tornou-se um objeto fetichizado de exposição e não um manual de como aprender a cozinhar, ele é exibido mais como uma expressão de identidade de classe, do que mantido na cozinha para não ser manchado de gordura.



Figura 33: A nutricionista Angelista dos Santos Nascimento apresenta a salada feita com chaya na colônia de férias do CEM.

Entre conversas e degustações dos pratos nos locais de pesquisa, estive atenta o quão a mulher considerada negra, de baixa renda é considerada favelada, dispõe de uma grande notoriedade e uma grande vontade de poder lutar por esses alimentos. Seja da Zona Oeste à Zona Sul, as mulheres pretas têm uma voz de empoderamento e reconhecimento que os alimentos e os produtos consumidos foram marginalizados por anos e considerado como bruxaria e outras alusões estereotipadas, que atualmente com o movimento agroecológico, eles estão em voga, como essências e chás ajudando em crises alérgicas e distúrbios mentais,

foi na agroecologia que eu conheci a agricultura urbana, primeiro pelo Verdejar na Serra da Misericórdia (2010), eu achei muito bonita a luta porque eu sempre acreditei que lutar pelo meu povo... as nossas lutas são muito grandes foi a partir da agroecologia que eu vi uma forma mais tangível mais real de eu atuar no meu local no meu meio, meu interesse em trabalhar depois da descoberta do Verdejar e da Rede Carioca de agricultura urbana a gente reflorestar 12 quites para produzir os alimentos (A.S.).

A luta dessas mulheres acaba muito além da teoria e sim a prática dos conhecimentos, que foram muitas vezes esquecidos ou abandonados, devido ao uso de novos industrializados e pela tecnologia que acaba atuando como grande aliada das indústrias alimentícias, seja pelo marketing ou pela publicidade. Como o movimento agroecológico tende a mudar, as mulheres reivindicam sua cozinha, seu espaço e suas receitas como forma de ir contra ao monopólio industrial vigente.

Principalmente a mulher preta na favela ela tem que sair quatro horas da agroecologia, na minha vida foi influenciada em buscar alternativas e autonomia de viver uma autogestão eu tô dentro... eu precisava buscar alternativa, plantar, cuidar do solo, ... a manhã para fazer faxina na casa do outro e o filho dela está ali, a alimentação dela acaba sendo aquela mais rápida possível, a mulher preta acaba indo muito cedo para fazer faxina e não tem tempo de cuidar do filho dela... quando você vai para agroecologia você resgata o que estava perdido, o uso das ervas.



Figura 34: Culinarista e os bolinhos de jaca no PlantRio.

Sendo assim, a agroecologia é um modo de vida que você se modifica, é cultivar relações antes de mais nada, sendo o cultivo das relações uma saída para um alimento justo, seja pela erva, por novas receitas e práticas sociais; uma nova saída para uma saúde e relações mais confiáveis, pois a cozinha e a comida que essas mulheres produzem, ajudam a mediar e aumentar a procura dos alimentos e produtos, fazendo um diálogo com toda a sociedade. Desta forma, a cozinha passa ser um espaço de resistência, luta e conhecimento.

Eu gosto muito daquela brincadeira de “comidinha”, brincava de comidinha, e agora passo para minha geração, e muita das coisas que estão na moda, a jaca, taioba o caruru, uma série de coisas que a agroecologia está trazendo, resgatando com essas mulheres que estão mostrando que sem a mulher não existe comida na mesa, não existe agricultura. A agricultura está diretamente ligada à mulher, nós que damos a vida, geramos a semente. Não apenas a semente que a gente planta na terra e cultiva somos responsáveis pela gestação (D. Etinete).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O objetivo dessa dissertação teve como centralidade o consumo agroecológico, seja desde da plantação até a comida e o consumo, percorrendo feiras e eventos sediados na cidade do Rio de Janeiro. Abordar alimentação como tema e pesquisa, não pode ser limitado e concluído aqui na conclusão, ele persiste e é dinâmico. Nossa intenção primeiramente foi ter o entendimento do que seria a ruralidade e em seguida entender como a alimentação se desenvolve ao longo dos anos e conseqüentemente uma busca por comida saudável e soberania alimentar. Nesta pesquisa, a alimentação e a comida tanto em seu discurso, quanto em sua esfera social no qual foram identificados, são elementos capazes de formar pontes entre campo e cidade, produtores e consumidores urbanos.

A Antropologia e Sociologia desde de início se preocuparam com o sentido simbólico da comida, desde da prescrição do que comer e do não comer. Atualmente ambas mostram que houve e ainda ocorrem mudanças no comer e de como a sociabilidade à mesa muda e como se compartilha. No momento atual, ambas mostram a tendência, a homogeneização da comida, incluído os produtos geneticamente modificados e industrializados.

Hoje sabemos que a comida é viva, não em um sentido espiritual atribuído pela Nova Era, mas em uma dimensão biológica. Suprimir isso em uma lata não apenas rouba vitaminas da comida, mas rouba também nutrientes que estão faltando na nossa dieta, principalmente porque não dependemos mais de comidas fermentadas ou curadas. Fermentos químicos substituíram os fermentos biológicos e os lactobacilos nos produtos de pastelaria; o leite pasteurizado nos forneceu segurança e um suprimento de queijos bonitos, mas estéreis; e os picles fermentados, os queridinhos do *hipster set*, simplesmente não podem mais ser encontrados nas prateleiras das mercearias (ALBALA, 2017, p. 241).

Fiscler (2001) aponta sobre como a comida pode ser pasteurizada em todos os lugares, mas isso é uma tendência, como aponta Barbosa (2009), tendência porque como foi observado nesta dissertação algumas práticas alimentares ditas “perdidas” se reinventam. O modo da sociabilidade acaba mudando devido ao ritmo urbano e sua padronização das rotinas, mas também as práticas alimentares mudam, principalmente quando o que comemos não nos satisfaz, mas ou quando buscamos novas ou “velhas” alternativas “saudáveis” de volta para nosso prato, principalmente quando as questões ambientais e climáticas começam a surgir na sociedade, trazendo impacto na vida cotidiana.

Dessa forma, a agroecologia passa ser uma alternativa para uma alimentação melhor e também como uma forma de relacionar-se melhor com o mundo. A agroecologia é uma prática

agrícola cujas interações beneficiam os componentes do agrossistema, apresentando condições do solo para o crescimento das plantas. Durante a pesquisa de campo, foi observado que a agroecologia tem também como princípio básico, a reciclagem dos nutrientes (compostagem), não usando insumos externos, diversificando a produção. Além disso, a produção agroecológica não se concentra em espécies individuais. O saber agroecológico faz uso do conhecimento baseado em técnicas, que não são transmitidas nos níveis superiores, mas acabam sendo desenvolvidas com base no conhecimento dos agricultores reais.

Como se pode ver, durante o trabalho de campo realizado, a agroecologia dialoga com os sistemas alimentares, principalmente em locais onde a comida serve para apenas matar a fome. Tanto na Babilônia, Serra da Misericórdia, Campo Grande e Vargem Grande, a agroecologia ajuda na ecologia nesses locais, preservando o solo, perpassando as conveniências estatais, além de ter um diálogo com a comunidade e com os produtores e consumidores da agroecologia, outro ponto explorado na agroecologia e que tem uma forte conexão com a agricultura urbana, mostrando que o rural (re)cria novas formas de sobrevivência, em uma sociedade urbanizada e desenvolvida como no caso do Rio de Janeiro, com implementações de hortas, plantações de árvores, conjugando com o território não apenas esses valores, mas procura valorizar o território, a cultura local e o comércio justo entre produtores e consumidores do Rio de Janeiro, como por exemplo, o consumo e produção do caqui, chaya, banana, dentre outros alimentos, fazendo uma expansão do consumo local e novas formas de sociabilidade mostrando outras formas de viver.

Para isso, no primeiro capítulo, retomei toda a história sobre o campesinato e como ele se reformula com o advento da industrialização, urbanização e com a expansão imobiliária na cidade do Rio de Janeiro, desde a chegada da família real até esse boom imobiliário a agroecologia. Mostrando que há uma resistência por esse grupo social, que muitas das vezes foi dado com uma classe social fadado ao fracasso, mas isso não ocorre. O campesinato toma outras formas e outros meios para sobrevivência e uma delas é pela alimentação e soberania alimentar. A comida para esse grupo denota trabalho e dignidade, pois liga diretamente a terra, a agroecologia, assim traz esses conceitos para a esfera atual.

No segundo capítulo, apresentei o trabalho de campo e mostrei como a prática da alimentação dialoga em diferentes espaços do Rio de Janeiro. Inicialmente percorri Campo Grande e o Rio da Prata no Tira-Caqui de 2018, espaço de luta, resistência e ativismo alimentar, que tem o caqui e banana como patrimônios do Maciço da Pedra Branca, mostrando uma resistência contra o grande capital imobiliário na cidade. Além do mais, participei de programas

e eventos mediados pela Rede CAU, como o uso do caqui no Favela Orgânica, restaurante da culinária Regina Tchelly, Raízes do Brasil, Serra da Misericórdia, Plante Rio. Eventos que trouxeram o produtor e a ruralidade para o conhecimento da população, eventos que trouxeram outros sabores, cheiros e conhecimento em torno do que é o alimento agroecológico.

No terceiro e último capítulo, apresentei como o campesinato muitas das vezes tenta silenciar a voz das mulheres, considerando seu trabalho leve ou não digno de reconhecimento no mundo dito rural, que possuem um papel de complementaridade das tarefas. Com o surgimento do movimento feminista nos anos 60, com a marcha e o seu fortalecimento das mulheres com a marcha das margaridas, a agroecologia tem como papel fundamental para as mulheres agricultoras, como uma forma promissora de trabalho e também a contribuição de saberes que se imbricam em formas sustentáveis para produção, mas infelizmente ainda há limites que são enfrentados pelas mulheres como a desvalorização histórica de seu trabalho, principalmente voltadas para a alimentação familiar, que é considerada de pouca importância em comparação com a lavoura. Assim, os movimentos agroecológicos abrangem cada vez mais a presença das mulheres, que se organizam politicamente e economicamente recebendo assim seu reconhecimento.

Aqui no Rio de Janeiro a maioria das vendas de alimentos é mediada pelas mulheres, uma frase que nunca irei esquecer é “A mulher é o ponto crucial para agroecologia, ela dá a semente, em todos os sentidos, ela gera vida”. É por aí que a alimentação vai muito mais que ingestão ou nutricional. Ela pode ser resistência na cozinha, escolhas sobre o que cozinhar e quando cozinhar.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALBALA, Ken. Comendo na pós-modernidade: como comprar, cozinhar e comer estão se transformando na Era Digital. **Estudos Sociedade e Agricultura**, v. 25, n. 2, p. 238-250, junho/2017. Disponível em: <https://revistaesa.com/ojs/index.php/esa/article/view/esa25-2_02_comendo>. Acesso em: 22. jan. 2020.

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

ALVES, Alda Cristiane de Oliveira; SANTOS, André Luis de Sousa dos; AZEVEDO, Rose Mary Maduro Camboim de. Agricultura orgânica no Brasil: sua trajetória para a certificação compulsória. **Rev. Bras. de Agroecologia**, 7(2), p. 19-27, 2012. Disponível em: <

revistas.aba-agroecologia.org.br/index.php/rbagroecologia/article/view/10085/8613 >. Acesso em: 18. jan. 2020.

ASSIS, Renato Linhares de; ROMEIRO, Ademar Ribeiro. Agroecologia e Agricultura Orgânica: controvérsias e tendências. **Desenvolvimento e Meio Ambiente**, v. 6, p. 67-80, jul./dez. Editora UFPR, 2002. Disponível em: <<https://revistas.ufpr.br/made/article/download/22129/14493>>. Acesso em: 22. jan. 2020.

AZEVEDO, Elaine de. O ativismo alimentar na perspectiva do locavorismo. **Ambiente & Sociedade**, São Paulo, v. XVIII, n. 3, p. 81-98, jul./set. 2015. Disponível em: <<https://www.scielo.br/pdf/asoc/v18n3/1809-4422-asoc-18-03-00081.pdf>>. Acesso em: 30. jan. 2020.

BARBOSA, L. Tendências da alimentação contemporânea. In: PINTO, M. L.; PACHECO, J. K. **Juventude, consumo & educação 2**, p. 15-64. Porto Alegre: ESPM, 2009.

BECK, Ulrich. **Sociedade de risco: Rumo a uma outra modernidade**. Tradução de Sebastião Nascimento. São Paulo: Editora 34, 2010.

BOURDIEU, Pierre. **A economia das trocas simbólicas**. São Paulo: Perspectiva, 2007. Disponível em: <<https://nepegeo.paginas.ufsc.br/files/2018/06/BOURDIEU-Pierre.-A-economia-das-trocas-simb%C3%B3licas.pdf>>. Acesso em: 19. dez. 2019.

BOURDIEU, Pierre. **Plantar, colher, comer: um estudo sobre o campesinato goiano**. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1981.

BOURDIEU, Pierre. **Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste**. 1. ed. Editora: Routledge, 1984.

BRANDENBURG, Alfio. Movimento agroecológico: trajetória, contradições e perspectivas. **Desenvolvimento e Meio Ambiente**, n. 6, p. 11-28, jul./dez., Editora UFPR, 2002. Disponível em: <https://orgprints.org/24393/1/Brandenburg,A._Movimento%20agroecologico%20trajetoria,%20contradicoes%20e%20perspectivas.pdf>. Acesso em: 23. dez. 2019.

BRANDENBURG, Alfio; LAMINE, Claire. DAROLT, Moacir. Institucionalização do movimento ecológico na agricultura: mercado e reorganização dos atores sociais. **Estud. Soc. e Agric.**, Rio de Janeiro, v. 21, n. 2, p. 221-247, 2013. Disponível em: <<https://revistaesa.com/ojs/index.php/esa/article/view/366/362>>. Acesso em: 23. dez. 2019.

BRUMER, Anita; ANJOS, Gabriele dos. Gênero e reprodução social na agricultura familiar. **Revista Nera**, Ano 11, n. 12, janeiro/junho, 2008. Disponível em: <<https://revista.fct.unesp.br/index.php/nera/article/download/1396/1378>>. Acesso em: 30. jan. 2020.

CÂMARA INTERMINISTERIAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (CAISAN). **Agroecologia e o direito humano à alimentação adequada: Tradução do Relatório de Olivier de Schutter Relator Especial da ONU para o direito à alimentação**. Brasília, DF: MDS, 2012. Disponível em:

<http://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/caderno1_sisan2012.pdf>. Acesso em: 20. jan. 2020.

CANDIDO, Antonio. **Os parceiros do Rio Bonito**: um estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida. 11. ed. Rio de Janeiro: Ouro sobre azul, 2010.

CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. Uma introdução à reflexão sobre a abordagem sociocultural da alimentação. **Antropologia e Nutrição**, p. 9-19. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. Disponível em: <<http://books.scielo.org/id/v6rkd/pdf/canesqui-9788575413876-01.pdf>>. Acesso em: 18. dez. 2019.

CARNEIRO, Maria José. O ideal rurano: campo e cidade no imaginário de jovens rurais. In: SILVA, Francisco Carlos Teixeira da; SANTOS, Raimundo; COSTA, Luís Flávio (Org.) **Mundo rural e política**: ensaios interdisciplinares. Rio de Janeiro: Campus, 1998.

CARTA POLÍTICA REDE CARIOCA DE AGRICULTURA URBANA. V Semana da Alimentação Carioca. Outubro, 2014. Disponível em: <<https://aueufmg.files.wordpress.com/2016/07/carta-politica-rede-carioca-agricultura-urbana-2014.pdf>>. Acesso em: 30. jan. 2020.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Editora Global, 2011.

CASSOL, A.; SCHNEIDER, S. Produção e consumo de alimentos: novas redes e atores, **Lua Nova**, São Paulo, n. 95, p. 143-177, 2015. Disponível em: <<https://www.scielo.br/pdf/ln/n95/0102-6445-ln-95-00143.pdf>>. Acesso em: 12. dez. 2019.
CHAYANOV, A. V. Teoria dos sistemas econômicos não capitalistas. In: CARVALHO, H. M. (Org.) **Chayanov e o campesinato**. 1. ed. p. 99-137. São Paulo: Expressão Popular, 2014.

COMERFORD, John Cunha. **Fazendo a Luta**: Sociabilidade, Falas e Rituais na Construção de Organizações Camponesas. Núcleo de Antropologia da Política (Coleção Antropologia da Política, 5), Rio de Janeiro: RelumeDumará, 1999.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

DAMATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Editora Rocco, 1986. Disponível em: <https://hugoribeiro.com.br/biblioteca-digital/Da_Matta-O_que_faz_Brasil_Brasil.pdf>. Acesso em: 15. dez. 2019.

DOUGLAS, Mary. Lasestructuras de loculinario. En: Jesús Contreras (coord.) **Alimentación y cultura**: Necesidades, gustos y costumbres. Barcelona: Universidad de Barcelona, 1995.

DOUGLAS, Mary. **Pureza e perigo**. 2. ed. São Paulo: Perspectiva, 2010.

ELIAS, Norbert. **O Processo Civilizador**: Uma História dos Costumes. Vol. 1. Tradução Ruy Junomann. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1994. Disponível em: <http://institucional.ufrj.br/portalclda/files/2018/09/ELIAS__Norbert._O_processo_civilizador_volume_1.pdf>. Acesso em: 12. dez. 2019.

EVANS-PRITCHARD, Edward Evan. **Antropologia Social**. Buenos Aires: Ediciones Nueva Visión, 1975.

EVANS-PRITCHARD, Edward Evan. **Os nuer**. São Paulo: Editora Perspectiva, 1978.

FACEBOOK. **Feira Agroecológica de Campo Grande-RJ**. 28/12/2019. Disponível em: <<https://www.facebook.com/feiraagroecologica-grj/photos/a.1468972883344251/2474875362753993/?type=3&theater>>. Acesso em: 29. dez. 2019.

FERNANDEZ, Annelise Caetano Fraga. **Do sertão carioca ao parque estadual da Pedra Branca**: a construção social de uma unidade de conservação à luz das políticas ambientais fluminenses e da evolução urbana do Rio de Janeiro. 373f. 2009. Tese (Doutorado em Sociologia). – Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, 2009. Disponível em: <<http://livros01.livrosgratis.com.br/cp094884.pdf>>. Acesso em: 25. jan. 2020.

FIRTH, Raymond. **Nós os Tikopias**: Um estudo sociológico do parentesco na Polinésia primitiva. São Paulo: EDUSP, 1998.

FISCHLER, Claude. **L'Homnivore**. Paris: Editeur. Poche Odile Jacob, 2001.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Org.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação da Liberdade, 1998.

FRAGA, Annelise Caetano; SANTOS, Miriam de Oliveira. Madureira, capital dos subúrbios (1940-1960): carnaval e comércio na produção de uma comunidade imaginada. **Illuminuras**, Porto Alegre, v. 16, n. 37, p. 11-31, jan./jun. 2015. Disponível em: <https://www.academia.edu/15107950/MADUREIRA_CAPITAL_DOS_SUBÚRBIOS_1940_1960_CARNAVAL_E_COMÉRCIO_NA_PRODUÇÃO_DE_UMA_COMUNIDADE_IMAGINADA>. Acesso em: 06. jan. 2019.

FREYRE, Gilberto. **A Presença do Açúcar na Formação Brasileira**. Coleção Canavieira, n. 16. Rio de Janeiro: Companhia Americana, 1975.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar**: Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil. São Paulo: Editora Global, 2007.

GARCIA JÚNIOR, Afrânio Raul. **O Sul**: caminho do roçado – estratégias de reprodução camponesa e transformação social. São Paulo: Marco Zero, 1989.

GIDDENS, Anthony. **A constituição da sociedade**. São Paulo: Martins Fontes, 2003. Disponível em: <https://www.academia.edu/7489118/Giddens_Anthony._A_constitui%C3%A7%C3%A3o_da_sociedade>. Acesso em: 18. jan. 2020.

GIULIANI, Gian Mario. Neo-ruralismo: o novo estilo dos velhos modelos. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, n. 14, ano 5, p. 59-67, out., 1990.

GOLDENBERG, Miriam. Cultura e gastronomia: psicopatologia da alimentação cotidiana. Entrevista com Claude Fischler. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 17, n. 36, p. 235-256, jul./dez. 2011. Disponível em: <<https://www.scielo.br/pdf/ha/v17n36/v17n36a10.pdf>>. Acesso em: 18. jan. 2020.

GOMES, Flávio dos Santos. **Mocambos e quilombos**: uma história do campesinato negro no Brasil. 1. ed. São Paulo: Coleção Agenda brasileira. São Paulo: Claro Enigma, 2015. Disponível em: <<https://www.companhiadasletras.com.br/trechos/35044.pdf>>. Acesso em: 13. nov. 2019.

GOODMAN, David; SORJ, Bernardo; WILKINSON, John. **From Farming to Biotechnology**. Oxford, UK: Basil Blackwell Ltd., 1987.

GOODMAN, D.; DUPUIS, E. M. Knowing food and growing food: beyond the production-consumption debate in the sociology of agriculture, **Sociologia Ruralis**, Wageningen, v. 42, n. 1, p. 5-22, January, 2002.

GOODY, Jack. **Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology**. Cambridge: Cambridge University Press, 1982.

HAESBAERT, Rogério. **O mito da desterritorialização**: Do “fim dos territórios” à Multiterritorialidade. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2004.

HELDKE, Lisa. Let's Eat Chinese!: Reflections on Cultural Food Colonialism. **Gastronomica: The Journal of Critical Food Studies**, v. 1, n. 2, p. 76-79, may/2001.

HERÉDIA, Beatriz Maria Alásia de. **A morada da vida**: trabalho familiar de pequenos produtores no Nordeste do Brasil. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1979.

HERNÁNDEZ, Jesús Contreras. **Alimentación y cultura**: gustos, hábitos y necesidades. Barcelona: Universidad de Barcelona, 1995.

HERNÁNDEZ, Jesús Contreras. “¿Sabemos realmente lo que comemos? El porqué de una antropología de la alimentación”. En: **Cultura alimentaria de España y América**, p. 381-409. Huesca: La Val de Onsera, 1995.

LANE, Christel. On The Theory of Non-Capitalist Economic Systems. In: CHAYANOV, A. V. **The Theory of Peasant Economy**. Homewood: Illinois, 1966. Disponível em: <https://growthecon.com/assets/papers/alexander_chayanov_the_theory_of_peasant_economy.pdf>. Acesso em: 12. jan. 2020.

LATOUR, Bruno. **Ciência em ação**: como seguir cientistas e engenheiros sociedade afora. São Paulo: Editora UNESP, 2000.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **L'origine des manières de table**. Paris: Plon, 1968.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **As Estruturas Elementares do parentesco**. Petrópolis: Vozes, 2012.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O Totemismo Hoje**. Coleção Perspectiva do Homem. Volume 26. 1. ed. Lisboa: Edições 70, 2003.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido: Mitológicas I**. Tradução Beatriz Perrone-Moisés. São Paulo: Cosac Naify, 2004.

LIMA, Romilda de Souza; FERREIRA NETO, José Ambrósio; FARIAS, Rita de Cássia Pereira. Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade. **Demetra**; 2015; 10(3); 507-522. Disponível em: <<https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/16072/13748>>. Acesso em: 17. dez. 2019.

LIMA, Roberto; RODRIGUES, Cintya Maria Costa. Uma antropologia militante: (Entrevista com Carlos Rodrigues Brandão), **Sociedade e Cultura**, v. 10, n. 1, janeiro-junho, 2007, p. 145-149. Universidade Federal de Goiás, Goiânia, Brasil. Disponível em: <<https://www.redalyc.org/pdf/703/70310112.pdf>>. Acesso em: 23. jan. 2020.

LIMA, Sandra Kitakawa et al. **Texto para discussão: Produção e consumo de produtos orgânicos no mundo e no Brasil**. Brasília: IPEA, 2019. Disponível em: <http://repositorio.ipea.gov.br/bitstream/11058/9678/1/TD_2538.pdf>. Acesso em: 12. nov. 2019.

LUCENA, Felipe. Breve história de Campo Grande, o maior bairro do Rio de Janeiro. 28/11/2016. **Jornal Diário do Rio.com**. Disponível em: <<https://diariodorio.com/breve-historia-de-campo-grande-o-maior-bairro-do-rio-de-janeiro/>>. Acesso em: 27. jan. 2020.

MACIEL, Maria Eunice. Identidade Cultural e Alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. (Org.). **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.

MALINOWSKI, Bronisław Kasper. **Argonautas do Pacífico ocidental: um relato do empreendimento e da aventura dos nativos nos arquipélagos da Nova Guiné Melanésia**. 2. ed. São Paulo: Abril Cultural, 1978. Disponível em: <http://www.ppga.propesp.ufpa.br/ARQUIVOS/sele%C3%A7%C3%A3o%202016/Docfoc.com-MALINOWSKI_Argonautas-Do-Pacifico-Occidental-Os-Pensadores.pdf>. Acesso em: 18. dez. 2019.

MAUSS, Marcel. **Sociologia e Antropologia**. Tradução de Mauro W. B. de Almeida. São Paulo: EDUSP, 1974.

MAUSS, Marcel. **Ensaio sobre a dádiva: Forma e razão da troca nas sociedades arcaicas**. São Paulo: Cosac Naify, 2013.

MCMICHAEL, Philip. **Regimes alimentares e questões agrárias**. Tradução de Sonia Midori. 1. ed. São Paulo; Porto Alegre: Editora Unesp; Editora da UFRGS, 2016.

MEAD, Margareth. **Sexo e temperamento em três sociedades primitivas**. São Paulo: Perspectiva; 1969.

MEDEIROS, LeonildeServolo de; SOUZA, Inês Cabanilha de; ALENTEJANO, Paulo Roberto. Os efeitos políticos locais dos assentamentos rurais: reflexões a partir do Estado do Rio de Janeiro. In: MOREIRA, Roberto José; COSTA, Luiz Flávio de Carvalho (Org.). **Mundo Rural e Cultura**. Rio de Janeiro: Mauad, 2002.

MENASCHE, Renata (Org.). **A agricultura familiar à mesa: Saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2007. Disponível em: <https://www.researchgate.net/publication/288004126_A_agricultura_familiar_a_mesa_saber_es_e_praticas_da_alimentacao_no_Vale_do_Taquari>. Acesso em: 12. dez. 2019.

MENASCHE, Renata. Campo e cidade, comida e imaginário: percepções do rural à mesa, **Revista Ruris**, v. 3, n. 2, ago. 09/fev. 10. p. 195-218, 2009. Disponível em: <<https://www.ifch.unicamp.br/ojs/index.php/ruris/article/view/700/565>>. Acesso em: 12. dez. 2019.

MENASCHE, Renata. Risco à Mesa: Alimentos Transgênicos, No Meu Prato, Não? **Revista de Antropologia Social**, Campus v. 5, n. 1, p. 111-129, 2004. Disponível em: <<https://revistas.ufpr.br/campus/article/view/1638/1380>>. Acesso em: 18. nov. 2019.

MENDRAS, Henri. **Sociétés paysannes**. Paris: A. Colin, 1976.

MENNELL, Stephen. **All manners of food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present**. 2nd ed. Londres: Editora University of Illinois Press, 1995.

MINTZ, Sidney Wilfred. **O poder amargo do açúcar: produtores escravizados, consumidores proletarizados**. Recife: Editora Universitária da UFPE, 2010.

MINTZ, Sidney Wilfred. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v. 16, n. 47, p. 31-41, outubro/2001.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. Tradução de Letícia Martins de Andrade. São Paulo: Editora Senac, 2008.

NORDER, Antonio Luiz et al. Agroecologia: polissemia, pluralismo e controvérsias, **Ambiente & Sociedade**, São Paulo, v. XIX, n. 3, p. 1-20, jul./set, 2016. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/asoc/v19n3/pt_1809-4422-asoc-19-03-00001.pdf>. Acesso em: 06. jan. 2020.

PAULILO, Maria Ignez S. O Peso do Trabalho Leve. Departamento de Ciências Sociais – UFSC, **Revista Ciência Hoje**, n. 28, 1987. Disponível em: <<https://nafa.paginas.ufsc.br/files/2010/09/OPesodoTrabalhoLeve.pdf>>. Acesso em: 30. jan. 2020.

PETERSEN, P.; DIAS, A. (Org.). **Construção do Conhecimento Agroecológico: novos papéis, novas identidades**. Rio de Janeiro: Grafici, 2007.

POLANYI, Karl. **The Great Transformation: The Political and Economic Origins of Our Time**. Boston: Beacon Press, 2001. Disponível em: <https://inctpped.ie.ufrj.br/spiderweb/pdf_4/Great_Transformation.pdf>. Acesso em: 22. dez. 2019.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Tradução de Rossana Pacheco da Costa Proença, Carmem Sílvia Rial, Jaimir Conte. Florianópolis: Editora da UFSC, 2004. Disponível em: <https://www.academia.edu/28265035/Sociologias_da_Alimenta%C3%A7%C3%A3o_de_Jean-Pierre-Poulain>. Acesso em: 17. dez. 2019.

QUEIROZ, Marcos Aurelio Campos de. **A difusão da agricultura orgânica de base agroecológica: Uma discussão sobre as experiências de Rio Cuarto (Argentina) e Seropédica (Brasil)**. 2014. 141f. Tese (Doutorado em Ciência, Tecnologia e Inovação em Agropecuária), Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Seropédica, RJ: UFRRJ, 2014. Disponível em: <http://cursos.ufrj.br/posgraduacao/ppgctia/files/2014/12/DO-2014_-Marcos-AC-Queiroz-RevLANjos-Tese-com-ficha-catalografica.pdf>. Acesso em: 20. jan. 2020.

ROCHA, Mariana Telles. **Contribuições da agroecologia para a transição paradigmática: o caso da Caravana Agroecológica e Cultural do Rio de Janeiro**. 2017. 129f. Dissertação (Mestrado Profissional em Agricultura Orgânica). Instituto de Agronomia, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica, RJ, 2017. Disponível em: <<http://cursos.ufrj.br/posgraduacao/ppgao/files/2017/09/Mariana-Telles.pdf>>. Acesso em: 18. jan. 2020.

SAHLINS, Marshall. **Cultura e razão prática**. Rio de Janeiro: Zahar, 1979. Tradução Sérgio Tadeu de Niemayer Lamarão. Disponível em: <<http://ole.uff.br/wp-content/uploads/sites/16/2017/05/Marshall-Sahlins.pdf>>. Acesso em: 19. dez. 2019.

SAHLINS, Marshall. **Sociedades tribais**. Rio de Janeiro: Zahar, 1970.

SAMBUICHI, Regina Helena Rosa et al. **A política nacional de agroecologia e produção orgânica no Brasil: uma trajetória de luta pelo desenvolvimento rural sustentável**. Brasília: Ipea, 2017. Disponível em: <https://www.ipea.gov.br/portal/images/stories/PDFs/livros/livros/144174_politica-nacional_WEB.PDF>. Acesso em: 20. jan. 2020.

SAMPAIO, Danilo de Oliveira; GOSLING, Marlusa. Intenção de compra e consumo de alimentos orgânicos, **Revista Gestão Organizacional**, v. 7, n. 1, p. 43-62, jan./abr., 2014. Disponível em: <pegasus.unochapeco.edu.br>. Acesso em: 22. jan. 2020.

SARTI, Cynthia A. Feminismo e contexto: lições do caso brasileiro. **Cadernos Pagu**, n. 16, p. 31-48, 2001. Disponível em: <<https://www.scielo.br/pdf/cpa/n16/n16a03.pdf>>. Acesso em: 23. nov. 2019.

SCHATZKI, Theodore R. **Social practices: A Wittgensteinian Approach to Human Activity and the Social**. Cambridge: Cambridge University, 1996.

SCHMITT, Cláudia et al. **Agroecologia no Brasil**. 02/09/2018. Disponível em: <<https://br.boell.org/pt-br/2018/09/02/agroecologia-no-brasil>>. Acesso em: 12. jan. 2020.

SCHWARCZ, Lilia Moritz. A persistência da raça. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 12, n. 25, p. 287-292, jan./jun. 2006. Disponível em: <<https://www.scielo.br/pdf/ha/v12n25/a15v1225.pdf>>. Acesso em: 23. dez. 2019.

SEIBERT, Iridiani Graciele Seibert; SAYEED, Azra Talat; GEORGIEVA, Zdravka; GUERRA, Alberta. **Sem feminismo não há Agroecologia**. Disponível em: https://www.righttofoodandnutrition.org/files/rtn-watch11-2019_por-44-53.pdf

SEYFERTH, Giralda. Herança e estrutura familiar camponesa. 52. ed. **Antropologia**, Rio de Janeiro: Boletim do Museu Nacional, 1985. Disponível em: <http://www.ppgasmn-ufrrj.com/uploads/2/7/2/8/27281669/boletim_do_museu_nacional_52.pdf>. Acesso em: 31. jan. 2020.

SHANIN, Teodor. **The Awkward Class Political Sociology of Peasantry in a Developing Society: Russia 1910-1925**. Oxford: Clarendon Press of Oxford University Press, 1972.

SILVA, Paula Pinto e. **Farinha, feijão e carne seca: um tripé culinário no Brasil colonial**. 2. ed. São Paulo: Ed. SENAC, 2010.

SIMMEL, Georg. Sociologia da Refeição. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n. 33, p. 159-166, janeiro/junho, 2004. Disponível em: <<http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2218/1357>>. Acesso em: 19. dez. 2019.

SOUZA, Carlos Eduardo de. **Memórias de Campo Grande**. 12/02/2017. Disponível em: <<http://memoriascampogrande.blogspot.com/2017/02/mapa-detalhado-do-bairro-de-campo-grande.html?m=1>>. Acesso em: 22. dez. 2019.

UNIVERSIDADE DO VALE DO RIO DOS SINOS (UNISINOS). Comida: alimento transformado pela cultura. In: MENASCHE, Renata. A ética alimentar: como cuidar da saúde e do Planeta, **Cadernos IHU em formação**, Ano 3, n. 23, p. 5, 2007.

WANDERLEY, M. de N. B. **Mundo rural como um espaço de vida**. Porto Alegre: Editora UFRGS, 2009.

WARDE, Alan. **Consumption, Food and Taste: Culinary Antinomies and Commodity Culture**. United Kingdom: SAGE Publications Ltd, 1997.

WILLIAMS, Raymond. **O campo e a cidade: na história e na literatura**. Tradução Paulo Henriques Britto. São Paulo: Companhia das Letras, 2011.

WOLF, E. Sociedades camponesas. Curso de Antropologia Moderna. 2. ed. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1976.

WOORTMANN, Klaas. **A família das mulheres**. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro; Brasília, D.F.: Conselho de Desenvolvimento Científico e Tecnológico, 1987.

WOORTMANN, Klaas. **“Com Parente Não se Neguecia”**: O Campesinato como Ordem Moral. Anuário Antropológico/87: Editora da Universidade de Brasília, 1990. Disponível em:

<<https://periodicos.unb.br/index.php/anuarioantropologico/article/view/6389/7649>>. Acesso em: 17. dez. 2019.

WRANGHAM, Richard. **Pegando fogo**: Por que cozinhar nos tornou humanos. Rio de Janeiro: Ed. Jorge Zahar, 2010.