

UFRRJ
INSTITUTO DE FLORESTAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM PRÁTICAS
EM DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL

DISSERTAÇÃO

***Chefs* que Sustentam a Agricultura - Pesquisa
Participativa sobre a Construção de uma
Comunidade que Sustenta Agricultura (CSA) entre
Chefs de Cozinha e Agricultores Agroecológicos.**

Francine Teixeira Xavier

2019



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
INSTITUTO DE FLORESTAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM PRÁTICAS EM
DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL

***CHEFS* QUE SUSTENTAM A AGRICULTURA - PESQUISA**
PARTICIPATIVA SOBRE A CONSTRUÇÃO DE UMA COMUNIDADE
QUE SUSTENTA AGRICULTURA (CSA) ENTRE *CHEFS* DE COZINHA
E AGRICULTORES AGROECOLÓGICOS

FRANCINE TEIXEIRA XAVIER

Sob orientação da Professora

Flávia Souza Rocha, Doutora em Ecologia

e coorientação da Professora

Juliana Dias Rovari Cordeiro, Doutora em História das Ciências, das Técnicas
e Epistemologia

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Práticas em Desenvolvimento Sustentável da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro como parte dos requisitos para a obtenção do título de **Mestre**.

Seropédica - RJ

Outubro de 2019

Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Biblioteca Central / Seção de Processamento Técnico

Ficha catalográfica elaborada
com os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

XX3cc Xavier, Francine Teixeira, 1966-
Chefs que sustentam a agricultura - pesquisa participativa sobre a construção de uma comunidade que sustenta a agricultura (CSA) entre chefs de cozinha e agricultores agroecológicos / Francine Teixeira Xavier. - Rio de Janeiro, 2019.
97 f.: il.

Orientadora: Flávia Souza Rocha.
Coorientadora: Juliana Dias Rovari Cordeiro.
Dissertação (Mestrado). -- Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Pós-Graduação em Práticas em Desenvolvimento Sustentável, 2019.

1. Comunidade que sustenta agricultura (CSA). 2. Chefs de cozinha. 3. Agricultores. I. Rocha, Flávia Souza, 1975-, orient. II. Cordeiro, Juliana Dias Rovari, 1977-, coorient. III Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Pós-Graduação em Práticas em Desenvolvimento Sustentável. IV. Título.

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
CURSO DE PÓS-GRADUAÇÃO EM PRÁTICAS DE DESENVOLVIMENTO
SUSTENTÁVEL

FRANCINE TEIXEIRA XAVIER

Dissertação submetida como requisito parcial para obtenção do grau de **Mestre**, no Programa de Pós-Graduação em Práticas em Desenvolvimento Sustentável da UFRRJ.

DISSERTAÇÃO APROVADA EM 18/10/2019.

Flávia Souza Rocha. Prof.^a Dr.^a - UFRRJ
(Orientadora)

Mariella Uzêda. Prof.^a Dr.^a- EMBRAPA
(Membro externo)

Katia Cilene Tabai. Prof.^a Dr.^a - UFRRJ
(Membro interno)

“Não posso esperar que algo mude lá fora na vida social se eu mesmo não me puser em movimento.”
Rudolf Steiner 1861- 1925.

AGRADECIMENTOS

Aos meus pais, Floriano (*in memoriam*) e Delourdes por me ensinarem que a felicidade depende do meu olhar e que tudo fica melhor quando é compartilhado.

Ao meu marido, Renato por seu apoio acolhedor em todos os momentos, sem ele eu não teria conseguido. Ao meu filho Angelo, por me fazer acreditar no futuro.

Aos meus colegas de mestrado, pela incondicional parceria e apoio. À minha amiga Aniele, por me ajudar a me organizar para conseguir entregar este trabalho.

À minha orientadora Flávia Rocha e coorientadora Juliana Dias pela paciência, carinho e parceria, por iluminarem meu caminho e não me deixarem nem pensar em desistir. À banca, composta por Mariella Uzeda e Katia Tabai, pela disponibilidade e pelos comentários que enriqueceram o trabalho.

À *chef* Teresa Corção, presidente, e às colaboradoras do Instituto Maniva, Cristina Scofano e Maria Alice Silvério, por terem me acolhido, ensinado e aberto tantas portas para meus novos caminhos.

À minha sócia Flavia Brito por ser minha parceira na construção deste e de muitos outros projetos, sua iniciativa, perseverança e organização foram fundamentais para que este projeto se tornasse uma realidade cheia de realizações e aprendizados.

Meu eterno agradecimento aos parceiros que acreditaram e fizeram com que o projeto Articulação entre *Chefs* e Agricultores (AChA) acontecesse.

Ao professor Antônio Abboud por nos disponibilizar sua pesquisa e apoiar a construção e operação da Comunidade que Sustenta Agricultura (CSA). À professora Anelise Dias por abraçar este projeto conosco e viabilizá-lo dispondo de seus recursos e saberes. Aos agrônomos Gabriel Mello, Livea Bilheiro e Vitor Borin pela dedicação, persistência e precioso trabalho para construção e operação desta parceria.

Aos Agricultores Flavio Lourenção e Maria Cristina Feitosa, Isabel Yamaguchi e Augusto Xavier e, Felipe Latini e Priscila Rueda que acreditaram e aceitaram o desafio de produzir variedades desconhecidas em um modelo experimental de parceria.

Aos *chefs* Ciça Roxo, Claudia Vasconcellos, Rafa Costa e Silva, Roberta Ciasca, Romano Fontanive, Teresa Corção, Thomas Troisgros, que confiaram na parceria e apoiaram a pesquisa e a construção de pontes entre os diferentes atores do sistema alimentar.

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

RESUMO

XAVIER, T. Francine. ***Chefs que Sustentam a Agricultura – Pesquisa participativa sobre a construção de uma Comunidade que Sustenta Agricultura entre chefs de cozinha e agricultores agroecológicos.*** 2019. 97 p. Dissertação (Programa de Pós-Graduação em Práticas em Desenvolvimento Sustentável). Instituto de Florestas, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica, RJ, 2019.

O sistema alimentar dominante, globalizado, com produção nos modelos da Revolução Verde, apoiados pela economia de mercado e a indústria alimentícia, produzem alimentos baratos e em larga escala, entretanto, este preço se baseia apenas nos custos econômicos, sem contemplar os custos sociais e ambientais. Apesar de produzir comida suficiente, não alcança o objetivo anunciado de acabar com a fome. A industrialização da agricultura, com utilização de latifúndios e monoculturas consorciadas com agrotóxicos, agrava problemas sociais e ambientais. Na busca de modelos que apoiem a construção de alternativas ao sistema alimentar dominante, o presente trabalho apresenta, por meio de uma pesquisa participativa, a articulação, construção e operação de uma Comunidade que Sustenta a Agricultura (CSA), entre *chefs* de cozinha e agricultores agroecológicos, mediados pela Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro e por uma gestão profissional, a fim de verificar se é possível construí-la e, se construída, quais são seus impactos sociais, ambientais e econômicos. Nesta CSA, os *chefs* financiaram e assumiram os riscos financeiros de uma pesquisa produtiva de oito variedades pouco conhecidas de tomates do banco de germoplasma da UFRRJ, produzidos por três famílias de agricultores agroecológicos de Seropédica, assistidos tecnicamente pela universidade. O projeto foi desenhado e gerido em parceria com a universidade, agricultores e *chefs*, com planilha de custos aberta e gestão participativa conduzida pela pesquisadora e sua sócia. A pesquisa está autorizada pelo parecer da Comissão de Ética na Pesquisa (COMEP) da UFRRJ, dentro do Projeto de Pesquisa intitulado “*Chefs que sustentam a agricultura – pesquisa participativa de comércio justo entre chefs de cozinha e agricultores agroecológicos*” (Protocolo Nº 1.168/18), atende aos princípios éticos e está de acordo com a Resolução 466/12 que regulamenta os procedimentos de pesquisa envolvendo seres humanos. Durou vinte meses, de setembro de 2017 a abril de 2019, desde a primeira reunião de articulação da CSA até a aferição da percepção de seus impactos sociais, ambientais e econômicos. O convívio e as trocas foram intensos, quinze reuniões presenciais de planejamento e acompanhamento em Seropédica com agricultores e assistência técnica, apresentações do projeto para engajamento dos *chefs*, quatro visitas de integração com todos os participantes nas propriedades e restaurante, relatórios periódicos de

produção e finanças, somados às entrevistas semiestruturadas no início e depois do fechamento do projeto. Além da vivência e percepção dos participantes, o projeto alcançou visibilidade e impacto em diversos espaços qualificados de formação de opinião, frutos que estão sendo colhidos continuamente. Foram quatro matérias em sites, dez palestras e participação em dois livros. A pesquisa indica que esta CSA horizontalizou a relação entre diferentes atores do sistema alimentar e divulgou narrativas em favor da agroecologia. E, na medida de seu tamanho, promoveu impactos sociais, econômicos e ambientais. Financiou e mitigou os riscos de produção de agricultores familiares, forneceu assistência técnica, deu visibilidade para agricultura agroecológica, fomentou a distribuição de renda e a pesquisa em agroecologia, aumentou a biodiversidade alimentar e desenvolveu produtos com maior valor agregado para a agricultura familiar. No entanto, indica que o projeto precisa de maior escala para gerar segurança econômica para todas as partes.

PALAVRAS-CHAVE: *Chefs*, Comunidade que Sustenta a Agricultura, Agricultores.

ABSTRACT

XAVIER, T. Francine. **Chefs Supported Agriculture – Participatory research on building a Community Supported Agriculture among chefs and agroecological farmers**. 2019. 97 p. Dissertation (Post-graduate course on Practices in Sustainable Development) Instituto de Florestas, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica, RJ, 2019.

The dominant globalized food system, produced in the green revolution models, supported by the market economy and the food industry, produces cheap and large-scale food, however, this price is based only on economic costs, without considering social and environmental costs. Despite producing enough food, it does not reach the announced goal of ending hunger. The industrialization of agriculture, using large estates and monocultures intercropped with pesticides, aggravates social and environmental problems. In the search for models that support the construction of alternatives to the dominant food system, this paper presents, through participatory research, the articulation, construction and operation of a Community Supported Agriculture (CSA), between chefs and agroecological farmers, mediated by the Federal Rural University of Rio de Janeiro (UFRRJ) and professional management, in order to verify if it can be built and, if built, what are its social, environmental and economic impacts. At this CSA, the chefs funded and took the financial risks of a productive survey of eight little-known tomato varieties from the UFRRJ germplasm bank, produced by three technically assisted families of agroecological farmers from Seropédica. The project was designed and managed in partnership with the university, farmers and chefs, with an open cost spreadsheet and participatory management conducted by the researcher and her partner. The survey is authorized by the opinion of the UFRRJ Research Ethics Committee (COMEP), within the Research Project entitled “Chefs who support agriculture - participatory fair trade research between chefs and agroecological farmers” (Protocol No. 1,168 / 18), complies with ethical principles and complies with Resolution 466/12 that regulates research procedures involving human beings. Lasted twenty months, from September 2017 to April 2019, from the first CSA meeting to the perception of its social, environmental and economic impacts. The interaction and exchanges were intense, fifteen meetings attended by Seropédica planning and monitoring with farmers and technical assistance, presentations of the project for chefs engagement, four integration visits with all participants in the properties and restaurant, periodic reports of production and finances, added to semi-structured interviews at the beginning and after project closure. In addition to the participants' experience and perception, the project achieved visibility and impact in several qualified opinion spaces, fruits that are continuously

being reaped. There were four articles on websites, ten lectures and participation in two books. Research indicates that this CSA has horizontalized the relationship between different actors in the food system and has released narratives in favor of agroecology. And, to the extent of its size, it has promoted social, economic and environmental impacts. It financed and mitigated the risks of family farmers' production, provided technical assistance, gave visibility to agroecological agriculture, fostered income distribution and agroecology research, increased food biodiversity, and developed higher value-added products for family agriculture. However, it indicates that the project needs larger scale to generate economic security for all parties.

KEYWORDS: Chefs, Community Supported Agriculture, Farmers.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Registros da I Degustação de Tomates da UFRRJ.	28
Figura 2 – Registros do curso da UFRRJ em parceria com o Maniva.	29
Figura 3 – Tomates avaliados, da esquerda para direita, Blueberry, Pitanga, Cumuru, Jambo, Rosa Branca e Polônês Amarelo	30
Figura 4 – Registros da II Degustação de Tomates Orgânicos da UFRRJ.....	31
Figura 5 – Linha do tempo mostrando as etapas de desenvolvimento do projeto. As bolas verdes indicam as quatro visitas de integração ocorridas com a participação de todos os membros. .	36
Figura 6 – Registro da reunião de 25 de outubro de 2017 na UFRRJ.....	37
Figura 7 – Variedade de tomate Indigo Rose.	39
Figura 8 – Variedade de tomate Blueberry.....	39
Figura 9 – Variedade de tomate Canadense Marrom.	39
Figura 10 – Variedade de tomate Polônês Amarelo	39
Figura 11 – Variedade de tomate Rosa Branca.	39
Figura 12 – Variedade de tomate Garrafinha Amarelo.	39
Figura 13 – Variedade de tomate Jambo.	39
Figura 14 – Variedade de tomate Pitanga.	39
Figura 15 - Registros da reunião do dia 16 de novembro de 2017.....	40
Figura 16 – Agricultores Cristina Feitosa e Flávio Lourenção.	42
Figura 17 - Agricultores Felipe Latini e Priscila Ruela com Caio Latini, filho mais velho do casal.	43
Figura 18 - Agricultores Isabel Yamaguchi Xavier e Augusto Xavier.	44
Figura 19 – Registros das visitas aos agricultores em 4 de dezembro de 2017, para definição dos custos de plantio.....	44
Figura 20 – Registro da primeira reunião de planejamento de custos, em 11 de janeiro de 2018.	46
Figura 21 – Ecochef Claudia Vasconcellos.....	47
Figura 22 – Ecochef Teresa Corção.	47
Figura 23 – Ecochef Roberta Ciasca.	48
Figura 24 – Ecochef Romano Fontanive.	48
Figura 25 – Ecochef Rafa Costa e Silva.....	49
Figura 26 – <i>Chef</i> Thomas Troisgros.	49
Figura 27 – Ecochef Ciça Roxo.....	50

Figura 28 – Chef Francine Xavier	50
Figura 29 – Registro da reunião do dia 20 de fevereiro de 2018.	51
Figura 30 – Registro da reunião entre agricultores, equipe técnica e gestão.	52
Figura 31 – Registros da assinatura do contrato por <i>chefs</i>	53
Figura 32 - Registros da assinatura do contrato pelos agricultores.	53
Figura 33 – Primeira visita de integração - <i>chefs</i> , agricultores, equipe técnica e gestão no Restaurante Miam Miam.	57
Figura 34 – Registros da segunda reunião de integração, chefs e agricultores trabalhando juntos.	58
Figura 35 – Registros da terceira reunião de integração.	60
Figura 36 - Depoimentos de <i>chefs</i> no Instagram depois das visitas de integração.....	61
Figura 37 –Registro da quarta visita de integração	62
Figura 38 – Fotos das matérias de julho e setembro de 2018 do Blog Olhar Saudável.	63
Figura 39 - Registro do lançamento do livro Olhar Saudável	64
Figura 40 – Registros fotográficos da matéria no projeto Draft.....	65

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Número de CSAs no Brasil por Estado, em maio de 2019.	21
Tabela 2 – Notas de cada avaliador (0-10) para a qualidade global de cada variedade de tomate, com os totais indicando as preferências do grupo de avaliadores.	31

LISTA DE ABREVIACÕES, SIGLAS E SÍMBOLOS

ABIO	Associação dos Agricultores Biológicos do Rio de Janeiro
AChA	Articulação de <i>Chefs</i> e Agricultores
AMAP	<i>Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne</i>
ASC	<i>Agriculture Supported by the Community</i>
CNS	Conselho Nacional de Saúde
COMEP	Comitê de Ética em Pesquisa
CSA	Comunidade que Sustenta Agricultura
CSANA	<i>CSA North America</i>
EMATER	Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural
FAO	Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura
LOSAN	Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional
OSCIP	Organização da Sociedade Civil de Interesse Público
PAA	Programa de Aquisição de Alimentos
PNAE	Programa Nacional de Alimentação Escolar
PPGAO	Programa de Pós-Graduação em Agricultura Orgânica
PPGPDS	Pós-Graduação em Práticas em Desenvolvimento Sustentável
PRONAF	Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar
PUC	Pontifícia Universidade Católica
RAS	Rio Alimentação Sustentável
RJ	Rio de Janeiro
RE.CI.PRO	Relação de Cidadania entre Produtores e Consumidores
SAN	Segurança Alimentar e Nutricional
SEBRAE	Serviço Brasileiro de Apoio a Micro e Pequenas Empresas
SENAC	Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
SPG	Sistema Participativo de Garantia
TCLE	Termo de Consentimento Livre e Esclarecido
UFRRJ	Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
WWF	<i>Worldwide Fund for Nature</i>

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	1
2	REVISÃO DA LITERATURA.....	3
2.1	Sistema Alimentar Global.....	3
2.2	Sistema Alimentar no Brasil.....	4
2.3	Agroecologia no Mundo	7
2.3.1	Agroecologia no Brasil	8
2.4	Redes Alimentares Alternativas	9
2.5	Circuitos Curtos de Comercialização	10
2.6	Consumo Político.....	11
2.7	A Comunidade que Sustenta Agricultura (CSA) – Um exemplo dos Novos Movimentos Sociais Econômicos	13
2.7.1	Uma nova relação entre produtores e consumidores	13
2.7.2	O movimento <i>Teikei</i> : cooperação, unidade e união.....	15
2.7.3	Rudolf Steiner e a CSA na Europa	16
2.7.4	O movimento CSA nos Estados Unidos.....	18
2.7.5	O movimento CSA no Brasil.....	19
2.7.6	Desdobramentos das CSAs no mundo.....	20
2.8	O <i>Chef</i> de Cozinha e os Novos Movimentos Sociais Econômicos	22
3	OBJETIVOS	26
3.1	Geral	26
3.2	Específicos.....	26
3.3	Hipótese	27
4	METODOLOGIA	28
4.1	Semeando Parcerias: Contexto de Realização do Projeto	28
4.2	A Construção de um Caminho Alternativo	32
4.3	A Pesquisa Ação Participativa.....	33

4.4	Etapas da Pesquisa	34
4.4.1	Articulação e construção da rede	34
4.4.2	Gestão da rede: operação e acompanhamento	34
4.4.3	Avaliação	34
5	RESULTADOS.....	36
5.1	Articulação e Construção da Rede.....	37
5.1.1	Reuniões iniciais e escolha dos tomates	37
5.1.2	As mãos do campo: os agricultores participantes do projeto	39
5.1.3	Planejamento inicial da CSA.....	44
5.1.4	As mãos da cidade: os <i>chefs</i> participantes do projeto	46
5.1.5	Planejamento final da CSA.....	50
5.2	Gestão da Rede: Operação e Acompanhamento.....	52
5.2.1	Construindo confiança: relatórios periódicos	53
5.2.2	Relatório final	54
5.2.3	Visitas de gestão e de integração	55
5.2.3.1	Todos Juntos: Primeira Visita de Integração.....	56
5.2.3.2	Todos juntos: segunda visita de integração	57
5.2.3.3	Todos juntos: terceira visita de integração	59
5.2.3.4	Todos juntos: quarta visita de integração	62
5.2.4	Novos parceiros e matérias nas redes – sementes a lançar	63
5.2.5	Apresentações e mesas – distribuindo mudas.....	66
5.3	O que Colhemos: Avaliação da Percepção dos Participantes.....	67
5.3.1	Motivações.....	68
5.3.2	Impactos sociais.....	69
5.3.3	Impactos ambientais	70
5.3.4	Impactos econômicos.....	71
6	DISCUSSÃO	73

7	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	77
8	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	79
	ANEXOS.....	87

BIOGRAFIA

Nasci numa família carioca de pais festeiros e tias mineiras cozinheiras, tínhamos uma casa de fazenda em pleno Botafogo e todas as festas aconteciam lá. A boa comida era nosso maior patrimônio e repartir com familiares e amigos era nosso maior prazer.

Me formei em Informática pela PUC-Rio com 22 anos. Adorei a faculdade, os novos amigos e tudo o que representou aquela nova fase. E assim, com a mesma intensidade, odiei trabalhar numa carreira técnica, cheia de “*if then else*”. Percebi que precisava da fervura da transformação, da produção e das relações humanas. Dentro deste caldeirão de jovens emoções, larguei a informática.

Iniciei minha carreira na gastronomia no final dos anos 80. Os *chefs* de cozinha ainda não tinham o poder midiático que possuem hoje, os franceses, estrelas da alta gastronomia, chegavam para trabalhar nos hotéis 5 estrelas, e aqui no Rio, o *Chef Zé Hugo Celidônio* era o brasileiro mais prestigiado.

Ainda não existiam faculdades de gastronomia. Cozinheiro e garçom eram profissões de quem não tinha tido oportunidade de estudar e fazia um curso profissionalizante, quando fazia. Nesta época ainda não tínhamos acesso livre aos alimentos e bebidas importados. Imitávamos o vinagre balsâmico misturando vinagre tinto com molho de soja e açúcar mascavo. Chamávamos de risoto o arroz de forno. Bebíamos o vinho alemão da garrafa azul e achávamos o *Beaujolais Nouveau* incrível.

No final dos anos 90, os programas de culinária começam a se popularizar, os *chefs* começavam a ser vistos como celebridades e em São Paulo já tinha curso de tecnólogo em gastronomia. O mercado abriu e os produtos importados chegaram com força total. Nesta época eu trabalhava no maior centro gastronômico do Rio de Janeiro, o recém-aberto Garcia e Rodrigues. Empreendimento inovador na cidade com restaurante de alta gastronomia, café, loja de vinhos, sala de cursos, livraria e loja de utensílios, padaria e *delicatessen* com produtos do mundo todo, mas principalmente da França. Lá aprendi a alta gastronomia, a etiqueta e os protocolos, a cozinha francesa e os vinhos, recebendo clientes exigentes e produtores do mundo todo. Entendi o trabalho que estava por trás dos produtos e me apaixonei pelas degustações, queria saber as semelhanças, as diferenças, as harmonizações e mais que tudo, servi-los apresentando esta dimensão ao cliente buscando uma experiência memorável. Foi quando percebi a gastronomia como expressão de arte e cultura.

Em 2005, os *chefs* eram celebridades, a gastronomia já era vista como uma opção profissional dos filhos da classe média, já havia oferta de tecnólogo em gastronomia no Rio de

Janeiro e os programas de gastronomia não paravam de se multiplicar. Foi quando iniciei meu trabalho no Senac Rio com educação em gastronomia, e em dez anos de trabalho posicionei a gastronomia do Senac como formadora de profissionais operacionais e estratégicos da área, firmando parcerias nacionais e internacionais para trazer as novas tendências do mercado, tais como azeites, cervejas especiais, e a química e nutrição aliadas à cozinha.

Em 2013, a gastronomia já era assunto em todas as rodas do país, altamente difundida, todo mundo agora se interessava e tinha um saber para compartilhar. O *status* adquirido, e as classes média e alta optando pelas carreiras ligadas à área, abriam caminho para novas ofertas com as mais variadas abordagens. Eu, que nos anos 80 era vista como a louca que largou a carreira em informática para ser cozinheira, estava na crista da onda.

Foi quando comecei a ler o jornalista e ativista norte americano, Michael Pollan. Percebi que além da dimensão gastronômica dos sabores e serviços, o alimento com sua importância vital, provoca emoções, evoca memórias, gera impactos sociais, econômicos e ambientais. Compreendi que a alimentação nos conecta com a natureza, nossos limites e pretensões de controle.

Como podia ter dedicado 30 anos da minha vida à gastronomia e não ter consciência dos impactos das minhas escolhas? De repente me senti do lado errado. Precisava saber mais. No ano seguinte cursei Jornalismo Gastronômico, onde aumentei meu repertório de autores ligados à alimentação.

No início de 2016, quando sai do Senac RJ, pude me dedicar mais aos meus novos interesses com a gastronomia. Coloquei minhas redes e saberes na busca de um sentido. Quero contribuir para construção do mundo em que acredito. Posso agir mais do que reclamar. Me sinto com responsabilidades como cidadã e profissional de gastronomia.

No mesmo ano, iniciei o trabalho voluntário no Instituto Maniva, uma Organização da Sociedade Civil de Interesse Público (OSCIP) fundada em 2007 pela *chef* Teresa Corção. Sua missão é “promover a melhoria da qualidade alimentar das sociedades rural e urbana, agregando valor aos agricultores familiares agroecológicos através da gastronomia e favorecer a biodiversidade local” (Instituto Maniva, 2016). O instituto é mantido pelos Ecochefs:

Cozinheiros profissionais que promovem soluções para o sistema alimentar atual criando um intercâmbio de conhecimento entre agricultores e consumidores (Instituto Maniva, 2018).

Tive a oportunidade de representar o Instituto Maniva na iniciativa Rio Alimentação Sustentável (RAS), contratada pela WWF-Brasil como responsável por fazer a ponte comercial entre as empresas de *catering* que atenderam aos Jogos Olímpicos e Paralímpicos de 2016 e

cerca de 6 mil produtores com fontes responsáveis, mapeadas pela RAS. Foi uma grande oportunidade de fazer redes e parcerias com as 35 instituições participantes da RAS. E um grande desafio de estabelecer relação comercial entre *caterings* com alta pressão de entrega, volume e custos, e produtores sustentáveis.

A experiência na RAS me mostrou, na prática, que a cadeia de alimentos está montada para os grandes operadores. Há pouco espaço para a agricultura familiar agroecológica.

No Maniva também conheci a Flávia Brito, minha parceira nas atividades de voluntariado, mestre em química e experiente gerente de projetos. Flávia iniciava naquele ano uma transição em sua carreira, migrando para gastronomia e agricultura agroecológica.

O trabalho como voluntárias do Maniva nos instigou a pensar em ações práticas que fortalecessem a agricultura familiar agroecológica, elo mais fraco na cadeia de alimentos. Neste caminho, me inscrevi no Programa de Pós-Graduação em Práticas em Desenvolvimento Sustentável da UFRRJ – PPGPDS/UFRRJ. Flávia começou a frequentar algumas disciplinas do Programa de Pós-Graduação em Agricultura Orgânica da UFRRJ – PPGA/O/UFRRJ como ouvinte, e de lá trouxe para nossas discussões e pesquisas algumas experiências de Comunidades que Sustentam a Agricultura - CSAs que estavam acontecendo no Brasil.

Destas parcerias nasce o impulso para este projeto de CSA entre *chefs* e agricultores familiares.

O conhecimento e a experiência que tenho adquirido nos últimos anos, em especial no mestrado, não me permite continuar a ser a pessoa que era. Tenho mais dificuldade em ignorar a desigualdade, e a injustiça que ela promove. Sou mais feliz quando sou capaz de construir junto.

Rio de Janeiro, outubro de 2019

A handwritten signature in blue ink, reading "Francine Pereira". The signature is written in a cursive, flowing style.

1 INTRODUÇÃO

O sistema alimentar dominante, baseado na revolução verde, alcançou o objetivo de produzir alimentos em quantidade suficiente para eliminar a fome no planeta. Porém, está longe de erradicá-la e mais longe ainda de promover um mundo mais equânime, saudável e sustentável.

Neste sistema, as dietas padronizadas pela indústria alimentícia, globalizadas e ultra processadas, colonizam o gosto, inviabilizam as tradições alimentares e ameaçam a biodiversidade local. Aumentam as taxas de obesidade e desnutrição, por vezes em um mesmo indivíduo, além de promoverem uma epidemia de doenças não transmissíveis, tais como câncer, diabetes e cardiopatias.

Já na produção, predominam as monoculturas em latifúndios que utilizam “pacotes” de sementes geneticamente modificadas consorciadas com agrotóxicos, que promovem a concentração de terras e o êxodo rural agravando problemas sociais e ambientais no campo e na cidade. Os agrotóxicos contaminam os seres vivos e o meio ambiente. O desperdício e o uso desordenado e abusivo dos recursos naturais ameaçam a biodiversidade, a produtividade e em última análise, a vida.

Neste cenário, a agricultura familiar, responsável por 70% dos alimentos que chegam à mesa do brasileiro, contam com apenas 24% das terras e 14% do financiamento. O agricultor familiar vive em situação de penúria e insegurança. Se endivida para plantar, planta sem saber se vai colher e colhe sem saber se vai vender.

Em contraponto ao sistema vigente, considera-se a agroecologia como potencial solução para constituição de uma sociedade mais justa e sustentável. A agroecologia é uma disciplina científica, um conjunto de práticas e um movimento social. Estuda como os componentes do agroecossistema interagem, visando sua estabilidade e produtividade sem utilização de produtos químicos. Promove a justiça social, alimenta a identidade e a cultura local, busca viabilizar a agricultura familiar e os povos tradicionais, bem como a inserção de jovens, idosos e mulheres no processo de desenvolvimento de suas comunidades.

Neste contexto de disputa e reflexão, nascem as redes alimentares alternativas, os circuitos curtos, o consumo político e os novos movimentos sociais econômicos, que abrem espaço para a discussão de novas proposições de desenvolvimento que incorporem os valores sociais, éticos, culturais, ambientais e econômicos.

Alinhados com esta discussão, *chefs* de cozinha no mundo inteiro, cientes de seu papel de formadores de opinião e de elo entre a produção e consumo de alimentos, estão se organizando em movimentos que propõem repensar a maneira como se produz, consome e distribui alimentos. Destaca-se o movimento *Slow Food*¹, que foi um dos precursores e fonte de inspiração para criação de diversos grupos de *chefs* ativistas, entre eles o Instituto Maniva e seus ecochefs que propõem uma parceria direta com a agricultura familiar.

A Comunidade que Sustenta a Agricultura - CSA é um tipo de rede alimentar alternativa de circuito curto baseada em conceitos agroecológicos. A metodologia foi criada há mais de 40 anos e tem representatividade no mundo todo. Neste modelo, uma comunidade financia, acompanha e participa da produção de um grupo de agricultores, que retornará o investimento da comunidade em produtos, na época da safra. Os objetivos são transferir o risco do agricultor para a comunidade, evitar os agentes financeiros, melhorar a qualidade e o preço dos produtos, valorizar os produtores familiares agroecológicos e o consumo consciente. A parceria visa também garantir produtos saudáveis, de procedência conhecida, além do estreitamento da relação entre as duas pontas gerando empatia e confiança para atender às necessidades de ambos.

Esta pesquisa participativa propõe a criação de uma CSA entre *chefs* e agricultores familiares agroecológicos. A fim de promover uma aliança entre o urbano e o rural, e horizontalizar a relação entre atores sociais de diferentes campos do sistema agroalimentar. Pretende-se avaliar se o projeto é viável e quais são seus impactos sociais, ambientais e econômicos.

A pesquisa apresenta todo o processo de articulação das parcerias necessárias para a montagem e gestão da CSA entre *chefs* e agricultores agroecológicos, mediada pela universidade e gerida por uma gestão profissional. Avalia os resultados e percepções ao longo de vinte meses, desde as primeiras reuniões de planejamento até a finalização do projeto e seus desdobramentos.

¹ O *Slow Food* é uma organização global que envolve milhões de pessoas em mais de 160 países, fundada em 1989 para contrabalançar a ascensão da vida rápida e combater o interesse cada vez menor das pessoas pela procedência de seus os alimentos. Acredita que a comida está ligada a diversos aspectos da vida e que por meio de nossas escolhas é possível influenciar o sistema alimentar, e como resultado mudar o mundo (SLOW FOOD, 2019).

2 REVISÃO DA LITERATURA

2.1 Sistema Alimentar Global

Até meados do século XX, vivia-se sob os limites da natureza e à sombra da escassez, até a descoberta dos fertilizantes sintéticos, quando foi feita a Revolução Verde e criadas máquinas agrícolas sofisticadas, desenvolvidos vegetais geneticamente mais produtivos e padronizados, e assim, confirmada a crença de poder e controle humano frente à natureza (POLLAN, 2007).

Era consenso que o sistema alimentar moderno era o grande triunfo da humanidade, capaz de produzir mais alimentos, mais barato, com maior conveniência, segurança e qualidade que as gerações anteriores sequer poderiam ter imaginado. Neste tão celebrado sistema, os alimentos eram tratados como qualquer outra mercadoria. Em um mercado de *commodities* o desafio é sempre produzir mais por menos, normalmente, cada vez mais alavancado. Nasce a agricultura industrial, jogo de cartas marcadas para os grandes operadores, que conseguem produzir grandes volumes por menores valores, com maior padronização, logística mais estruturada e qualidade questionável (ROBERTS, 2009).

O mercado do mais por menos se apoia na máxima de que tempo é dinheiro, assim, nós, consumidores, precisamos nos liberar de atividades menores para dedicar nosso escasso tempo em atividades ditas mais nobres e bem remuneradas do que produzir e preparar alimentos como nossos antepassados. Nasce aí a conveniência e o fortalecimento da indústria de alimentos, que também precisa produzir e distribuir mais por menos. Investe maciçamente para educar o gosto do consumidor por seus produtos processados, cada vez mais convenientes, duráveis e cheios de predicados fomentados pela poderosa indústria do marketing, que conta inclusive com profissionais da ciência (POLLAN, 2007).

No final do século XX os sinais da falência do sistema começaram a aparecer (ROBERTS, 2009). Apesar da produção de alimentos ser mais do que suficiente para a humanidade, em 2018, 821 milhões de pessoas, 11% da população mundial, ainda têm fome, quase 33% das mulheres em idade reprodutiva sofrem de anemia, uma em cada quatro crianças menores de cinco anos estão desnutridas e sujeitas a danos cognitivos e baixa imunidade (FAO, 2018).

As mudanças no estilo de vida e padrões dos sistemas alimentares levaram ao aumento do consumo de alimentos altamente processados em muitos países. Disponíveis e acessíveis,

esses produtos normalmente são ricos em gordura, açúcar e sal e sinalizam uma mudança de dietas tradicionais, além de explicar a coexistência de múltiplas formas de desnutrição nas mesmas comunidades e até nas famílias (BRASIL, 2014). A obesidade continua a aumentar em todos os lugares, representando um importante fator de risco para doenças não transmissíveis, incluindo doenças cardiovasculares, diabetes e algumas formas de câncer (FAO, 2018).

A alteração da dieta e o confinamento na criação de animais impõem a necessidade cada vez maior de antibióticos e hormônios para resistência do animal às suas condições de “vida”. Os alimentos de origem animal carregam esta química para a alimentação humana, e são apontados como promotores de diversos males, entre eles a maior resistência aos antibióticos, disseminação de patógenos e alguns tipos de câncer (HORRIGAN et al., 2002; GILCHRIST et al., 2007).

A produção agrícola está cada vez mais pressionada, padronizada, geneticamente modificada, intensa em agrotóxicos e monoculturas, comprometendo a capacidade produtiva do solo, poluindo as águas e produzindo alimentos com resíduos de químicos apontados como nocivos à saúde humana (HORRIGAN et al., 2002; BALSAN, 2006).

A indústria alimentícia padroniza o gosto do consumidor para alcançar melhores resultados, enfoca em padronização e baixo custo de produtos, investe pesado em *marketing* e distribuição. O poder está cada vez mais concentrado em poucas empresas gigantes de abrangência mundial. A padronização diminui a biodiversidade e extingue a identidade cultural dos povos em favor do padrão ocidental de consumo. Produções tradicionais se perdem por falta de mercado e/ou sucessão (ROBERTS, 2009).

A globalização se apresenta como uma condição para a segurança alimentar mundial, mas paradoxalmente, por meio dos mercados livres, exporta a miséria, usando as populações de países mais pobres como força de trabalho de reserva, reduzindo salários e consequentemente beneficiando os impérios corporativos (McMICHAEL, 2005).

2.2 Sistema Alimentar no Brasil

A população brasileira deixou de ser predominantemente rural em meados de 1960, impulsionada pelo processo de industrialização e realização de grandes obras a partir de 1950, e pela modernização da agricultura a partir de 1960. Em 2010, a população rural já era apenas 15,65% da população brasileira (CARNEIRO et al., 2015, p. 116).

A modernização da agricultura no Brasil nos moldes conservadores da revolução verde, ou seja, produção de monoculturas em latifúndios que utilizam “pacotes” de sementes geneticamente modificadas consorciadas com agrotóxicos (patenteados e importados), aprofundou drasticamente a concentração de terras, levando a migração de milhares de pequenos produtores para as áreas de expansão da fronteira agrícola (regiões Centro–Oeste e Norte) e promoveu o êxodo rural para os centros urbanos mais industrializados. Com este modelo, agravaram-se problemas sociais e ambientais já existentes, decorrentes da história do desenvolvimento da agricultura no país (HESPANHOL, 2008b *apud* CARNEIRO et al., 2015 p. 117).

Para sair da estagnação econômica do país nas últimas décadas do século XX, marcadas pela gestão da dívida e agravada pela crise cambial de 1999, o país articulou seu posicionamento no mercado mundial como provedor de bens primários. Neste cenário, começou a gozar de um fluxo contínuo de capitais externos e fazer reservas, sem, no entanto, fazer mudanças estruturais. Esta solução vem sendo apresentada para os brasileiros pela via conservadora como salvadora da pátria (DELGADO, 2012 *apud* CARNEIRO et al., 2015 p. 98).

Esse pacto econômico, articulado com braços parlamentares, acadêmicos e midiáticos, trouxe um poder sem precedentes, no período republicano, ao setor rural. Muitos brasileiros ainda apontam o agronegócio como o grande salvador do Brasil (DELGADO, 2012 *apud* CARNEIRO et al., 2015 p. 100).

A sociedade brasileira ainda não está totalmente ciente dos custos sociais e ambientais da especialização econômica do setor primário. Segundo Delgado:

No atual estágio de dependência externa, este modelo apela para a super exploração de recursos naturais, a concentração fundiária e o “descarte” de populações camponesas, mobilizadas para suprir, com produtos primários exportáveis, o déficit da indústria e de serviços e responder ao enorme desequilíbrio externo gestado pela própria especialização (DELGADO, 2012 *apud* CARNEIRO et al., 2015 p. 99).

O modelo de produção de bens primários, *commodities*, nos moldes da revolução verde, conta com intensa utilização de Organismos Geneticamente Modificados² (OGMs) e agrotóxicos subsidiados com isenções de impostos. A expansão do agronegócio colocou o

² Organismos Geneticamente Modificados (OGMs) são organismos que tiveram seu material genético (ADN/RNA) modificado por qualquer técnica de engenharia genética, LEI Nº 11.105, de 24 de março de 2005, (BRASIL, 2005).

Brasil, desde 2008, como o maior consumidor de agrotóxicos do mundo, utilizando entre os 50 mais usados, 22 produtos proibidos nos EUA e Europa (CARNEIRO et al., 2015 p. 49, 53, 96).

Empresas mundiais de agrotóxicos estão se unindo (ex.: Dow e Dupont, Bayer e Monsanto, Sygenta e Chem Chin), criando grandes oligopólios, aumentando seu poder mundial, sua influência na mídia, nos governos e na ciência. Para sustentar a falácia de que os agrotóxicos são um mal necessário e que seus efeitos no meio ambiente e na saúde estão sob controle, utilizam a retórica de ocultar seus males, justificar sua necessidade e desqualificar provas obtidas (PETERSEN, 2015, p.30).

A retórica da ocultação já começa com a utilização do termo defensivo agrícola que sugere que este produto defende o cultivo e oculta sua faceta tóxica. A ocultação dos riscos e malefícios do agrotóxico só é possível com a guarida de instituições científicas apresentadas à opinião pública como neutras, que apresentam a falsa ideia de que algumas medidas preventivas podem eliminar os riscos de contaminação, colocando na vítima a responsabilidade do dano causado em si. Pesquisas independentes que atestam os malefícios dos agrotóxicos são recorrentemente questionadas por cientistas a serviço das indústrias de agrotóxicos, com verbas milionárias para exercerem esta resistência a resultados prejudiciais aos seus negócios. O divórcio entre a ética e a prática científica viabiliza a produção da retórica da ocultação (PETERSEN, 2015, p.28).

A retórica da justificação se baseia na ideia implícita de que toda técnica destinada a solucionar o desafio alimentar mundial é justificável e assim sendo deve ser aplicada, desta forma, sem sequer provar que realmente soluciona, por meio de mistificações e teorias de veracidade não comprovadas, consagra os efeitos negativos do agrotóxico como uma necessidade social inevitável (PETERSEN, 2015, p.30).

Contrariando a narrativa de que os alimentos contaminados são um mal necessário para abastecer a população mundial, pesquisadores da Universidade de Michigan (EUA) provaram que sistemas orgânicos de produção produzem igual ou mais que as produções que utilizam agroquímicos (BADGLEY et al., 2007 *apud* PETERSEN, 2015), além de darem conta dos desafios econômicos, ambientais e sociais que virão com o aumento da população. A agroecologia vem sendo apresentada pelas Nações Unidas, por meio de diversos documentos, como o enfoque mais adequado para a reestruturação dos modelos agroalimentares (IAASTD, 2009; DE SCHUTTER, 2011; UNCTAD, 2013 *apud* PETERSEN, 2015, p.31).

O poder cooperativo se utiliza da retórica da desqualificação como um sistema imunológico. Sem nenhum compromisso com a ética, se infiltra em instituições políticas e científicas. Cria redes de autodefesa que evitam desviantes com resultados indesejáveis, ao mesmo tempo que premiam pesquisas comprometidas com seus interesses. Desta forma institucionaliza a mentira, premiando-a e converte-a em verdade legitimada (SOUZA SILVA, 2014 *apud* PETERSEN, 2015 p.34)

O modelo existente é financiado pelo Estado Brasileiro, que oferece 86% do crédito para o agronegócio que produz apenas 30% da comida, emprega 26% da mão-de-obra do campo, produz 60% da produção de grãos e ocupa 76% das terras, enquanto a agricultura camponesa recebe apenas 14% do crédito, emprega 74% da mão-de-obra, para produzir 70% da comida em 24% das terras e 40% da produção de grãos (CARNEIRO et al., 2015 p.120).

Observando o modelo de financiamento e as forças políticas e econômicas envolvidas na gestão do país, fica evidente porque os alimentos agroecológicos são tão caros, os incentivos como Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF), sinalizam algum avanço, mais ainda são frágeis e não fazem frente aos incentivos adquiridos pelo agronegócio (CARNEIRO et al., 2015).

2.3 Agroecologia no Mundo

Há mais de 30 anos a agroecologia se apresenta como uma referência para a construção de novos caminhos, não é um simples conjunto de práticas, é uma maneira de pensar o desenvolvimento rural (ENA, 2014).

Segundo a FAO (2016):

A agroecologia é uma disciplina científica, um conjunto de práticas e um movimento social. Como ciência, estuda como os diferentes componentes do agro ecossistema interagem. Como um conjunto de práticas, procura sistemas agrícolas sustentáveis que otimizam e estabilizam a produção. Como movimento social, exerce funções multifuncionais para a agricultura, promove a justiça social, alimenta a identidade e a cultura e reforça a viabilidade econômica das áreas rurais. Os agricultores familiares são as pessoas que têm as ferramentas para praticar a agroecologia. Eles são os verdadeiros guardiões do conhecimento e a sabedoria necessária para esta disciplina. Portanto, os agricultores familiares ao redor do mundo são os elementos-chave para a produção de alimentos de forma agroecológica.

O modelo de sistema alimentar moderno, focado no consumo de produtos alimentícios ultra processados, na agricultura intensiva, monocultura, mecanização, uso de agrotóxicos e sementes geneticamente modificadas. Ancorado no discurso do alimento barato e para todos, promove a concentração de renda e terra, o êxodo rural, aumenta a desigualdade e os conflitos no campo e na cidade, devasta e contamina o meio ambiente, aumenta a obesidade e não soluciona a fome (situação de 1/7 da população mundial). O dito alimento barato é caríssimo, se contabilizarmos os estragos ambientais e sociais que promove (CARNEIRO et al., 2015).

No 2º Simpósio Internacional em Agroecologia, realizado em Roma em abril de 2018, o diretor geral da FAO, naquela data, José Graziano da Silva, salientou que a maior parte da produção de alimentos é baseada em sistemas agrícolas com um alto nível de insumos e um uso intensivo de recursos com alto custo para o meio ambiente, e, portanto, o solo, florestas, água, a qualidade do ar e a biodiversidade continuam a deteriorar-se. A estratégia de aumentar a produção a qualquer preço não foi suficiente para erradicar a fome.

Estamos testemunhando uma epidemia global de obesidade. Precisamos promover uma mudança transformadora na forma como produzimos e consumimos alimentos. Temos de propor sistemas alimentares sustentáveis que ofereçam alimentos saudáveis e nutritivos, e também preservem o meio ambiente. A agroecologia pode oferecer algumas contribuições para esse processo (FAO, 2018).

2.3.1 Agroecologia no Brasil

No Brasil, a agroecologia é uma resposta ao modelo produtivo imposto pelo agronegócio e pela ocupação de territórios pelos projetos de infraestrutura e exploração mineral. Reafirma o papel da produção de base familiar como provedora de alimentos para sociedade, revaloriza o diversificado patrimônio de saberes e práticas de gestão social dos bens comuns. Propõe a aliança entre os saberes tradicionais e o desenvolvimento tecnológico. É um movimento de resistência da agricultura camponesa, dos povos indígenas e comunidades tradicionais, que prima por uma visão ética de justiça social e ambiental (ENA, 2014).

Ao longo dos anos a visão estratégica da agroecologia vem sendo compreendida e assumida por diversos setores da sociedade brasileira, fortalecendo a aliança com outros movimentos sociais que militam pela democratização, paz e sustentabilidade da sociedade, tais como a saúde coletiva, os movimentos feministas, a justiça ambiental, a economia solidária e a

soberania³ e segurança alimentar e nutricional⁴. Estes movimentos buscam na agroecologia respostas concretas para desafios imediatos para superação da miséria, pela promoção do trabalho associado à distribuição de renda e relações com igualdade de gêneros, para obtenção de uma alimentação saudável, pela saúde coletiva, pela conservação dos patrimônios culturais, bens naturais e das paisagens rurais, oportunidades para jovens ao pleno exercício da cidadania, e pelo desenvolvimento da cultura de paz nas cidades, no campo e nas florestas (ENA, 2014).

Cientes dos efeitos nocivos do modelo alimentar moderno à sociedade, à economia e ao ambiente, consumidores, de forma individual ou coletiva buscam alimentos de qualidade por meio de canais alternativos. Em aliança direta com os produtores nutrem as perspectivas de crescimento da produção agroecológica (ENA, 2014).

2.4 Redes Alimentares Alternativas

O final do século XX marca o fechamento de um capítulo na história das mudanças sociais. As mobilizações políticas da década de 60, inspiradas no socialismo revolucionário e na política identitária, alimentaram a crença que o mundo poderia ser mudado por protestos e ativismos. No entanto, nos anos 80, estas ideias já eram vistas como um sonho distante. Ainda assim o ativismo social se manteve extremamente resiliente. E revelou-se forte com o início dos movimentos democráticos no Leste Europeu, a Primavera Árabe no Oriente Médio, grupos ambientalistas, comércio justo, movimentos antiglobalização, La Via Campesina e uma miríade de expressões de protestos sociais (GOODMAN et. al, 2012).

Nesta nova onda de ativismo social, nascem as Redes Alimentares Alternativas (RAA), uma categoria genérica de análise acadêmica para o estudo de alternativas ao modelo agroalimentar dominante. Ancoradas em manifestos como “Dieta para um pequeno planeta” (1971), de Frances Moore Lappé e “Em defesa da comida” (2008), de Michael Pollan, livros

³ Soberania Alimentar é o direito dos povos definirem suas próprias políticas e estratégias sustentáveis de produção, distribuição e consumo de alimentos que garantam o direito à alimentação população com base na pequena e média produção respeitando suas próprias culturais e diversidade dos modos camponeses, pesqueiros e indígenas de produção agropecuária, de comercialização e gestão dos espaços rurais, nos quais a mulher desempenha um papel fundamental. A Soberania Alimentar é a via para erradicar a fome e a desnutrição, a garantia da Soberania Alimentar duradoura e sustentável para os povos (Fórum Mundial de Soberania Alimentar, 2001).

⁴ Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (BRASIL, 2006).

que propõem que as pessoas podem mudar o “mundo da comida” mudando a maneira como comem, as RAA englobam diversas alternativas de aproximação de produtores e consumidores, entre elas, mercados de produtores, cooperativas *fair trade*, vendas na propriedade, entrega de cestas e as CSAs (Comunidades que Sustentam Agricultura) (GOODMAN et. al, 2012).

As RAA têm como características: a parceria e cooperação social entre produtores e consumidores; a preferência por circuitos curtos de comercialização; a dinamização de mercados locais com identidade territorial; a reconexão entre produtores e consumidores com padrões sustentáveis e a revalorização da circulação de produtos de qualidade socioambiental diferenciada, como é o caso de produtos de base agroecológica (DAROLT et. al, 2016).

Nos anos 90, as RAA e os movimentos de base agroecológica foram institucionalizados no Brasil, baseados em princípios de confiança, equidade e novas relações sociais entre produtores e consumidores. Acabaram por contribuir para emergência de uma democracia alimentar fundada sobre a racionalidade socioambiental (BRANDENBURG, 2002 *apud* DAROLT et al., 2016), e também para a reinserção econômica de agricultores familiares brasileiros, excluídos do processo de modernização agrícola (WILKINSON, 2008 *apud* DAROLT et al., 2016).

As redes alimentares alternativas, no mundo inteiro, abrem espaço para a discussão de novas proposições de desenvolvimento local e políticas públicas que incorporem não apenas variáveis técnico-produtivas, econômicas e ambientais, mas também valores sociais, éticos e culturais (DAROLT et al., 2016).

2.5 Circuitos Curtos de Comercialização

O circuito curto de comercialização não considera só a distância, mas também os parâmetros organizativos (produtores e consumidores), fatores culturais transmitidos pela confiança, pela valorização do mercado local e pelo produto agroecológico.

Pelas indicações teóricas de Marsden et al. (2000) a definição de circuito curto ou longo de comercialização não se dá pela distância entre o consumidor e o produtor, mas sim pelo número de intermediários que operam entre a produção e o consumo. O circuito é mais longo quanto mais intermediários contempla e vice-versa. No entanto, variáveis socioculturais também precisam ser avaliadas para definir um circuito como curto. São elas: a capacidade de estabelecer vínculo com o local e a propriedade a partir da socialização e localização do produto alimentar; a redefinição da relação produtor-consumidor dando sinais da origem do alimento;

as relações que considerem o preço justo e a qualidade ecológica; a conexão entre o consumidor e produto alimentar (MARSDEN et al., 2000).

Neste caminho, os autores Marsden, Banks e Bristow definem algumas classificações de Circuitos Curtos, são eles: i) cara a cara, venda direta quando a confiança se estabelece na relação interpessoal; ii) proximidade espacial, quando os consumidores reconhecem a região onde o produto é produzido e distribuído; iii) proximidade estendida, quando o consumidor confia na qualidade por meio de uma certificação (MARSDEN et al., 2000).

Na França, o setor agroalimentar define, pragmaticamente, que só pode ser considerado circuito curto quando a distribuição mobiliza no máximo um intermediário entre o produtor e o consumidor (MESSMER, 2013 *apud* DAROLT et.al, 2016). No Brasil a discussão sobre redes alimentares alternativas e circuitos curtos de alimentos agroecológicos ainda é emergente, mas nem por isso menos aquecida, com diversas experiências inovadoras surgindo ano após ano (WILKINSON, 2008).

Outras denominações como “circuitos de proximidade” ou “circuitos locais” têm sido utilizadas para reforçar o desenvolvimento de mercados locais. São enfocados na proximidade geográfica, sem perder de vista o aspecto social e relacional como a ligação entre produtor e consumidor.

2.6 Consumo Político

O consumo de produtos e serviços orientado por conceitos de ética e responsabilidade socioambiental é denominado consumo político. Materializa-se em diversas formas, tais como: boicote, “*buycott*”⁵, cooperativas de consumidores, CSAs, uso racional da água e energia, entre outras (PORTILHO, 2005).

A noção de consumo político possui várias visões e interpretações concorrentes, como apresentado na revisão bibliográfica organizada por Barbosa et al. (2013).

Os autores Beck (1994), Giddens (1994), Lash (1994) e Bauman (2007) consideram que as sociedades contemporâneas enfrentam uma crise de confiança nas instituições políticas tradicionais, tais como, partidos, sindicatos, movimentos sociais institucionalizados, entre outras. Neste cenário, surge uma esfera política em arenas até então não pensadas como politizadas,

⁵ *buycott* é a opção consciente de compra de serviços e produtos que estão alinhados com os conceitos de responsabilidade sócio ambiental. É um neologismo da linha inglesa que significa o oposto de boicote, protesto por meio da negação de consumo de determinado produto ou serviço (Portilho e Castañeda, 2009).

como por exemplo, o mercado e a Internet. Desta forma, a ação política transborda para a esfera privada e a vida cotidiana, e traz novos temas políticos para discussão (CANCLINI, 2001; GIDDENS, 1994; BECK, 1994 *apud* BARBOSA et al., 2013). Cria um novo padrão de engajamento político, à margem e além da política de instituições e Estado-nações. Baseado em formas mais individualizadas, menos hierárquicas e não institucionalizadas de participação política (BARBOSA et al., 2013).

Outra interpretação muito conhecida e discutida é a teoria de Ronald Inglehart nos anos 70, de que o consumo político seria resultado da reorientação de valores, decorrente do pós-materialismo. Esta teoria sugere que o rápido crescimento econômico desfrutado pelos países desenvolvidos após a Segunda Guerra Mundial atendeu às necessidades materiais da grande maioria de suas populações. A partir disto, estas sociedades passaram a valorizar a qualidade de vida, a auto expressão, o meio ambiente, os direitos humanos e o bem-estar animal, entre outros valores que o autor classifica como pós-materialistas (INGLEHART,1977). Esta reorientação de valores, acompanhada de uma atitude crítica e menor engajamento nas instituições e na política convencional, trouxe mudanças em várias áreas da vida social, em especial na esfera da atuação política. Que passou a ser pautada, também, por decisões de consumo como forma de atuação política não convencional (RIBEIRO e BORBA, 2010 *apud* BARBOSA et al., 2013).

Inglehart (1977), no entanto, não considera em sua interpretação o surgimento de valores e comportamentos pós-materialistas, como o consumo político em países em desenvolvimento. Ignorando vários estudos que indicam a presença destes comportamentos e valores também nestes países (BARBOSA et al., 2013).

Visões mais recentes, que se baseiam em diversos campos, como as de Micheletti (2003), Micheletti et al. (2006) e Stolle et al. (2005), interpretam o consumo político como um sinal de maturidade e renovação. Propõe que os consumidores estão cada vez mais predispostos a vincular suas escolhas cotidianas às consequências sócio ambientais decorrentes delas, ao ponto de repensarem suas compras de mercado, sua mobilidade urbana, entre outras decisões que afetam seus estilos de vida. Esta consciência sócio ambiental faz o consumidor atuar como cidadão, tanto em bases individuais como de forma mais organizada. E pode substituir ou complementar processos políticos tradicionais, além de criar uma nova forma de participação e cultura política (BARBOSA et al., 2013).

Outra interpretação do consumo político se baseia nas novas formas de ação coletiva, denominados “novos movimentos sociais econômicos”, que atuam por meio de ONGs e redes,

no lugar de sindicatos e partidos políticos (GENDRON et al., 2009 *apud* BARBOSA, 2013). Estes movimentos direcionam suas demandas para o mercado e não para o Estado. De uma maneira geral, deslocam o foco da produção para as necessidades do consumidor e não para os meios de produção, como é atualmente na produção globalizada. Também buscam redefinir o relacionamento produtor-consumidor e enfocam na comunidade de produtores e não no produto. Para estes movimentos, o que mais importa são as condições sócio ambientais de produção, que funcionam como elementos construtivos da “qualificação” do produto. Teoricamente, a distância entre produtor e consumidor é social e pode ser reduzida ou eliminada, em princípio, por sistemas de auditoria, certificações, entre outras maneiras. Mas, na prática, a conscientização do consumidor tende a estimulá-lo à preferência pelo encurtamento da distância física do produtor (WILKINSON, 2008) como é o caso no CSA.

Neste processo, uma nova cultura de ação política emergiu, caracterizada pela reapropriação direta da economia, com a principal motivação de alcançar reconhecimento e propagação por meio do consumo. Esses movimentos derivam e se misturam aos de defesa do consumidor, consumo responsável e até o contra consumo, incluindo comércio justo, economia solidária, *Slow food*, indicações geográficas, entre outros (BARBOSA et al., 2013).

A mobilização política que une movimentos sociais e mercados é uma forma tão notável quanto polêmica de fazer política. Apesar de ser vista como uma maneira de transformar os consumidores em cidadãos, ampliando sua atuação política, também pode ser enxergada como uma participação superficial e individualista, que se exime da política “real” e das questões contemporâneas. Ou até mesmo como uma forma de participação e diferenciação elitista de quem pode pagar pelos caros produtos e serviços “verdes” (PORTILHO, 2005).

2.7 A Comunidade que Sustenta Agricultura (CSA) – Um exemplo dos Novos Movimentos Sociais Econômicos

2.7.1 Uma nova relação entre produtores e consumidores

O rompimento da conexão entre as pessoas e a terra onde a comida é cultivada e a monetização dos bens de consumo ligados à agricultura transformou o alimento, recurso natural e fruto do trabalho humano, em uma mercadoria. Esta desvinculação e transformação favoreceu os comerciantes em detrimento dos agricultores e dos consumidores. A globalização e o livre comércio levaram a agricultura familiar ao desespero. Após uma longa série de escândalos

alimentares - doenças causadas por patógenos de origem alimentar, alimentos contaminados com poluentes químicos, organismos geneticamente modificados (OGMs) e agrotóxicos -, instalou-se uma crise de confiança do consumidor em relação aos alimentos industrializados e às fazendas industriais (HENDERSON AND VAN, 2007).

A CSA é uma rede alimentar alternativa de circuito curto, que surge como a busca de um retorno à integralidade, à saúde e à viabilidade econômica da agricultura familiar local (HENDERSON AND VAN, 2007).

Estas comunidades repensam e reorganizam a produção e os circuitos de distribuição agroalimentar. Se expressam ativa e politicamente em defesa da promoção e proteção da biodiversidade, da agricultura familiar, e do desenvolvimento sustentável e endógeno do local. Combatem o desperdício, a poluição ambiental e o uso abusivo e desregrado dos recursos naturais. Trocam valores simbólicos e materiais alheios às regras e às lógicas de funcionamento do mercado massivo tradicional. Criam um modelo alternativo desassociado das grandes plataformas logísticas, que têm foco na maximização dos lucros e são altamente padronizadas nos processos e produtos (CASTRO, 2017).

A CSA é uma tecnologia social inovadora, que a partir da interação direta entre produtores rurais de alimentos e consumidores urbanos, transcende a dimensão estática e normativa do produto. Não só pela venda direta, mas também pelo fortalecimento das práticas sociais de cooperação e desenvolvimento socioeconômico local. Promovem a revalorização das culturas alimentares identitárias e territoriais, o comércio justo e a defesa do bem comum, principalmente na esfera sócio ambiental (JUNQUEIRA e MORETI, 2018).

Entendidas como redes alimentares alternativas de circuito curto, com bases agroecológicas, fazem parte do novo movimento social econômico. Seu modelo se presta a diversos propósitos e particularidades, condicionados aos interesses de cada comunidade de produtores e consumidores. No entanto, segundo Junqueira e Moreti (2018), algumas características da relação entre seus atores são fundamentais para garantir seu alinhamento com a metodologia, são elas:

- i) venda direta entre produtores e consumidores, sem intermediação comercial, ou com a máxima redução possível desta; ii) estabelecimento e fortalecimento de laços sociais de união, cooperação e de solidariedade entre as partes conectadas em mercados de proximidade, favorecendo a ação política local, o desenvolvimento endógeno e a revalorização da identidade alimentar territorial; iii) incentivo à organização, à cooperação e ao compartilhamento de riscos e benefícios entre os atores sociais envolvidos; iv) negociação aberta e plena das condições de produção e distribuição final das mercadorias em padrões sustentáveis; v) estímulo à adoção de boas práticas

agrícolas, à adesão aos padrões orgânicos de produção, à sustentabilidade e à proteção do meio ambiente e da biodiversidade alimentar; e vi) redução dos desperdícios, dados os menores níveis de exigência em relação aos padrões estéticos das mercadorias, maior nível de adaptação ecológica da produção e garantia de pleno escoamento das safras (JUNQUEIRA E MORETI., 2018).

2.7.2 O movimento *Teikei*: cooperação, unidade e união

No Japão, o movimento CSA foi iniciado na década de 70 e é conhecido como '*Teikei*', ideograma que significa em português: cooperação, unidade e união. Com o passar do tempo e a consolidação do modelo, os japoneses agregaram um significado mais profundo ao ideograma para designar esse movimento, que é "colocar o rosto dos agricultores nos alimentos" (PEREZ et al., 2015).

As cooperativas no Japão possuem longa história, foram estabelecidas a partir de 1897 durante a Era Meiji, e sempre estiveram engajadas em diversas atividades de ajuda mútua, cobrindo todos os aspectos da vida cotidiana, incluindo: habitação, medicina, seguros, educação e agricultura (PEREZ et al., 2015).

Na década de 1930, o filósofo japonês Mokiti Okada (1882-1955) desenvolveu a Agricultura Natural, um conjunto de métodos e técnicas agrícolas que propõem cultivos em que haja uma interação harmoniosa entre ambiente, alimentação saudável e espiritualidade. Na Agricultura Natural é preconizado o cultivo de vegetais da maneira mais natural possível, respeitando os processos biológicos que ocorrem naturalmente no solo e no crescimento das plantas. Na década de 50, a Revolução Verde, com o discurso de aumento da produtividade, trouxe a mecanização da agricultura e a utilização de fertilizantes e agrotóxicos pelas cooperativas. Muitos consumidores japoneses foram atraídos para as cooperativas agrícolas buscando alimentos seguros, acessíveis e confiáveis, conforme era anunciado (MOLINA et al., 2017).

No entanto, na mesma década apareceram os primeiros casos do "Desastre de Minimata", o envenenamento por mercúrio de mais de 3000 pessoas que se alimentaram de peixes da Baía de Minimata, onde foram despejados, entre 1932 e 1968, aproximadamente 27 toneladas de resíduos industriais (GEORGE, 2002).

A preocupação alimentar instaurada com o desastre aumentou no início da década de 1970, quando a cientista Sawako Ariyoshi (1931-1984) e o filósofo e líder de cooperativas agrícolas no Japão Teruo Ichiraku (1906-1994) iniciaram a discussão e o alerta para todo o

Japão sobre os problemas envolvendo agrotóxicos e adubos químicos solúveis em toda a cadeia de produção de alimento. Evidenciou-se assim, a importância da agricultura natural para a saúde humana e do meio ambiente. Neste cenário, as mulheres japonesas munidas da cultura cooperativista do país, iniciaram a articulação de arranjos produtivos locais, motivadas pela preocupação com a segurança alimentar, o uso de agrotóxicos e a correspondente diminuição da população local de pequenos agricultores (PEREZ et al., 2015).

Em 1975, o agricultor familiar Yoshinori Kaneko e as algumas donas-de-casa fizeram um acordo de fornecimento, onde a fazenda de Kaneko forneceria cereais, hortaliças e laticínios de produção natural em troca de dinheiro e trabalho investidos na unidade agrícola. Nasce o primeiro Tenkei, uma parceria entre produtor e consumidor, com o objetivo de criar um sistema alternativo de produção e distribuição independente do mercado convencional, desenvolver o entendimento mútuo das necessidades dos produtores e consumidores, além de promover a interação e cooperação para melhorar o estilo de vida do produtor e do consumidor. (HENDERSON AND VAN, 2007).

Parcerias como essa contribuíram para a formação da Associação de Agricultura Orgânica do Japão (JOAA), entidade atuante que tem entre suas atribuições o desenvolvimento da agricultura orgânica e do Teikei no Japão (MOLINA et al., 2017).

2.7.3 Rudolf Steiner e a CSA na Europa

A rápida industrialização, a Revolução Verde e questionamentos sobre os impactos da agricultura na saúde humana e na qualidade ambiental não eram problemas enfrentados somente pelos japoneses. Diversas iniciativas similares às Teikeis começaram a se organizar de maneira simultânea na Europa, partilhando dos mesmos princípios e diretrizes, apesar de terem surgido de forma desvinculada (MOLINA et al., 2017).

As ideias precursoras do movimento CSA na Europa se desenvolveram a partir de múltiplos modelos e influências ligadas ao pensamento do filósofo austríaco Rudolf Steiner (1861-1925) relacionados à agricultura e economia. Na agricultura, entre outras contribuições, Steiner é responsável pelas bases da Agricultura Biodinâmica, um dos mais antigos movimentos de agricultura orgânica, que busca trabalhar ativamente com as forças da natureza promotoras de saúde. Sua visão sobre economia, quando aplicada na agricultura, sugere que deveriam ser feitos arranjos econômicos que pudessem promover a interação entre agricultores, comerciantes, credores e consumidores. Propunha que a composição do preço para produtos

agrícolas deveria ser baseada nas verdadeiras necessidades humanas, contemplando uma análise de toda a cadeia, de quem produz a quem consome (PEREZ et al., 2015).

Os agricultores alemães Carl-August Loss e os irmãos Trauger e Hans Groh colocaram em prática os conceitos de Steiner para a formação, na Alemanha, de empresas de pesquisa agrícola sem fins lucrativos. Criaram parcerias equitativas por meio de novas formas de posse e uso da terra. Levantaram por meio de doações a posse da terra e o capital inicial necessário para estabelecerem uma iniciativa na fazenda Buscheberghof, diferente das existentes na Alemanha em 1968 (MOLINA et al., 2017). Tinham como objetivo eliminar privilégios da propriedade privada e desequilíbrios de poder em parcerias agrícolas. Outro objetivo era proteger as terras com potencial agrícola do mercado imobiliário especulativo. Além disso, incentivaram parcerias de cooperação e equidade em substituição às relações de empregadores e empregados. Essas novas formas de cooperação financeira foram organizadas como associações agrícolas e eram conhecidas como *Landwirtschaftliche Arbeitsgemeinschaft* –LAG (PEREZ et al., 2015).

Em 1985, Carl August e Trauger Groh estabeleceram, na fazenda Buscheberghof, um projeto de "Comunidade de Cooperação Agrícola", composta de uma rede de membros de comunidades não-agrícolas (consumidores urbanos) que financiavam agricultores sem posse de terra e, portanto, não qualificados para receber empréstimos bancários convencionais. Pode-se considerar estes projetos de financiamento como protótipos de CSA na Alemanha (MOLINA et al., 2017).

Já na Suíça, podemos considerar os *Jardins des Cocagne* como um destes protótipos de CSA europeus, criado em 1978, perto de Genebra, por um agricultor e um grupo de mais ou menos 30 pessoas (LES JARDINS DES COCAGNE, 2019). Motivados pelas mesmas questões sócio ambientais que os japoneses e os alemães, eles se inspiraram no movimento camponês operário da Bretanha e nas fazendas coletivas chilenas, criadas durante o governo de Salvador Allende entre 1970 e 1973 para criar esta associação, onde os consumidores apoiavam o trabalho e financiavam antecipadamente a produção (MOLINA et al., 2017).

O agricultor americano Jan Vander Tuin viajou pela Suíça e Alemanha para estudar aplicações de economia associativa na agricultura. Com base em seus estudos e observações de projetos como o *Jardins des Cocagne*, ajudou a fundar, em 1984, o projeto Tupinambur, em Zurique. Neste projeto, os consumidores, como nos outros, financiavam e apoiavam os agricultores. A grande inovação era que os membros consumidores faziam a auto distribuição dos produtos de bicicleta (MOLINA et al., 2017).

2.7.4 O movimento CSA nos Estados Unidos

As ameaças à boa alimentação e à pequena agricultura, percebidas no Japão e na Europa, também eram questões para os norte-americanos. As ideias de economia associativa geraram, de forma independente, duas iniciativas nos Estados Unidos nos anos 80, ambas influenciadas por vivências na Europa e existentes até os dias de hoje (MOLINA et al., 2017).

O agricultor Jan Vander Tuin voltou da Europa ainda em 1984 e, trazendo na bagagem as experiências vividas lá, apresentou-as ao agricultor Robyn Van em, da fazenda *Indian Line*, em Massachusetts, e à Susan Witt, diretora da Sociedade Ernst Friedrich Schumacher. A partir desta parceria, as ideias de Rudolf Stein de agricultura biodinâmica e de associação entre agricultores e consumidores, foram integradas às ideias de Schumacher, conectadas com consumo local e com a filosofia *Small is beautiful* (o pequeno é bonito). O resultado desta integração foi a origem do conceito e do nome CSA (*Community Supported Agriculture*), cunhado por Jan Vander Tuin. Nasce aí, a CSA *Indian Line*, iniciada com um projeto piloto de um pomar de maçãs orgânicas em 1984, expandido e diversificado para outras culturas a partir de 1986, com o sucesso do piloto (GROH AND MACFADDEN, 1997).

Trauger Groh, das Comunidades de Cooperação Agrícola da Alemanha, mudou-se para os EUA em 1986. Lá, conheceu outras iniciativas ligadas à filosofia de Rudolf Stein, como a *Camphill Village* em Nova Iorque (MOLINA et al., 2017). Esta iniciativa é uma comunidade rural para o desenvolvimento de pessoas com necessidades especiais, pautada pela Antroposofia, metodologia Waldorf e Agricultura Biodinâmica (CAMPBILL VILLAGE, 2014).

Trauger compartilhou suas experiências e ideias com os agricultores Antony Graham e Lincoln Geiger. Os três juntos fundaram no estado americano de Nova Hampshire a CSA na fazenda Temple-Wilton. No entanto, a nomenclatura CSA só foi adotada quando os membros e agricultores da Fazenda *Temple-Wilton* conheceram o trabalho, perceberam a sinergia e trocaram experiências com a CSA *Indian Line* (PEREZ et al., 2015).

Carl e os membros da LAG na Alemanha conheceram as experiências de Trauger na *Temple-Wilton* e iniciaram uma série de discussões com seus parceiros, que derivaram na criação de uma CSA em Buschberghof, na Alemanha, em 1988 (MOLINA et al., 2017).

Em 1992, Robyn Van En, da CSA *Indian Line*, funda a CSA North America (CSANA), uma associação sem fins lucrativos, com a missão de apoiar a criação de CSAs nos Estados Unidos (PEREZ et al., 2015).

2.7.5 O movimento CSA no Brasil

A fazenda Demétria foi fundada no Brasil em Botucatu, na década de 70, um organismo agrícola de produção biodinâmica com o objetivo de disseminar a obra do filósofo Rudolf Stein. Em 1990, um grupo de moradores do entorno da fazenda, articulados por Ronaldo Lampek, também morador da região, tentaram montar uma CSA. Inspirados nos princípios de Economia Associativa, queriam usar o modelo para apoiar financeiramente a fazenda em troca de seus produtos. A iniciativa não vingou, mas lançou a semente da CSA na vida da comunidade (MOLINA et al., 2007).

A primeira iniciativa de CSA no Brasil aconteceu em 1997 em Fortaleza (CE). O modelo foi trazido pelo engenheiro agrônomo Richard Charity, quando voltou de uma temporada no exterior. Ele ajudou a implantar a Associação para o Desenvolvimento da Agricultura Orgânica - ADAO, e organizou uma CSA para ajudar a escoar a produção. A ADAO existe até hoje, no entanto, a CSA não prosperou (MOLINA et al., 2017).

Em 2010, o artista plástico alemão Hermann Pohlmann mudou-se para o Brasil com a família. Trouxe na bagagem sua experiência como membro (co-agricultor) de um CSA em seu país. (MOLINA et al., 2017).

Depois de muitos encontros e conversas, nasce a primeira CSA do Brasil, em maio de 2011. Organizada pelo então casal, Henry Pohlmann e Cláudia Vivacqua, com o agricultor Marcelo Veríssimo, no bairro agrícola Demétria, na cidade de Botucatu em São Paulo. A iniciativa despertou interesse e engajou muitas pessoas neste novo modelo de comunidade, tanto agricultores como co-agricultores. A ideia era migrar da “cultura do preço”, presente no mercado tradicional, para a “cultura do apreço”, que valoriza o ser humano acima de tudo, com afeição e consideração nas relações interpessoais (MOLINA et al., 2017).

Diante do crescimento do número de CSAs e da demanda por informações sobre como estruturar uma CSA nos moldes de Botucatu, em 2013, um grupo de participantes de CSAs decidiu montar a Associação Comunitária CSA Brasil, com o objetivo de promover o desenvolvimento e fomento das CSAs no território brasileiro. E, mais do que isso, criar um vínculo vivo, que alinhe os propósitos e princípios, apoie e divulgue os interesses comuns e

constitua uma representação das CSAs brasileiras em fóruns nacionais e internacionais, governamentais ou não (MOLINA et al., 2017).

2.7.6 Desdobramentos das CSAs no mundo

Em todo o mundo, em países tão diversos como os Estados Unidos, Japão, França, China ou Mali, os cidadãos ativos estão cada vez mais se comprometendo com os agricultores locais para compartilhar os riscos e a generosidade da agricultura agroecológica (HENDERSON AND VAN, 2007).

As CSAs estão presentes nos 5 continentes do planeta distribuídas em países com economias e culturas diferentes, tais como Áustria, Bélgica, Croácia, República Tcheca, França, Iugoslávia, Alemanha, Grécia, Hungria, Itália, Romênia, Espanha, Suíça, Turquia, Líbano, Marrocos, Mali, Palestina, Argélia, China, Índia, Japão, Taiwan, EUA, Canadá, Brasil, Argentina, Cuba, Equador e Chile (URGENCI, 2019). Consideradas como um negócio agroalimentar de âmbito mundial, possui só nos Estados Unidos mais de 12 mil fazendas de produção (JUNQUEIRA e MORETTI, 2018).

A denominação CSA se generalizou nos EUA, no Brasil e outros países, no entanto manteve o nome de *Tenkei* no Japão. Também é reconhecida por outros nomes, tais como AMAP (*Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne*) na França e RE.CI.PRO. (Relação de Cidadania entre Produtores e Consumidores) em Portugal. Já no Canadá, Espanha e Cuba é chamada de ASC, respectivamente, *Agriculture Supported by the Community* em inglês e *Agricultura Sostenida por la Comunidad* em espanhol (JUNQUEIRA e MORETTI, 2018).

Criada em 19 de junho de 2006 para organizar o movimento mundial, a URGENCI é uma organização internacional que facilita as conexões entre as redes de CSAs locais e nacionais. Orientada pelos valores centrais da agroecologia, soberania alimentar, economia solidária e biodiversidade, pretende defender e divulgar a CSA, além de apoiar a construção de novas redes regionais e nacionais de CSAs. Entende as CSAs como uma forma de manter e desenvolver agricultura familiar agroecológica em pequena escala e de alcançar a soberania alimentar local para cada região e comunidade do planeta. É formada por agricultores, consumidores, representantes de redes e ativistas do mundo inteiro. Possui reconhecimento internacional e é parceira da FAO (URGENCI, 2006). Segundo a URGENCI, em 2016 o

movimento CSA já contava com 1,5 milhão de pessoas envolvidas em todo planeta (URGENCI, 2016).

A CSA BRASIL é membro ativo da URGENCI, participa dos fóruns internacionais, discussões nacionais e locais (URGENCI, 2019). Segundo a CSA BRASIL, em maio de 2019, existiam 110 CSAs no país como mostra a Tabela 1. São Paulo, berço do movimento CSA no Brasil, conta com a maior concentração, com 37% das CSAs, seguido do Distrito Federal com 24%. O Estado do Rio de Janeiro ainda não tem participação expressiva no movimento com apenas quatro CSAs, equivalente a menos de 4%.

Tabela 1 - Número de CSAs no Brasil por Estado, em maio de 2019.

ESTADO	CSAs
Amazonas	1
Bahia	4
Distrito Federal	27
Espirito Santo	1
Goiás	1
Minas Gerais	6
Mato Grosso do Sul	2
Pernambuco	4
Paraná	7
Rio de Janeiro	4
Rio Grande do Sul	3
Santa Catarina	8
São Paulo	41
Tocantins	1
TOTAL BRASIL	110

Fonte: Consulta ao diretor de operações da CSA Brasil em 13 de maio de 2019.

Junqueira e Moretti (2018) fizeram uma pesquisa com 32 CSAs brasileiras em que salientam as principais vantagens, limitações e desafios das CSAs no país.

A pesquisa mostrou que 94% dos produtores entrevistados percebem como vantagem a obtenção de uma renda fixa e estável que permite a concentração do produtor no trabalho de cultivo agrícola, além de estimular o planejamento anual. Outra vantagem apontada por 32% dos produtores foi o estímulo a solidariedade entre produtores rurais e consumidores urbanos proveniente do estreitamento dos relacionamentos e laços entre as duas partes. (JUNQUEIRA e MORETTI, 2018). Estas respostas apontam para confirmação que a CSA é uma tecnologia social que propõe uma nova relação e traz melhorias para o produtor, tanto na esfera econômica como social.

Já na pesquisa com os consumidores, 100% reconhecem como vantagem o acesso a alimentos de procedência conhecida, frescos, locais e principalmente orgânicos. E assim como os produtores, 52% dos consumidores percebem o estreitamento do relacionamento e o aumento da solidariedade como uma vantagem da CSA. Soma-se a isso 38% de consumidores que enxergam a participação na CSA como um estímulo às práticas coletivas do comércio justo e do bem comum, com maior conscientização e atuação política e cultural no território, especialmente nas questões ambientais (JUNQUEIRA e MORETTI, 2018). As respostas dos consumidores demonstram a percepção unânime da vantagem da rastreabilidade e melhor qualidade do alimento. Além de apontar para percepções de vantagens econômicas, sociais e ambientais do modelo. Alcançadas com o estímulo à criação de laços entre as partes, ao comércio justo e à atuação política frente as questões sócio ambientais.

Produtores e consumidores concordam que o principal desafio e limitação das CSAs no Brasil é a garantia e sustentação de forma permanente da confiança e do cumprimento dos acordos firmados entre as partes, apontado por 94% dos respondentes. Seguido pelo desafio de conduzir negociações e decisões coletivas com práticas cooperativas principalmente em questões divergentes e relativas ao compartilhamento do risco, desafio apontado por 42% dos respondentes (JUNQUEIRA e MORETTI, 2018). Estas percepções indicam que as decisões cooperativas e coletivas demandam uma gestão transparente e permanente que seja capaz de articular todos os interesses.

2.8 O *Chef* de Cozinha e os Novos Movimentos Sociais Econômicos

Na definição do célebre gastrônomo e epicurista Brillat Savarin (1995), a gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem na medida em que ele se alimenta, do nascimento à morte, não importando se rico ou pobre. Multidisciplinar e transversal, está relacionada à história natural, física, química, culinária, antropologia, comércio e economia política (SAVARIN, 1995).

Esta abrangência e relevância da gastronomia oferece ao/a *chef* de cozinha a oportunidade de apoiar a construção da sociedade que quer para si. Neste caminho, diversos *chefs* e gastrônomos se organizam em torno de suas causas.

O movimento *Slow Food*, fundado pelo sociólogo e jornalista Carlo Petrini, propõe a Ecogastronomia, em que o camponês é o principal ator do sistema agroalimentar e o gastrônomo é um coprodutor, que deve nortear suas escolhas pelo alimento bom, limpo e justo.

Bom, o alimento mais tradicional e natural possível; limpo, que não prejudique o meio ambiente; e justo, que não promova a exploração do trabalho (PETRINI, 2009). Dentro dessa perspectiva nasce a Aliança de Cozinheiros *Slow Food*, rede internacional de profissionais que se posicionam como coprodutores e intérpretes de seus territórios na valorização de produtos locais (PETRINI, 2009).

Inspirada neste movimento, a *chef* carioca Teresa Corção fundou, em 2007, o Instituto Maniva, uma Organização Social Civil de Interesse Público (OSCIP) com a missão de “promover a melhoria da qualidade alimentar das sociedades rural e urbana, agregar valor aos agricultores familiares agroecológicos através da gastronomia e favorecer a biodiversidade local”. Também em 2007, ela formalizou o grupo dos Ecochefs, cozinheiros profissionais que “promovem soluções para o sistema alimentar atual criando um intercâmbio de conhecimento entre agricultores e consumidores”, e já vinham atuando juntos desde 2004. O Maniva, no período de 2010 até 2017, teve barracas de tapiocas no circuito de feiras orgânicas, com o intuito de trazer mais público e aproximar os *chefs* dos agricultores. Para Teresa comida é cultura, memória e afeto.

Ao estudar o impacto da participação dos Ecochefs do Instituto Maniva no circuito de feiras orgânicas do Rio de Janeiro, Coelho et al. (2014) apresentam os *chefs* de cozinha como aqueles que detêm o monopólio legítimo do bom gosto. Podem ajudar a formar o gosto em favor dos produtos ofertados pelos pequenos agricultores, à medida que o consumidor seria permeável à opinião e à influência de um *chef* que “certifica” a qualidade destes produtos.

O *chef* paulista Alex Atala, ciente dos impactos e da abrangência de sua atuação como *chef* de cozinha e formador de opinião, fundou o Instituto ATÁ que tem como manifesto:

“A relação do homem com o alimento precisa ser revista. Precisamos aproximar o saber do comer, o comer do cozinhar, o cozinhar do produzir, o produzir da natureza; agir em toda a cadeia de valor, com o propósito de fortalecer os territórios a partir de sua biodiversidade, agrodiversidade e sociodiversidade, para garantir o alimento bom para todos e para o ambiente” (ATÁ, 2019).

O *chef* se posiciona como instrumento da mudança da relação do homem com o alimento:

(...) realizei que a cozinha é o principal elo entre a natureza e a cultura e que criatividade sem utilidade não faz sentido. Agora, profissional maduro, reconhecido e com um nome muito maior que a minha pessoa, entendi que precisava de ajuda e que era fundamental a participação de outros saberes, de outras expertises, de outras disciplinas para colocar em prática todo o

potencial da oportunidade que estava à minha frente. Foi assim que resolvi criar um instituto para estruturar as cadeias e ir em busca de ingredientes, de uma cozinha que não fosse somente boa de comer, mas que fosse saudável pra quem faz, pra quem come e pra quem produz, me coloco como instrumento destas causas, mas preciso do apoio dos amigos para que juntos possamos mudar a realidade de maneira mais efetiva e rápida (ATÁ, 2019).

Desde 2018 o Instituto ATÁ chancela o Seminário FRU.TO, internacional e anual, criado pelo *chef* Alex Atala e pelo produtor cultural Felipe Ribenboim. Um evento de três dias, com palestrantes convidados de diversas partes do mundo, com áreas de conhecimento distintas, além de *chefs* de cozinha, conectados pela alimentação e a sustentabilidade. Trazem suas narrativas, discussões e soluções sobre a alimentação, os problemas, os desafios e as soluções do nosso tempo e para os próximos anos (FRU.TO, 2019). O seminário é uma ação importantíssima para a mobilização e engajamento dos *chefs* e da sociedade como um todo, atraídos não só pela visibilidade do renomado *chef*, mas também pela notoriedade e representação dos palestrantes.

O norte-americano Dan Barber, dos restaurantes Blue Hill, em Nova Iorque e em Stone Bars, se refere ao cozinheiro profissional como aliado do agricultor e corresponsável pela garantia da biodiversidade e do aproveitamento máximo da produção de uma fazenda orgânica (BARBER, 2015). Em sua visão, cabe ao *chef* estudar esta produção e criar receitas e processos que tornem os produtos conhecidos e desejados pelo mercado, aumentando a oferta de alimentos e a formação de um novo gosto mais alinhado com os processos naturais.

O *Basque Culinary Institute*, escola de gastronomia espanhola reconhecida como líder em pesquisa e inovação na área, oferece, desde 2016, em parceria com o governo Basco, um prêmio internacional de 100.000 euros (a serem utilizados em projetos que demonstrem os efeitos multiplicadores e transformadores da gastronomia) para *chefs* cujo impacto extrapolam os limites da cozinha. Anualmente premia um *chef* ou cozinheiro/a que apresente iniciativas transformadoras em áreas tais como meio ambiente, educação, inovação, desenvolvimento econômico ou social, saúde, nutrição, entre outros. A organização do prêmio justifica a iniciativa nos seguintes termos:

A iniciativa reconhece e promove a evolução alcançada pela gastronomia, após uma geração de chefs entender que poderia multiplicar a dimensão de sua profissão, integrando sensibilidades e aptidões em um terreno fertilizado pela troca; e, muito especialmente, como você poderia contribuir para sociedade além da cozinha (BASQUE CULINARY INSTITUTE, 2018).

Apoiar esta causa é uma narrativa que conecta o (a) *chef* com uma tendência mundial da gastronomia e ajuda no seu posicionamento de marketing. Pode-se dizer que no segmento gastronômico, esse posicionamento é reconhecido e valorizado, o que rende prestígio junto à uma parte da clientela, prêmios e visibilidade na mídia. No entanto, sair do sistema estabelecido não é tão simples assim.

A comida barata com altos custos socioambientais é o modelo do sistema alimentar atual, utiliza organismos geneticamente modificados (OGMs), é patenteada, recebe subsídios e é operada por poderosas empresas em escala industrial (SHIVA, 2018).

3 OBJETIVOS

O alimento bom, limpo e justo do *Slow Food* (PETRINI, 2009), agroecológico e local do Maniva, e bom para todos e para o ambiente do ATÁ, normalmente é mais caro, tem logística menos estruturada e demanda cardápios alinhados com a sazonalidade e a diminuição do desperdício. No modelo vigente, é mais caro e trabalhoso para o *chef* ser sócio ambientalmente responsável. Não sai barato ser um ator do um movimento social econômico.

Mais do que se apropriar do discurso e seus benefícios, o desafio é colocar em prática os princípios da causa e sobreviver em um mercado onde a concorrência usa produtos e serviços mais baratos e os consumidores ainda não estão dispostos, ou não podem pagar por estes custos (IBGE, 2019).

Viabilizar o alimento com baixos custos socioambientais para todos demanda transformações profundas na sociedade, das narrativas às leis. Os (as) *chefs* de cozinha, por sua atuação no sistema alimentar e alcance midiático, podem apoiar a criação de narrativas e soluções que apoiem estas transformações.

Perguntar o que o alimento que utilizo para ganhar minha vida alimenta, pode ser um bom começo para um (a) *chef* refletir sobre sua responsabilidade no sistema alimentar.

Neste cenário, a presente pesquisa tem como objetivos:

3.1 Geral

Promover articulação entre o urbano e o rural, horizontalizar a relação entre atores sociais de diferentes campos do sistema agroalimentar, por meio de uma CSA entre *chefs* de cozinha e agricultores familiares agroecológicos. Pretendeu-se avaliar se o projeto é viável e quais são seus impactos sociais, ambientais e econômicos.

3.2 Específicos

- Montar e gerir uma CSA entre *chefs* de cozinha e agricultores familiares agroecológicos no Estado do Rio de Janeiro;
- Analisar a percepção dos atores sobre o modelo;
- Avaliar os impactos do projeto e aprendizado.

3.3 Hipótese

A hipótese da pesquisa é que a criação de uma CSA (comunidade que sustenta agricultura) entre *chefs* de cozinha e agricultores familiares, mediados pela universidade e uma gestão profissional, é capaz de horizontalizar a relação entre os diversos atores sociais do sistema agroalimentar, além de promover impactos sociais, ambientais e econômicos positivos.

4 METODOLOGIA

4.1 Semeando Parcerias: Contexto de Realização do Projeto

Os tomateiros tiveram sua diversidade genética drasticamente reduzida, devido ao melhoramento com base em poucos genótipos e à domesticação fora de seu centro de origem. A uniformidade nas cultivares é uma ameaça, torna a cultura altamente vulnerável a pragas e doenças. Os bancos de germoplasma são instrumentos muito importantes para preservação da base genética de espécies (SANTOS, 2015).

A coleção de germoplasma de tomateiro do banco genético do Departamento de Fitotecnia da UFRRJ foi criada no final da década de 90, com a finalidade de reunir sementes de diferentes procedências e características e disponibilizá-las para pesquisas voltadas ao desenvolvimento da cultura, principalmente na área de agricultura orgânica (SANTOS, 2015). Em julho de 2016, o professor Antônio Abboud, responsável por este banco genético, propôs e organizou com o Instituto Maniva a I Degustação de Tomates Orgânicos da UFRRJ. Foram apresentados aos Ecochefs, voluntárias e demais participantes, 35 das mais de 360 variedades de tomates do banco genético (Figura 1). A proposta do professor era que os Ecochefs provassem e selecionassem tomates deste banco para futura distribuição de sementes para agricultores familiares cultivarem.



Figura 1 – Registros da I Degustação de Tomates da UFRRJ.

Em agosto de 2017, o professor Antônio Abboud e a professora Anelise Dias, coordenadora do programa de extensão “Fortalecimento da Agricultura Familiar na Baixada Fluminense e Centro Sul do Estado do Rio de Janeiro”, organizaram um curso para agricultores em parceria com o Instituto Maniva (Figura 2), representado pela *Chef* Teresa Corção e a voluntária Flavia Brito. Os agricultores tiveram uma aula sobre produção orgânica de tomates,

ministrada pelos professores da UFRRJ e uma apresentação sobre a metodologia CSA, ministrada pela voluntária do Maniva.



Figura 2 – Registros do curso da UFRRJ em parceria com o Maniva.

A I Degustação de Tomates Orgânicos da UFRRJ havia despertado o interesse dos Ecochefs, no entanto, mais de um ano depois, os tomates apresentados ainda não estavam sendo cultivados comercialmente.

Produzir tomates com manejo orgânico é um cultivo trabalhoso e arriscado. Mais ainda se as variedades tiverem seu manejo pouco conhecido. Para investir em uma produção, pesam fatores como técnicas para controles fitossanitários, rendimento por planta, resistência ao transporte, aceitação pelo mercado e viabilidade econômica. A proposta inicial do professor de disponibilizar algumas variedades do banco genético de tomates para a produção por agricultores familiares agroecológicos, o receio dos agricultores quanto ao cultivo e comercialização, a singularidade das variedade dos tomates e o interesse dos *chefs* em adquiri-los, criou uma excelente oportunidade para utilização destes produtos para a realização do piloto da metodologia CSA entre *chefs* e agricultores familiares agroecológicos.

Com o objetivo de reiterar o interesse dos *chefs* pela coleção de tomates e apresentar a metodologia da CSA como uma forma de viabilizar seu cultivo, em 14 de setembro de 2017 foi realizada a II Degustação de Tomates Orgânicos da UFRRJ, no restaurante Miam Miam, no Rio de Janeiro, organizada pelo Instituto Maniva, com os tomates provenientes da supracitada coleção da UFRRJ. Estiveram presentes professores e estagiárias da UFRRJ, *chefs*, a presidente e as voluntárias do Instituto Maniva, e jornalistas de gastronomia.

A primeira atividade foi uma apresentação, ministrada pelas voluntárias do Maniva sobre a metodologia da CSA com vistas a viabilizar a produção dos tomates para os *chefs* (coprodutores) por agricultores agroecológicos, abordando que aos seguintes pontos:

- É mais que uma relação de consumo: além de receber produtos de qualidade, frescos e cultivados localmente, os coprodutores participam da vida do produtor, conhecendo a família, entendendo suas expectativas e dificuldades.

- Para a implantação do projeto foi elaborada uma planilha de custos e investimentos da produção em conjunto com os participantes, assim se obtém um preço justo e transparente.

- Os custos/investimentos são divididos em cotas, que são pagas periodicamente pelos coprodutores, garantindo assim o funcionamento de todas as etapas da cadeia produtiva dos alimentos, desde o plantio, cuidado com a terra, passando pela logística de armazenamento até a entrega do produto. Em contrapartida, recebem uma cesta semanal de produtos agroecológicos.

- Os produtores foram acompanhados por técnicos que auxiliam no avanço das práticas agroecológicas.

- O produtor teve a segurança de que a produção dele já estava vendida. Havendo quebra ou excedente de produção, o resultado sempre é do coprodutor.

- O que se buscava era uma relação de confiança, que ultrapassasse a relação puramente mercadológica.

Os *chefs* demonstraram grande interesse em adotar a metodologia para viabilizar a produção, mas não houve compromisso formal, uma vez que ainda não havia valores determinados e parceiros estabelecidos.

A segunda atividade foi a prova dos tomates. Mais de 20 variedades estavam disponíveis para degustação, no entanto, foram selecionadas e disponibilizadas para avaliação as variedades Blueberry, Pitanga, Cumuru, Jambo, Rosa Branca e Polônês Amarelo (Figura 3).



Figura 3 – Tomates avaliados, da esquerda para direita, Blueberry, Pitanga, Cumuru, Jambo, Rosa Branca e Polônês Amarelo

Os *chefs* e especialistas avaliaram a qualidade global de cada tomate atribuindo-lhes notas de 0 a 10 em formulário padronizado. Somadas as notas dos 17 avaliadores, foi apurada a ordem de preferência do grupo em relação às amostras (Tabela 2). A variedade mais apreciada foi o Polonês Amarelo com 154 pontos, seguido do Jambo com 150, Pitanga com 149, Blueberry com 148, Rosa Branca com 146 e Cumuru com 145, sucessivamente.

Tabela 2 – Notas de cada avaliador (0-10) para a qualidade global de cada variedade de tomate, com os totais indicando as preferências do grupo de avaliadores.

Variedade	Avaliadores																Total	Média	Desvio Padrão	
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P				Q
Polones Amarelo	3	10	7	10	10	10	9	9	10	10	10	10	10	6	10	10	10	154	9,1	2,0
Jambo	9	8	5	10	10	10	9	6	10	7	10	8	8	10	10	10	10	150	8,8	1,6
Pitanga	5	8	6	10	10	10	7	8	10	10	8	9	10	8	10	10	10	149	8,8	1,6
Blueberry	6	10	5	10	10	10	9	8	10	9	6	10	10	5	10	10	10	148	8,7	1,9
Rosa branca	6	10	5	7	10	10	9	6	10	9	8	9	7	10	10	10	10	146	8,6	1,7
Cumuru	7	10	7	8	10	10	7	10	10	10	5	10	8	3	10	10	10	145	8,5	2,1

Ao final do evento os *chefs* repartiram os tomates para seus restaurantes e nesta separação ficou evidente o maior interesse dos presentes pelas variedades com frutos menores e com características que os diferenciam visualmente dos disponíveis no mercado do Rio de Janeiro (Figura 4).



Figura 4 – Registros da II Degustação de Tomates Orgânicos da UFRRJ

A aprovação conceitual dos *chefs* ao financiamento de uma produção dos tomates por meio da metodologia CSA, deu o início ao planejamento do projeto a ser gerido pela autora e sua sócia.

4.2 A Construção de um Caminho Alternativo

Uma CSA é uma construção coletiva, em que todos os membros compartilham informações e participam das decisões. Sua construção é dinâmica e se dá no contato pessoal, no dia-a-dia, na comunhão das intenções, no reconhecimento das igualdades e das diferenças, nas trocas de saberes, nos acertos, mas também nos erros. A confiança e a empatia vão se desenvolvendo com o convívio, que permite uma atuação cada vez mais espontânea dos atores.

A escolha de uma metodologia com abordagem participativa surgiu da demanda de acessar informações que não apareceriam em questionários e entrevistas. A proposta é fazer uma investigação que permita intervenções na condução da coleta de dados.

Esta pesquisa tem natureza participante, uma vez que estou inserida no projeto não só como pesquisadora, mas também como parte dos grupos gestor e de *chefs* de cozinha. Estou ciente de que minha pesquisa enriquece com tanta proximidade do projeto, mas também reconheço os limites de construir conhecimento coletivo sem priorizar meu ponto de vista.

A vivência prática dentro do objeto de pesquisa e seu caráter experimental criaram um ambiente onde ciência, técnica, método, negociação, articulações, construção de redes, vivências e saberes pudessem se congregarem. O caminho metodológico fundamentado na pesquisa participativa, e fazendo uso de noções da Pesquisa-Ação Participativa, combinou dados quantitativos e qualitativos, reuniões de planejamento e controle, grupos no aplicativo de mensagens, encontros na feira da Glória, discussões, acordos, entrevistas livres, filmagens e visitas de confraternização, técnicas e de campo. Como resultado desta experiência podemos discutir sobre os desafios da construção desta CSAs e seus impactos sociais, ambientais e econômicos.

Três atributos são utilizados para distinguir a Pesquisa Ação Participativa da modalidade convencional, são eles: compartilhar a “posse” do projeto de pesquisa; analisar problemas sociais da comunidade-base; e ação orientada para a comunidade. Desta forma, oferece um espaço de transformação constante. Nesta relação entre teoria e prática, há uma intenção de

encantar, engajar e mudar (KEMMIS & MCTAGGART, 2005, p. 560 *apud* CORDEIRO, 2013), exatamente o que pretendemos fazer ao constituir uma CSA.

4.3 A Pesquisa Ação Participativa

Na década de 90, a Pesquisa Ação Participativa alcança notoriedade como uma abordagem influente nos Estados Unidos. A nova associação entre pesquisadores e uma vasta literatura a respeito da crítica da modernidade, a insinuação do capitalismo, neocapitalismo e pós capitalismo, e o impacto dos sistemas sociais e políticos no cotidiano deram impulso para a possibilidade de ampliar o diálogo (GREENWOOD & LEVIN, 2000 *apud* CORDEIRO, 2013). Esta maneira de trabalhar aborda o individualismo desenfreado, o desencantamento e domínio da razão instrumental – principais características do mal-estar da modernidade (TAYLOR, 1991 *apud* CORDEIRO, 2013).

Este conjunto de abordagens está em sintonia com os questionamentos atuais sobre a forma de produzir, distribuir e consumir alimentos, bem como os impactos na saúde do homem, da terra e do planeta. Permite colocar o consumo de alimentos no centro dessas questões contemporâneas e irradiar para o campo e a cidade, em busca de caminhos alternativos. As discussões sobre a complexidade da alimentação surgem da necessidade de mudança de comportamento em prol da sobrevivência e soberania alimentar das nações; do colapso entre a agricultura industrial e a natural; do consumismo desmedido; da economia globalizante; da persistência da fome; e do paradoxo da abundância, com a obesidade; e os dilemas do comensal (CORDEIRO, 2013).

A Pesquisa Ação Participativa Crítica envolve a investigação da mudança da prática atual, e não de uma prática abstrata. Está diretamente ligada a um aprendizado sobre o real, material, concreto e práticas específicas para determinadas pessoas de lugares em particular. Esta metodologia se difere das demais por ser mais direcionado à mudança dos participantes e de suas práticas (CORDEIRO, 2013). É a metodologia mais adequada para o desenvolvimento desta pesquisa, que busca promover e investigar a mudança de relações e seus impactos.

4.4 Etapas da Pesquisa

4.4.1 Articulação e construção da rede

Para a articulação dos atores e construção da rede, foram realizadas apresentações e reuniões com professores e residentes da UFRRJ, *chefs* de cozinha ligados ao Instituto Maniva e agricultores familiares agroecológicos. Estas reuniões tiveram como objetivo aproximar os interessados, apresentar o projeto e definir, em conjunto, as regras de operação.

4.4.2 Gestão da rede: operação e acompanhamento

Nesta fase, foram realizadas visitas técnicas mensais da gestão e semanais da assistência técnica às propriedades rurais, para acompanhamento e monitoramento do processo produtivo.

Além disso, foram realizadas quatro visitas, ocorridas em maio, junho, setembro e outubro de 2018, com todos os participantes do projeto (agricultores, assistência técnica, gestão e *chefs*), visando à integração e troca de saberes.

Foram elaborados e compartilhados relatórios técnicos e financeiros com subsídios dos agricultores e da assistência técnica para acompanhamento do processo pelos *chefs* e demais participantes.

4.4.3 Avaliação

A fim de caracterizar o grupo e avaliar suas percepções em relação aos impactos sociais, ambientais e econômicos do projeto, foram realizadas duas entrevistas semiestruturadas com representantes dos *chefs*, agricultores e da assistência técnica.

A primeira ocorreu no primeiro trimestre do projeto (entre abril e junho de 2018) e teve como objetivo traçar o perfil dos participantes, bem como identificar suas expectativas em relação ao projeto, e a percepção em relação às suas vantagens e desvantagens dos pontos de vista social, econômico e ambiental, a partir dos questionários do ANEXO D.

A segunda, no quadrimestre seguinte ao fim do projeto (entre janeiro e março de 2019), traduzindo as percepções em relação aos pontos avaliados no primeiro questionário e identificar pontos fortes, fracos e lições aprendidas, a partir dos questionários do ANEXO E.

Os questionários foram analisados extraindo os discursos recorrentes para cada uma das questões.

Durante todas as fases da pesquisa foram realizados registros em fotos, vídeos, anotações, gravações, matérias para sites, depoimentos por *e-mail*, por aplicativos de mensagens e nas mídias sociais. A pesquisa se deu ao longo de vinte meses, de setembro de 2017 até abril de 2019.

A fim de viabilizar esta pesquisa, o projeto foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (COMEP/UFRRJ), seguindo os princípios éticos da Resolução 466/12 do Conselho Nacional de Saúde (CNS) que regulamenta os procedimentos de pesquisa envolvendo seres humanos e obteve parecer favorável pelo Protocolo 1.168/18 (ANEXO A). Os atores sociais envolvidos entrevistados assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), no ANEXO B e o Termo de Autorização de Imagem e Som, no ANEXO C. Estes atores sociais são *chefs*, agricultores, agrônomos, professores, fotógrafa e gestoras do projeto. Para assegurar e valorizar uma condução ética, os objetivos e a metodologia foram apresentados de forma clara, em linguagem acessível aos participantes. A liberdade de participação espontânea e o direito de desistência em qualquer momento da pesquisa foram explicitados e assegurados no TCLE.

5 RESULTADOS

Na Figura 5, abaixo, é mostrada a linha do tempo de realização do projeto, com seus marcos principais. Os resultados de cada uma das etapas são apresentados em seguida.



Figura 5 – Linha do tempo mostrando as etapas de desenvolvimento do projeto. As bolas verdes indicam as quatro visitas de integração ocorridas com a participação de todos os membros.

5.1 Articulação e Construção da Rede

5.1.1 Reuniões iniciais e escolha dos tomates

No dia 6 de outubro de 2017 foi realizada a primeira reunião das gestoras com os professores da UFRRJ e os dois residentes do programa de extensão “Fortalecimento da Agricultura Familiar na Baixada Fluminense e Centro Sul do Estado do Rio de Janeiro”.

A gestão propôs a realização de um piloto de CSA com a seleção de alguns tomates do banco genético da UFRRJ e com o modelo apresentado na II Degustação de Tomates Orgânicos da UFRRJ, com intuito de iniciar uma nova forma de fazer negócio, articulando *chefs*, universidade e agricultores familiares em uma parceria de comércio justo com gestão profissional.

No segundo encontro, no dia 25 de outubro de 2017, em reunião da gestão com os professores e os residentes (Figura 6), foi definido que seria iniciado o planejamento com 1500 plantas. Foram definidas também as variedades que seriam plantadas, a partir da disponibilidade de sementes e da atratividade dos frutos, tendo como base a II Degustação de Tomates Orgânicos da UFRRJ.



Figura 6 – Registro da reunião de 25 de outubro de 2017 na UFRRJ.

Das variedades degustadas na II Degustação, apenas o Cumuru não foi selecionado por não apresentar características marcantes em relação aos tomates disponíveis no mercado. As variedades Índigo Rose, Garrafinha Amarelo e Canadense Marrom não foram avaliadas na segunda degustação. A variedade Garrafinha Amarelo foi selecionada por já ter sido plantada por um produtor da feira da UFRRJ e potencial parceiro do projeto; o Canadense Marrom foi

escolhido por suportar temperaturas mais elevadas e permitir a extensão da colheita até novembro; já o Índigo Rose foi selecionado para compor a família índigo.

Assim, as variedades selecionadas para o CSA e descritas pelos responsáveis do banco genético, foram:

Indigo Rose: Variedade de tomate tida como verdadeiramente roxa, obtida do programa da *Oregon State University* nos anos 1990. São tomates com altos níveis de antioxidantes. É a primeira variedade de tomate melhorada no mundo que tem antocianinas, um flavonoide, em sua fruta. O Indigo Rose é uma novidade, seus frutos são três vezes maiores que um tomate cereja (Figura 7).

Blueberry: Mais uma variedade de tomate ‘Índigo’ ou azul, foi desenvolvida por Brad Gates da “*Wild Boar Farms*” no *Nappa Valley*, Califórnia e introduzida em 2015. Produz frutos tipo cereja, também com antocianinas, bem menores do que Indigo Rose, em cachos parecidos com cachos de uvas. Tem textura firme e acidez balanceada quando imaturos, ficando adocicados e até frutados se maduros no pé, sob temperaturas amenas (Figura 8).

Canadense Marrom: Com frutos de 80 a 120 gramas, sua cor varia entre castanho escuro e um verde dourado. Quando maduro ainda aparenta estar verde, tem sabor autêntico, intenso e adocicado (Figura 9).

Polonês amarelo: Mais um da série Índigo, porém com coloração amarela combinada ao púrpura ou azul, no ombro. Proveniente da Polônia e cultivado na UFRRJ pela primeira vez em 2017, atrai a atenção pelo contraste de cores e ainda a forma de estrela amarela no ombro do fruto resultante da marca do cálice floral. Frutos duas vezes maiores que um cereja (Figura 10).

Rosa branca: Chegou à coleção via França, mas pelo que tudo indica é uma variedade tailandesa conhecida como *Thai Pink Egg*. Os frutos são brancos quando imaturos, passando a rosa claro e rosa intenso. Com distinta cor rosa e textura firme, seu sabor é às vezes indistinto, porém em anos mais frios, é frutado e levemente adocicado (Figura 11).

Garrafinha Amarelo: Possivelmente um dos mais antigos da coleção, data dos anos 1700, um mutante do também italiano garrafinha vermelho. Firme e ácido, de cor amarelo claro e textura pouco firme (Figura 12).

Jambo: Apareceu espontaneamente na coleção, um tomate provavelmente proveniente de uma variedade francesa conhecida como *Prune Noire*. De frutos oblongos e de cor escura amarronzada se destaca pela sua doçura e polpa lisa e bem macia (Figura 13).

Pitanga: Outro tomate que apareceu espontaneamente na coleção. Em forma de pitanga, que deu o seu nome, é bem vermelho, macio e de sabor agradável doce e frutado. Não tem vida longa de prateleira (*shelf life*), o que o torna muito perecível, mas compensa pela sua característica de fruta (Figura 14).

			
<p>Figura 7 – Variedade de tomate Indigo Rose.</p>	<p>Figura 8 – Variedade de tomate Blueberry</p>	<p>Figura 9 – Variedade de tomate Canadense Marrom.</p>	<p>Figura 10 – Variedade de tomate Polonês Amarelo</p>
			
<p>Figura 11 – Variedade de tomate Rosa Branca.</p>	<p>Figura 12 – Variedade de tomate Garrafinha Amarelo.</p>	<p>Figura 13 – Variedade de tomate Jambo.</p>	<p>Figura 14 – Variedade de tomate Pitanga.</p>

5.1.2 As mãos do campo: os agricultores participantes do projeto

Após a reunião de seleção das variedades, em outubro, ficou a cargo dos professores da UFRRJ a seleção e indicação dos agricultores para o projeto. Foram selecionados três agricultores a partir dos seguintes requisitos: confiança, experiência anterior com cultivo de

tomates, certificação orgânica, práticas agroecológicas e propriedades a menos de 30 minutos da UFRRJ, para facilitar o acompanhamento.

No dia 16 de novembro de 2017, as gestoras do projeto apresentaram o Instituto Maniva, os EcoChefs e a metodologia da CSA para os agricultores indicados, os professores, os residentes e os técnicos da EMATER-Rio, em Seropédica (Figura 15).



Figura 15 - Registros da reunião do dia 16 de novembro de 2017.

O CSA foi apresentado como alternativa para apoiar a produção local de alimentos orgânicos e viabilizar a produção de alguns tomates do banco genético da UFRRJ pelos agricultores para os *chefs* (coprodutores), abordando os mesmos argumentos apresentados na II Degustação de Tomates Orgânicos da UFRRJ. Além dos argumentos, foram apresentadas as responsabilidades de cada parte no modelo da CSA, a saber:

Responsabilidades dos agricultores:

- Compartilhar de forma transparente as informações sobre seus reais custos de produção, suas necessidades e capacidades de produção para a elaboração da planilha de custos do CSA.
- Cumprir com a rotina de colheita e separação das cestas dos alimentos.
- Compartilhar os excedentes de produção, assim como os prejuízos.
- Respeitar os modos de produção acordados e sempre solicitar ajuda à equipe técnica para intervenções necessárias.
- Ter as portas da propriedade sempre abertas aos coprodutores para que possam visitar e conhecer a área de produção da qual fazem parte e para os técnicos e gestão acompanharem à produção.
- Receber os participantes da CSA e participar das reuniões de integração e avaliação da CSA.

- Responder os formulários de avaliação da CSA.

Responsabilidades dos coprodutores (*chefs*):

- Financiar coletivamente a produção, fazendo pagamentos de acordo com a frequência acordada.
- Retirar sua cesta no ponto de encontro e na frequência a ser determinada pela CSA.
- Estar ciente e aceitar os prejuízos que porventura venham a ocorrer na produção.
- Responder os formulários de avaliação da CSA.
- Participar das reuniões de integração e avaliação da CSA.

Responsabilidades da gestão:

- Organizar a comunidade em pelo menos três aspectos: controle financeiro, comunicação e convivência.
- Elaborar a planilha de custos da CSA em conjunto com a equipe técnica e produtores.
- Elaborar as políticas de funcionamento da CSA.
- Formalizar a compra/venda de produtos da CSA.
- Elaborar e enviar os balancetes financeiros, mensalmente.
- Elaborar/enviar relatórios informativos, trimestralmente.
- Elaborar e enviar os questionários de avaliação da CSA e das cestas, trimestralmente.
- Organizar e realizar reuniões de integração e avaliação a CSA no campo, trimestralmente.
- Realizar reuniões de acompanhamento da produção no campo com os produtores e reuniões com a equipe técnica, mensalmente.
- Resolver eventuais pendências e conflitos que apareçam.
- Estimular a comunicação entre os participantes.
- Estudar, eleger e implementar o melhor sistema de logística a ser adotado.

Responsabilidades da equipe técnica:

- Selecionar os produtores com o perfil de trabalho da CSA.
- Auxiliar a gestão na elaboração das políticas de funcionamento da CSA.
- Auxiliar a gestão na elaboração da planilha de custos, principalmente quantos às informações técnicas de produção.
- Auxiliar os produtores na obtenção das informações dos custos da produção.s.
- Acompanhar a produção, quinzenalmente.
- Respeitar os modos de produção acordados e ajudar os produtores sempre que solicitado.

- Disponibilizar informações para elaboração dos balancetes financeiros, mensalmente.
- Disponibilizar informações necessárias para elaboração dos relatórios informativos, trimestralmente.
- Responder os formulários de avaliação da CSA, trimestralmente.
- Participar das reuniões de integração e avaliação da CSA trimestralmente.
- Realizar reuniões de acompanhamento da produção no campo c/os produtores, quinzenalmente, e reuniões c/a gestão, mensalmente.

Assim como os *chefs*, todos os agricultores presentes ficaram muito interessados no projeto e aceitaram participar do levantamento de custos de produção para dar início à planilha de precificação. Os residentes ficaram com a tarefa de fazer o levantamento de custos e planejamento de produção em parceria com os agricultores.

Os agricultores familiares que se interessaram em participar do projeto foram:

Flávio Gerson Lourenção, agricultor e apicultor, casado com **Maria Cristina Feitosa**, manicure e agricultora (Figura 16). Mudaram para o assentamento Sol do Amanhã em 1982. Sua propriedade de 4,7 hectares, o Sítio do Pica Pau Magrelo, antes era utilizada como terreno de extração de areia para construção civil. O solo pobre desde então vem sendo revitalizado com plantios e adubação agroecológica. Hoje, 25% da propriedade é utilizada para reflorestamento e 50% para agricultura agroecológica. Pertencem ao grupo Raiz Forte e têm o selo de orgânico em Sistema Participativo de Garantia (SPG), pela certificadora ABIO (Associação dos Agricultores Biológicos do Rio de Janeiro) e são caracterizados como agricultura familiar, segundo os parâmetros estabelecidos pela Lei 11.326, de 24 de julho de 2006. Aproximadamente 70% da renda familiar vem da agricultura, vendem na feira da UFFRJ, além de outras parcerias com agricultores para feiras e cestas.



Figura 16 – Agricultores Cristina Feitosa e Flávio Lourenção.

Felipe Latini, engenheiro agrônomo e mestre em agricultura orgânica pela UFRRJ, casado com **Priscila Ruela**, economista doméstica (Figura 17). Mudaram para o assentamento Sol do Amanhã em 2006. Sua propriedade de 4,25 hectares, o Sítio Brilho do Sol, tem 2/3 de sua área dedicada à produção agroecológica. Pertencem ao grupo Raiz Forte e têm o selo de orgânico em Sistema Participativo de Garantia (S.P.G.), pela certificadora ABIO (Associação dos Agricultores Biológicos do Rio de Janeiro) e são caracterizados como agricultura familiar, segundo os parâmetros estabelecidos pela Lei 11.326, de 24 de julho de 2006. Aproximadamente 70% da renda familiar vem da agricultura, vendem para a Rede Ecológica, parcerias com agricultores e intermediários.



Figura 17 - Agricultores Felipe Latini e Priscila Ruela com Caio Latini, filho mais velho do casal.

Isabel Yamaguchi Xavier, normalista e agricultora, veio de uma colônia agrícola japonesa – Funchal - em Cachoeiras de Macacu, casada com **Augusto Xavier**, técnico agrícola (Figura 18). Mudaram para o Assentamento Eldorado em 2001 e sua propriedade de 5,5 hectares, o Sítio Bacamarte, tem 2/3 de sua área dedicada à produção agroecológica. Pertencem ao grupo Raiz Forte e têm o selo de orgânico em Sistema Participativo de Garantia (S.P.G.), pela certificadora ABIO (Associação dos Agricultores Biológicos do Rio de Janeiro) e são caracterizados como agricultura familiar, segundo os parâmetros estabelecidos pela Lei 11.326, de 24 de julho de 2006. Aproximadamente 50% da renda familiar vem da agricultura, vendem na feira da Glória, Rede Ecológica e por meio de eventuais parcerias com agricultores.



Figura 18 - Agricultores Isabel Yamaguchi Xavier e Augusto Xavier.

5.1.3 Planejamento inicial da CSA

O volume inicial de 1500 plantas foi determinado estimando o rendimento de 650 gramas de tomate por planta, totalizando 1050 kg. As Ecochefs Teresa Corção, Claudia Vasconcellos e Roberta Ciasca foram consultadas informalmente sobre a quantidade de pequenos tomates especiais que conseguiriam utilizar por semana e todas concordaram com o máximo em torno de 10 kg.

Coordenados pelos professores da UFRRJ, os residentes orçaram os custos de plantio e os investimentos necessários para o mesmo a partir de dados obtidos em visitas aos agricultores no dia 4 de dezembro de 2017 (Figura 19).



Figura 19 – Registros das visitas aos agricultores em 4 de dezembro de 2017, para definição dos custos de plantio.

O orçamento do cultivo enfocou em estender a colheita pelo maior número de semanas possível, chegando a 15 semanas, iniciando na segunda semana de agosto e finalizando na segunda semana de novembro.

Enquanto isso, a equipe de gestão iniciou o desenho da política de funcionamento e da planilha de custos do projeto, detalhando todas as atividades, considerando entregas semanais com caixas plásticas retornáveis na feira da Glória, onde a agricultora Isabel tem barraca. Consultou o contador da empresa Cambucá Consultoria e Treinamento Ltda, constituída pelas gestoras, para identificar os custos e modalidades de operação do projeto, além de iniciar o contato com uma advogada parceira para elaboração do contrato.

Um grande desafio na gestão de um projeto que pretende construir laços de confiança e têm pagamentos antecipados é manter a transparência de tudo o que acontece para todas as partes, o tempo todo.

Para garantir a integração e transparência a gestão dimensionou e orçou a realização de:

- ✓ Balancetes financeiros mensais;
- ✓ Relatórios informativos trimestrais;
- ✓ Questionários de avaliação do projeto;
- ✓ Reuniões de acompanhamento da produção no campo com os produtores e reuniões com a equipe técnica mensais;
- ✓ Quatro reuniões de integração e avaliação do projeto com todos os parceiros, sendo uma em um restaurante e três nas propriedades, uma em cada agricultor.

O dimensionamento do piloto foi norteado também com as seguintes premissas: um valor de parcelas que não comprometa o orçamento do *chef*; uma ocupação de plantio que não comprometa outras atividades do agricultor; e um valor total que possa ser arcado pela gestão, no caso de tudo dar errado.

A primeira reunião de planejamento de custos, unindo os custos de gestão, assistência técnica e produção aconteceu na UFRRJ em 11 de janeiro de 2018 (Figura 20). O projeto de cultivo havia sido planejado para que cada produtor cultivasse 1500 plantas, totalizando 4500 plantas. Neste cenário, a reunião foi utilizada para validar as horas de trabalho propostas pela gestão, além de adequar os custos para o plantio total de 1650 mudas, já estimando 10% de perda. Além dos custos de insumo e mão de obra, a produção também contemplou a aquisição de uma linha de irrigação para cada agricultor. Ao final da reunião, a versão preliminar da política de funcionamento e da planilha de custos e plantio estavam prontas, considerando o valor de hora de trabalho dos agricultores em R\$10,00 e de gestão em R\$3,00 visando viabilizar

o projeto. A partir da elaboração destes documentos a gestão apresentou o projeto aos *chefs* e os residentes o apresentaram aos agricultores.



Figura 20 – Registro da primeira reunião de planejamento de custos, em 11 de janeiro de 2018.

5.1.4 As mãos da cidade: os *chefs* participantes do projeto

A apresentação do banco genético de tomates do professor Abboud aos EcoChefs do Instituto Maniva na I Degustação de Tomates Orgânicos da UFRRJ em 2016 deu início à história deste projeto, nascido e construído a partir das parcerias firmadas na participação das gestoras como voluntárias do Maniva. A II Degustação de Tomates Orgânicos da UFRRJ em 2017 reiterou o interesse dos EcoChefs pelo conceito do projeto, e por isso eles foram os *chefs* convidados a participar deste piloto.

Os *chefs* interessados agendaram uma reunião de apresentação individual com a equipe de gestão. O material apresentado a cada *chef* e sua equipe foi a planilha de custos completa e o conceito do CSA, um pequeno histórico do projeto, as variedades de tomates, as vantagens em participar, as responsabilidades (em acordo com a política de funcionamento) de cada participante, as planilhas resumidas de custos e de planejamento de plantio e de colheita.

Vale ressaltar que a planilha de custos foi dividida em sete cotas de contribuição por nove meses, com o valor a ser pago ao trabalho de gestão destacado na planilha, para ser aprovado pelos *chefs*. Além disso, a fim de facilitar a comparação com o mercado, a planilha também apresenta a contribuição de cada linha de custo para o valor final do quilo de tomate, considerando o atingimento da produção estimada em 1072,5 kg.

Todos os *chefs* que se interessaram pela apresentação aceitaram participar do projeto e optaram por remunerar a gestão, variando apenas quanto ao número de cotas. Desta forma, os *chefs* participantes do projeto como coprodutores são, por ordem de aceite:

Cláudia Vasconcellos (Figura 21), Ecochef, proprietária do Buffet Cláudia Vasconcellos e As Bentas Cozinha Saudável, formada em gestão de eventos e apaixonada por cozinha. Participou da elaboração da planilha de custos com a visão dos *chefs*. Produz e entrega por todo o Rio de Janeiro refeições saudáveis com ingredientes provenientes da agricultura familiar. Conheceu os tomates por meio de sua representante na II Degustação de Tomates Orgânicos da UFRRJ em 2017. Concordou em participar com uma cota do projeto.



Figura 21 – Ecochef Claudia Vasconcellos

Teresa Corção (Figura 22), Ecochef, fundadora e presidente do Instituto Maniva, faz parte do CONSEA (Conselho Nacional de Segurança Alimentar) e é reconhecida como *chef* ativista. Proprietária do restaurante O Navegador, é formada em Design e cozinheira autodidata. Participou da elaboração da planilha de custos representando o olhar dos *chefs*. Conheceu os tomates quando organizou a I Degustação de Tomates Orgânicos UFRRJ em 2016. Concordou em participar com uma cota do projeto.



Figura 22 – Ecochef Teresa Corção.

Roberta Ciasca (Figura 23), Ecochef e sócia dos restaurantes Miam Miam e Oui, casas reconhecidas com o Selo Bib Gourmand do Guia Michelin, e que recentemente abriu a Sanduicheria Petit e a Vegana Brota. Formada em Marketing e no Le Cordon Bleu, na França.

Ciente da importância dos produtores que abastecem sua cozinha, procura cada vez mais recuperar o contato direto com quem está por trás de seus ingredientes. Foi apresentada aos tomates na II Degustação Tomates Orgânicos da UFRRJ realizada em seu restaurante. Concordou em participar com uma cota do projeto.



Figura 23 – Ecochef Roberta Ciasca.

Romano Fontanive (Figura 24), Ecochef e sócio do Gabbiano Ristorante, um dos poucos cariocas agraciados pelo selo Ospitalità Italiana. É formado pela escola de Gastronomia e Hotelaria de Feltre, na Itália. Como projeto pessoal, produz geleias e compotas reaproveitando alimentos que seriam desperdiçados, para arrecadar doações para o Instituto Casa Viva, que cuida de 450 crianças na Vila do João, em Sulacap. Foi apresentado aos tomates na II Degustação de Tomates Orgânicos da UFRRJ. Concordou em participar com meia cota do projeto.



Figura 24 – Ecochef Romano Fontanive.

Rafa Costa e Silva (Figura 25), Ecochef e proprietário do Lasai, uma estrela no Guia Michelin, é formado no The Culinary Institute of America, em Nova Iorque, e no IBMEC Business School, no Rio de Janeiro. Sempre em busca de excelência, trabalha com produtores locais e com duas hortas próprias, a fim de obter a melhor qualidade para o seu restaurante. Foi

apresentado aos tomates em 2016. Utilizou tomates da II Degustação de Tomates Orgânicos da UFRRJ no Lasai. Concordou em participar com uma cota do projeto.



Figura 25 – Ecochef Rafa Costa e Silva.

Thomas Troisgros (Figura 26), *chef* e proprietário do TT Burger e do Restaurante Olympe, uma estrela no Guia Michelin é a quarta geração da família Troisgros, filho do Ecochef Claude Troisgros. Formado pelo *Culinary Institute of America*, procura produtos de excelência para seus restaurantes e acredita que os *chefs* podem e devem divulgar os produtos da agricultura familiar. Tem o projeto MuTTirão que distribui hambúrgueres para pessoas em situação de rua. Foi apresentado aos tomates levado por sua mãe na degustação de 2016. Os *chefs* do grupo Troisgros participaram da II Degustação de Tomates Orgânicos da UFRRJ. Concordou em participar com duas cotas do projeto, uma para o TT Burger e uma para o Olympe.



Figura 26 – Chef Thomas Troisgros.

Ciça Roxo (Figura 27), Ecochef e proprietária da Aguce Gastronomia, é a consultora responsável pelo cardápio de diversas casas de sucesso do RJ. Além do trabalho na Aguce, é professora do curso de graduação de gastronomia do IBMR (Instituto Brasileiro de Medicina e Reabilitação) e nutre enorme paixão pelo trabalho voluntário. Formada em Hotelaria e pós-

graduada em Gestão de Restaurantes, foi apresentada aos tomates na I Degustação. Concordou em participar com um quarto de cota do projeto, dividindo a meia cota da Francine Xavier.



Figura 27 – Ecochef Ciça Roxo.

Francine Xavier (Figura 28), *chef*, Amiga do Maniva, diretora do Instituto Comida do Amanhã, gestora do CSA proposto e sócia da Cambucá Consultoria e Treinamento, empresa especializada em gestão e educação em gastronomia, com foco em soluções que garantam a sustentabilidade do negócio, da sociedade e das futuras gerações. Graduada Informática pela PUC-RJ e MBA Executivo no Cooppead, acredita que a alimentação é um ato político. Conheceu os tomates quando ajudou a organizar a I Degustação em 2016, no Instituto Maniva. Participa do projeto como *Chef* para usar os tomates em seus buffets e para avaliar a parceria pela visão do *Chef*, divide uma cota (1/4) com Ciça Roxo e Romano Fontanive.



Figura 28 – Chef Francine Xavier

5.1.5 Planejamento final da CSA

Em 20 de fevereiro de 2018, já com as cotas aceitas pelos *chefs*, foram realizados ajustes na política de funcionamento, na planilha de custos e na programação de plantio e colheita, a partir de considerações dos professores da UFRRJ, em reunião realizada na universidade.

(Figura 29). Os professores concluíram que seria necessário contar com um bolsista a fim de acompanhar semanalmente o projeto, para aumentar as chances de sucesso. Ficou ao cargo da equipe técnica sugerir este novo participante. Para custear esta bolsa, a visita aos agricultores passaria a ser, então, realizada com o transporte da universidade, dentro do projeto de extensão.



Figura 29 – Registro da reunião do dia 20 de fevereiro de 2018.

No dia 8 de março de 2018 foi realizada a reunião de apresentação do projeto para os agricultores na UFRRJ. Participaram os agricultores, a equipe técnica e a gestão. A equipe técnica apresentou o agrônomo responsável pelo acompanhamento da produção. Os agricultores foram informados sobre os *chefs* participantes, e a planilha de custos e a política de funcionamento foram entregues e abertas para discussão. A reunião terminou com todos concordando em participar.

No dia 13 de março de 2018 a equipe técnica e os agricultores fizeram uma revisão detalhada na planilha e identificaram um erro, identificando como tendo origem na primeira reunião, quando o plantio foi reduzido de 4500 para 1650 plantas. Outro ponto levantado pelos agricultores foi que o valor da hora de trabalho fixada em R\$10,00 era baixo e deveria ser R\$15,00. Para construção da planilha eles haviam sugerido o valor entre R\$ 8,00 e R\$10,00 para remuneração da mão de obra de ajudantes, não para remuneração do trabalho deles, como foi interpretado para montagem da planilha. A gestão, então, solicitou o agendamento de uma reunião para esclarecimentos e ajustes com a equipe técnica e os agricultores, e convidou os *chefs* a participarem, caso houvesse disponibilidade e interesse, a fim de manter a transparência do processo. Antes da reunião estabeleceu-se uma tensão entre as partes e a sensação geral era de fracasso e uma leve desconfiança.

No dia 4 de abril de 2018 foi realizada uma reunião entre a equipe técnica e a gestão para o entendimento das horas necessárias para produção e dos ajustes necessários para a discussão de uma nova proposta para os agricultores. Uma segunda reunião, no mesmo dia, com a presença de todos, agricultores, equipe técnica e gestão (Figura 30), foi realizada para o mapeamento conjunto de todas as etapas de produção, os insumos, necessidades de melhorias e horas de trabalho. Custos de operação e técnicas de plantio foram modificadas, algumas linhas de irrigação foram adaptadas às existentes e a hora de trabalho foi acordada em R\$12,00 e, finalmente o orçamento com o aval de todos ficou pronto. Todos trabalharam juntos e a confiança se reestabeleceu e os laços se fortaleceram.

O orçamento total do projeto foi acordado em R\$ 29.421,00 (vinte e nove mil, quatrocentos e vinte e um reais), dividido em sete cotas. Desta forma, uma cota ficou com o valor de R\$ 4.203,00 (quatro mil, duzentos e três reais), dividida em nove parcelas de R\$ 467,00 (quatrocentos e sessenta e sete reais).



Figura 30 — Registro da reunião entre agricultores, equipe técnica e gestão.

5.2 Gestão da Rede: Operação e Acompanhamento

Com as planilhas fechadas, a política de funcionamento pronta e o acordo de todas as partes, foi finalizada a elaboração do contrato entre os *chefs*, a Cambucá Consultoria (gestão) e os agricultores. A gestão distribuiu este contrato para a avaliação de todos, que após aprovados, foram assinados pelos *chefs* (Figura 31), agricultores (Figura 32) e gestão.

A fim de facilitar a comunicação foram criados grupos em aplicativos de comunicação a fim de manter a maior conexão possível. Os *chefs* e os agricultores ainda não se conheciam, mas apostaram na parceria. Os votos de confiança dos *chefs* foram baseados em sua confiança

no Instituto Maniva e na Cambucá por suas gestoras. Já os agricultores se basearam na confiança e reputação dos professores da UFRRJ.

A CSA foi então denominada pela gestão como **AChA** - Articulação de *Chefs* e Agricultores.



Figura 31 – Registros da assinatura do contrato por *chefs*.



Figura 32 - Registros da assinatura do contrato pelos agricultores.

5.2.1 Construindo confiança: relatórios periódicos

No projeto AChA, os riscos econômicos da produção são transferidos para os *chefs*. É muito importante que todas as atividades planejadas sejam acompanhadas e apresentadas para os financiadores e demais participantes. A transparência é uma garantia para todos, principalmente se a produção não atingir os níveis esperados. O AChA pretende ser o piloto para a ampliação do modelo CSA com *chefs* e, se possível, com famílias também. O acompanhamento detalhado dos resultados é caminho crítico para subsidiar os próximos planejamentos. O plantio, colheita e distribuição foram acompanhados semanalmente pelo agrônomo responsável apoiado pela equipe técnica do projeto. A equipe técnica e a gestão

elaboraram em conjunto relatórios informativos trimestrais em junho, outubro e janeiro de 2018, contendo:

Descrição do projeto

- Caracterização das famílias e propriedades;
- Atividades relacionadas à gestão com atualização do cronograma de visitas;
- Atividades relacionadas à produção, detalhadas em:
 - Preparação do solo;
 - Semeadura e produção de mudas;
 - Preparação de berços e adubação;
 - Montagem do sistema de irrigação;
 - Transplântio de mudas;
 - Condução, transplântio, desbrota e capina dos tomateiros;
 - Prevenção de doenças e controles fitossanitários, floração e frutificação;
 - Colheita, separação e organização das cotas.
- Conclusões, pontos de atenção e próximos passos.

No planejamento do projeto foram definidos relatórios financeiros mensais, no entanto durante a operação os participantes acordaram que não havia necessidade desta periodicidade. Neste cenário, os relatórios foram elaborados em junho e outubro de 2018 e janeiro de 2019. Os relatórios financeiros elaborados pela gestão apresentam a situação do banco com pagamentos e recebimentos confrontando o previsto com o real.

5.2.2 Relatório final

Comparando o previsto com o realizado, constatou-se que a produtividade foi 15% maior que a esperada. Além disso, a agricultora Isabel optou por plantar 248 plantas a mais do que o combinado. Estes dois fatores elevaram a quantidade de tomates colhidos em 27%. Foram entregues 1.363 kg para os *chefs*, ao invés dos 1.072 kg esperados. Neste cenário, o valor do quilo de tomate no projeto, estimado em vinte e sete reais e quarenta e dois centavos caiu para vinte e um reais e cinquenta e sete centavos. Este resultado foi divulgado e comemorado por todos, como uma grande conquista da produção.

Os procedimentos de produção foram realizados pelos agricultores com todo o empenho e dedicação, sempre em acordo com as recomendações técnicas específicas da produção orgânica, seguindo as determinações relativas à Lei 10.831 de 23 de dezembro de 2003.

As visitas técnicas e reuniões previstas no cronograma para as fases de planejamento, execução e finalização do projeto foram realizadas, sem exceção. Foram sete reuniões de gestão com a equipe técnica, oito visitas técnicas aos agricultores realizadas pela gestão e assistência técnica, oito reuniões da gestão com *chefs*, visitas semanais da assistência técnica aos agricultores, além de quatro visitas de integração entre *chefs*, agricultores, assistência técnica e gestão.

Apesar de terem ocorrido pequenos atrasos nos pagamentos de algumas cotas, o repasse dos recursos aos agricultores foi feito dentro das datas estabelecidas, sem atraso. Isto foi possível porque a gestão só retirou os valores de suas horas de trabalho no final do projeto, em janeiro de 2019.

Na contabilidade final houve uma sobra de caixa de um mil e trinta e três reais, decorrentes de horas de trabalho relacionadas ao voluntariado, plano de internet e celular para assistência técnica, material para escritório, taxa bancária, custo de transferências bancária e impostos. Este valor, de comum acordo entre todos, foi destinado ao pagamento da gasolina e trabalhos extras da assistência técnica.

Por motivos técnicos, a variedade Pitanga não conseguiu ser cultivada satisfatoriamente e foi substituída pelas variedades Amaro e Amarelo Pato, resultando em nove tipos de tomates no projeto.

5.2.3 Visitas de gestão e de integração

As visitas mensais de gestão visaram ao acompanhamento da produção e o fortalecimento dos laços entre os agricultores, a gestão e a assistência técnica. As reuniões foram realizadas com a equipe técnica e as propriedades foram visitadas pela gestão em companhia do agrônomo responsável pelo monitoramento semanal.

As visitas de integração com todos os participantes, *chefs*, gestão, assistência técnica e produtores são fundamentais para a metodologia CSA. São nestes momentos que a empatia entre os parceiros se desenvolve, é quando a cultura do preço dá lugar a cultura do apreço, as pontes se formam e os produtos ganham rostos. Foram realizadas quatro visitas de integração. Na primeira, os agricultores e as equipes técnica e de gestão encontraram-se com os *chefs* em

um dos restaurantes participantes do projeto. Já nas outras três visitas o grupo se encontrou no sítio de um dos agricultores do projeto. Cada visita contemplou um sítio.

Alguns *chefs* não conseguiram conciliar suas agendas com as visitas de campo, e neste caso, o compromisso era enviar um representante de seu restaurante. Dos oito *chefs* apenas dois não conseguiram ir, nem mandar representante, em ao menos uma viagem.

5.2.3.1 Todos Juntos: Primeira Visita de Integração

A primeira visita de integração aconteceu no dia 17 de maio de 2018, no restaurante Miam Miam, da Ecochef Roberta Ciasca. Foi preparado um convite para todos os parceiros e um *release* do projeto para a imprensa especializada. Pela primeira vez, todos os participantes do CSA se encontraram (Figura 33), cada um levou um prato ou produto, se apresentou e falou porque estava participando e o que esperava do projeto. Os votos eram de parceria. Na ocasião também receberam sua via do contrato.

O agricultor Flávio relatou que há 30 anos atrás criticou a UFRRJ por não reconhecê-la como útil para comunidade local, “*um verdadeiro elefante branco*”, em suas palavras. Hoje, reconhece que muito foi construído desde então e é parceiro de diversas iniciativas que a universidade viabiliza para o desenvolvimento local, além de ter seus filhos formados pela instituição. Flávio viu na parceria uma oportunidade de maior estabilidade e organização para os agricultores: “*Neste modelo sabemos o que produzir e para quem*”. Agradeceu a todos pela confiança depositada em seu trabalho e garantiu todo o empenho para atingir as metas, com votos para que o projeto tenha sucesso e se multiplique.

A professora Anelise Dias se apresentou como coordenadora de um programa de extensão da UFRRJ que tem como um dos objetivos aproximar os agricultores da Universidade, com vistas a criar impactos positivos na comunidade. Segundo ela, é a universidade utilizando seu potencial transformador para além do ensino. “*Quando a Francine e a Flávia expuseram suas intenções e toda a filosofia e os princípios que orientaram este trabalho, ficamos encantados, tem aqui um potencial importante de traduzir isso em uma ação transformadora da universidade com a sociedade*”.

A *chef* Teresa Corção ressaltou que o Instituto Maniva e os ecochefs estão tendo a oportunidade de colocar em prática um projeto que une campo e cidade com relações mais justas. Ponderou: “*os desafios são grandes, a começar pelas distâncias e a agenda pesada de*

todos os envolvidos”. No entanto, reforçou que os encontros presenciais são fundamentais para o fortalecimento da rede.

A gestão agradeceu a parceria e a confiança de todos, ressaltando o papel e a importância de cada um para construção desta rede. Nascia ali um movimento social econômico, com cidadãos se unindo para lançar a semente de uma nova sociedade. Uma revolução silenciosa, como bem disse a professora Anelise. Todos estavam felizes com a parceria e dispostos a colaborar para o sucesso da iniciativa. A oportunidade de ouvir a motivação e os desafios do outro trouxe mais empatia e abertura para o diálogo. Durante as quatro horas de encontro novas pontes começaram a ser construídas. O clima era de muito entusiasmo, que etimologicamente significa: inspiração divina. Nada mais apropriado para este momento de comunhão do campo com a cidade.



Figura 33 – Primeira visita de integração - chefs, agricultores, equipe técnica e gestão no Restaurante Miam Miam.

5.2.3.2 Todos juntos: segunda visita de integração

A segunda reunião de integração aconteceu no sítio do agricultor Felipe Latini, no dia 26 de junho de 2018. Estiveram presentes todos os agricultores, a equipe técnica e a de gestão, e por parte dos *chefs* foram Bruno Hamad (TT Burguer), Jessica Trindade (Chez Claude) e Carlos Eduardo Yusa (Olympe), representando o *chef* Thomas Troisgros, e uma representante da *chef* Roberta Ciasca (Figura 34).

O anfitrião apresentou sua família, contou sua trajetória profissional e a história de sua propriedade. Agradeceu a todos pela participação no projeto, que apoia o fortalecimento da agricultura familiar, mitigando seus riscos financeiros. “*O agricultor planta sem financiamento,*

não sabe se vai colher, e quando colhe, não sabe para quem vender. Tudo isso com a pressão de vender rápido antes que estrague”.

Todos se apresentaram, conheceram a propriedade e ajudaram a tutorar os tomateiros, um por um, supervisionados pelos agricultores e a equipe técnica. A atividade colocou os agricultores como professores dos *chefs*, valorizou seus saberes e técnicas. O trabalho em parceria gerou mais empatia e descontração. A visita foi finalizada com delicioso almoço de confraternização. Um caldo de aipim com mostarda fresquinha, colhida no dia, acompanhado dos pratos levados pelos *chefs*. A relação estava cada vez mais horizontal.



Figura 34 – Registros da segunda reunião de integração, chefs e agricultores trabalhando juntos.

Após a visita os *chefs* enviaram mensagens para o AChA.

Da *Chef* Jessica Trindade:

A agricultura é a base da alimentação! Da vida! Diante disso, acredito que as pessoas devem se conscientizar verdadeiramente em relação à importância dessa atividade. Ontem, vi de perto a dificuldade de um trabalho pesado, que necessita de dedicação integral do agricultor, porém pouco valorizado em nosso país. Mas o que mantém essa gente dedicada, insistente, que não desiste, diante de tanta adversidade e pouco investimento, é o AMOR! Isso, vou levar pro resto da minha vida! Muito obrigada pelo dia e por tudo que aprendi com vocês! Contem comigo!

Do *Chef* Bruno Hammad:

Em 26/06/18 tive o prazer de participar da primeira visita de campo do projeto AChA. Me chamou atenção e me alegrou imensamente ver o adiantado do projeto, sua organização, o envolvimento da equipe, bem como o desenvolvimento do plantio. Foi emocionante ver o potencial da iniciativa para a cadeia “gastronômica” envolvida e seu potencial de resultado futuro no desenvolvimento local e nas relações entre os

holders do mercado em questão. Ansioso pela próxima visita.”

A mensagem da *chef* Jéssica aponta para a importância vital da agricultura familiar e para o entendimento de quanto este trabalho é duro e desvalorizado. Ambos depoimentos estão alinhados com o conceito de Ecogastronomia, onde o agricultor é o principal ator do sistema agroalimentar e os *chefs* se posicionam como coprodutores (PETRINI, 2009), parceiros no desenvolvimento da agricultura local.

5.2.3.3 Todos juntos: terceira visita de integração

A terceira reunião de integração aconteceu no sítio da agricultora Isabel Yamaguchi Xavier, no dia 11 de setembro de 2018 (Figura 35). Estiveram presentes todos os agricultores, a equipe técnica, a advogada parceira do projeto e a gestão, e os *chefs* Jessica Trindade (Chez Claude) e Carlos Eduardo Yusa (Olympe), representando o *chef* Thomas Troisgros, a *chef* Claudia Vasconcellos (As Bentas), a *chef* Teresa Corção (O Navegador), o *chef* Yan Thompson (Brou) e um *chef* convidado.

Isabel contou sobre sua trajetória pessoal e profissional. Agricultora desde pequena, falou sobre a necessidade de valorização do trabalho no campo. Em seguida, todos se apresentaram e falaram sobre o que estavam achando do projeto, o clima geral era de satisfação. O *chef* convidado se mostrou muito bem impressionado com a parceria e manifestou o desejo de participar em 2019.

Antes deste encontro havia acontecido uma discussão sobre o ponto ideal para colheita dos tomates, principalmente avaliando a colheita precoce como forma de evitar a exposição do fruto a dias chuvosos e diminuir a chance de rachaduras. Com a concordância de todos, ficou definido que o tomate deveria ser colhido o mais maduro possível, mesmo que isso significasse menor produtividade.

A atividade de campo desta visita foi a colheita dos tomates. Orientados pela produtora, os *chefs* colheram os tomates no ponto em que gostariam que estes fossem colhidos (Figura 35). Depois do trabalho de campo todos almoçaram a galinhada da Isabel acompanhada da polenta do *chef* Yusa do Olympe, unindo os sabores e saberes da roça e a alta gastronomia.

Nesta visita a *chef* Teresa Corção decidiu lançar uma campanha do Instituto Maniva para financiar a reforma de uma estufa da Isabel, e o professor Abboud trouxe outras variedades de tomates para serem degustadas pelos *chefs*. A cada encontro, as trocas de saberes se

intensificavam e os laços ficavam mais fortes, A importância do encontro presencial é percebida com todos os sentidos. O fetichismo da mercadoria⁶ se desfaz. Sabemos o que o nosso alimento está alimentando.



Figura 35 – Registros da terceira reunião de integração.

Nos dias que sucederam à visita, os *chefs* postaram mensagens em suas redes sociais, como ilustrado abaixo (

Figura 36). A valorização da agricultura familiar agroecológica, o consumo consciente e o papel do *chef* como coprodutor e formador de opinião estão presentes nos textos. A cada encontro o AChA fica mais configurado como uma rede alimentar alternativa de consumo consciente. Um movimento social econômico, que busca soluções a partir das comunidades independentes de políticas públicas.

⁶ O conceito “Fetichismo da Mercadoria” foi cunhado por Karl Marx (1818- 1883) na obra-prima intitulada O Capital (1867). Propõe que as mercadorias, dentro do sistema capitalista, ocultam as relações sociais envolvidas na produção viabilizando a exploração do trabalho (BODART, 2016).

Os depoimentos dos *chefs* demonstram a crescente empatia com o projeto e como estes atores podem agir como influenciadores em favor da agricultura familiar, da agroecologia e dos novos movimentos sociais econômicos, propostos por Barbosa et al. (2013).



Figura 36 - Depoimentos de *chefs* no Instagram depois das visitas de integração.

5.2.3.4 Todos juntos: quarta visita de integração

A quarta e última visita de integração aconteceu no sítio do agricultor Flávio Lourenção, no dia 30 de outubro de 2018 (Figura 37). Estiveram presentes todos os agricultores, equipe técnica e a gestão, e os *chefs* Bruno Hammad (*TT Burguer*) e Carlos Eduardo Yusa (Olympe), representando o *chef* Thomas Troisgros, a *chef* Roberta Ciasca (Miami Miam) e a *chef* Teresa Corção (O Navegador). Foram como convidados membros da Junta Local para conhecerem o projeto, jornalistas para fazerem uma matéria para o site Colabora e alunos da AIC (Associação Internacional de Cinema) para gravar um vídeo para acervo e divulgação do projeto.

Todos se apresentaram e deram depoimentos sobre sua experiência com o projeto. O clima era de parceria, confiança e descontração, como mostra a figura abaixo (Figura 37). Neste ponto todos se sentiam “em casa” com os parceiros, numa relação cada vez mais horizontal. Os depoimentos transmitiram alegria, satisfação com os resultados e respeito com o trabalho e a contribuição de cada um. Os votos para a continuação do AChA em 2019 foram unânimes.

Os *chefs* e convidados conheceram a propriedade e ajudaram a colher tomates supervisionados pelos agricultores e a equipe técnica. Seguindo a tradição do Sítio de ter árvores plantadas por amigos, foram plantadas três árvores neste encontro, uma pelos *chefs*, uma pela assistência técnica e uma pela gestão. Depois do trabalho de campo todos almoçaram um pernil assado pela Cristina, a anfitriã, acompanhado de arroz vermelho fornecido por um professor da UFRRJ, temperado com pesto de manjeriço da agricultora Isabel e tomatinhos colhidos na hora.



Figura 37 –Registro da quarta visita de integração

5.2.4 Novos parceiros e matérias nas redes – sementes a lançar

Um novo parceiro, conquistado no caminho do AChA foi o Projeto Chefs na Feira - Olhar Saudável, blog que visa promover a sustentabilidade, o consumo consciente e a produção de orgânicos na Cidade do Rio de Janeiro, além de valorizar e divulgar o trabalho dos agricultores familiares e estimular a arte da fotografia especializada em gastronomia (LIMA, 2018).

Em 2018 o blog fez duas matérias sobre o projeto, além de incluí-lo em uma publicação impressa. A primeira matéria saiu em julho de 2018, com o título: “O projeto AChA - fortalece e evidencia o trabalho dos agricultores orgânicos no Rio de Janeiro”. Explica como a gestão desenhou o projeto a partir da parceria com a UFRRJ e do Instituto Maniva, seu modelo de funcionamento e objetivos. Traz também um depoimento da gestão do projeto sobre como a relação cara a cara pode diminuir a força do mercado como soberano na formação do preço (LIMA, 2018). É a cultura do apreço tomando o lugar da cultura do preço (MOLINA, 2017).

A segunda matéria foi postada em setembro de 2018, intitulada “Projeto AChA promove encontro entre *chefs* e agricultores orgânicos do Rio de Janeiro”. A matéria cobre a terceira visita de integração, dando visibilidade a uma das propostas do projeto, que é aproximar os profissionais da gastronomia e do campo, valorizando a produção orgânica no estado. Apresenta a visita de integração como uma forma de abrir caminho para se pensar diferente sobre comercialização de produtos da agricultura familiar agroecológico (LIMA, 2018).

As fotos abaixo (Figura 38) apresentam as capas das duas matérias de 2018.



Figura 38 – Fotos das matérias de julho e setembro de 2018 do Blog Olhar Saudável.

O AChA faz parte dos projetos abordados no livro “Olhar Saudável – O Rio Saudável e Sustentável no Circuito Carioca de Feiras Orgânicas” (Figura 39), lançado em 29 de novembro de 2018 (LIMA, 2018).



Figura 39 - Registro do lançamento do livro Olhar Saudável

A fotógrafa Simone Carrocino, integrante do projeto Olhar Saudável e fotógrafa voluntária do AChA desde a primeira visita de integração, postou em suas redes sociais (perfil @sizoca no Instagram), em setembro de 2018:

A beleza de plantar e colher seu alimento, semear vida e alimentar a alma, reconectar com nossa essência e ajudar a construir uma nova realidade através do resgate e da valorização do pequeno produtor. Testemunhar o projeto AChA é emocionante por todos esses valores que ele carrega e promove. Cada encontro é muito carregado de emoções entre todos os envolvidos: *Chefs*, Agricultores, Universidade, Emater... Depoimentos cheios de amor que me emocionam e me nutrem! Por um mundo com mais projetos como este, cheios de propósito e com o amor e vontade de construir um mundo novo fundamentado em valores de cuidado com o outro e com nossa Mãe Terra. Obrigada universo! Obrigada Francine Xavier @flaviadovallebrito Cambucá Consultoria e Treinamento Instituto Maniva @olharsaudavelrio.

O Colabora, projeto jornalístico que apoia a sustentabilidade muito além do meio ambiente, fez uma matéria sobre o AChA durante a quarta visita de integração, “Os tomates orgânicos que têm um sabor especial para *chefs* cariocas”, com entrevista com vários participantes do AChA. Explica como funciona o projeto e ressalta a transferência dos riscos dos agricultores para os *chefs*. Foi publicada no site dia 5 de janeiro de 2019 com texto, fotos e vídeo (BALDIOTI, 2019).

O projeto Draft se apresenta como um projeto editorial dedicado a cobrir a expansão da inovação disruptiva no Brasil, por meio de uma plataforma de conteúdo, serviços e eventos.

O Draft fez uma matéria sobre o AChA em fevereiro de 2019 (Figura 40), com o título “Elas criaram o projeto AChA para estimular o comércio justo aproximando *chefs* e produtores de tomates raros” A matéria conta a trajetória da gestoras e suas motivações. Explica como

funciona o projeto, destaca a importância da confiança e da parceria entre a cozinha, a universidade e o campo para inventar um futuro melhor para todos (MAIA, 2019).



Figura 40 – Registros fotográficos da matéria no projeto Draft

Em julho de 2019 as gestoras do projeto AChA foram convidadas pelo Instituto Comida do Amanhã, para escrever o texto de abertura do segundo capítulo do livro: “Isto não é (apenas) um livro de receitas”. O livro foi organizado pelo Instituto Comida do Amanhã⁷, com a parceria da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO) e da Fundação *Henrich Böll Stiftung*. São nove capítulos que propõem maneiras de pensar a transformação da sociedade por meio da alimentação. Cada capítulo contém ao menos um texto de abertura e quatro receitas que dialogam com o tema específico. São textos de experiências brasileiras em linguagem acessível, acompanhadas de receitas de *chefs*, cozinheiros, quilombolas e indígenas, alinhadas com a dieta planetária proposta pela Comissão *Eat Lancet*, e com a cultura alimentar brasileira.

O segundo capítulo do livro: “*Chefs* podem apoiar a mudança” abre com o texto sobre o projeto AChA, intitulado: “Circuitos fechados, oportunidades de abertura: o papel da gastronomia para um mundo mais saudável e sustentável. A experiência de articulação entre *chefs* e agricultores –AChA”. O livro tem distribuição gratuita impresso ou em pdf⁸.

⁷ Um think tank sem fins lucrativos, institucionalmente independente e apartidário, que apoia a transição para sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis, inclusivos e empoderadores, biodiversos e culturalmente integrados. A pesquisadora é diretora do Instituto (COMIDA DO AMANHÃ, 2019).

⁸ <https://www.comidadoamanha.org/istonaoeumlivrodereceitas>

5.2.5 Apresentações e mesas – distribuindo mudas

As gestoras do projeto apresentaram o AChA em espaços relevantes para a construção de redes de apoio à sustentabilidade e à agricultura familiar agroecológica. A ideia é construir redes cada vez conectadas e multidisciplinares, sensibilizar e engajar cada vez mais pessoas com os valores agroecológicos, a fim de mudar as narrativas do mercado. O AChA se identifica como um novo movimento social econômico. O projeto foi apresentado nos seguintes eventos:

- ✓ Seminário Diálogos para Práticas em Desenvolvimento Sustentável, organizado pela Turma 7 do PPGPDS/UFRRJ, na UERJ em 23/05/18;
- ✓ CSA Brasil em 25/05/18, em Botucatu, SP;
- ✓ Secretaria de Emprego, Desenvolvimento e Inovação do Rio de Janeiro (SMDEI) em 26/06/18, o projeto foi apresentado ao subsecretário a fim de buscar futuras parcerias com a Secretaria;
- ✓ Mesa redonda de comercialização dos alunos de agronomia da UFRRJ em 19/07/18;
- ✓ À Mesa: 1º Encontro de Jornalismo Gastronômico na FACHA, em 24/11/18;
- ✓ Mesa Redonda: Reforma Agrária, Agroecologia e Soberania Alimentar, do campo à mesa, na VI JURA (Jornada Universitária em defesa da Reforma Agrária), em 29/04/2019;
- ✓ Seminário de inspiração para funcionários – EMBRAPA Alimentos, em 10/05/2019;
- ✓ 1º Fórum Regional das Cidades Latino-Americanas Signatárias do Pacto de Milão, em 30/05/2019;
- ✓ No evento Rio Gastronomia 2019 – entrevista com a jornalista Luciana Fróes no espaço papo de cozinha – dia 22/08/2019, com o título: Isto não é apenas agricultura familiar: Projeto AChA;
- ✓ No evento A Gosto de Santa, Gastronomia Sustentável – oficina e bata papo com a *Chef* Roberta Ciasca (*chef* do AChA 2018 e 2019) – dia 24/08/2019.

No período de 15 meses, de maio de 2018 à agosto de 2019, o projeto foi convidado a se apresentar em dez espaços diferentes. A parceria entre *chefs* de cozinha, agricultores agroecológicos, universidade e gestão profissional em um modelo que repensa às relações do mercado, despertou interesse em pesquisadores e tomadores de decisão presentes no Pacto de

Milão e na EMBRAPA; a docentes e discentes da UFRRJ, FACHA e UERJ; aos interessados no modelo da CSA Brasil; e ao público em geral presente no Rio Gastronomia e no A Gosto de Santa. Isto demonstra a relevância e multidisciplinaridade do projeto, capaz de gerar impactos sociais a medida que dissemina a narrativa de que é possível fazer diferente do estabelecido pelo modelo dominante.

5.3 O que Colhemos: Avaliação da Percepção dos Participantes

No primeiro trimestre de execução do projeto a pesquisadora realizou entrevistas semiestruturadas, segundo roteiros do ANEXO D, com os agricultores, *chefs* e assistência técnica a fim de conhecer brevemente suas experiências anteriores, caracteriza-los e aferir suas expectativas em relação ao projeto, e seus impactos sociais, ambientais e econômicos.

As entrevistas iniciais foram realizadas com os três agricultores, sete *chefs* do projeto e os dois agrônomos residentes do programa de extensão “Fortalecimento da Agricultura Familiar na Baixada Fluminense e Centro Sul do Estado do Rio de Janeiro”.

Os três agricultores já participaram de projetos de financiamento e assistência técnica, tais como: Rio Rural da EMATER Rio (Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado do Rio de Janeiro), certificação orgânica gratuita da ABIO (Associação de Agricultores Biológicos do Estado Rio Janeiro) pelo SEBRAE RJ (Serviço Apoio Micro Pequenas Empresas do RJ) e financiamentos do PRONAF (Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar). No entanto, nunca tinham feito parceria com *chefs* e não conheciam a metodologia do CSA até serem apresentados ao projeto.

Os sete *chefs* do projeto são empresários e participam de associações ou ONGs (organizações não governamentais) conectadas com a alimentação e justiça social, o que aponta para um grupo de consumidores conscientes. Todos valorizam a interação direta e pessoal com seus fornecedores. Acham importante visitar seus fornecedores para organizar seus cardápios, ver como as coisas funcionam e como podem ajudar e trocar saberes. Compram produtos orgânicos, locais e da agricultura familiar para seus negócios, em medidas que variam de 15 a 80%. E desde que participam do AChA, se percebem fazendo comércio justo.

Os dois residentes participaram de todo o processo do AChA, desde do desenho até a finalização do projeto. Atuaram como responsáveis pelo planejamento e levantamento dos custos de produção, e pela seleção e acompanhamento dos agricultores e do agrônomo de campo junto com a gestão.

Em 2019, foram realizadas novas entrevistas semiestruturadas, ANEXO E, com os três agricultores, os dois residentes responsáveis pela assistência técnica e seis *chefs*, a fim de aferir mais percepções sobre o modelo e seus impactos sociais, ambientais e econômicos e, a partir disso confrontá-las com as expectativas iniciais. Apenas um *chef* não teve agenda para realizar a entrevista final.

5.3.1 Motivações

Os agricultores, *chefs* e assistência técnica se engajaram no AChA por acreditarem que a parceria é benéfica para todos. A visita às propriedades, o contato direto, o financiamento e o projeto em si, promovem a aproximação e cooperação entre as partes, aumenta a empatia e a possibilidade de apoio mútuo. Um consegue perceber a dor do outro. Além das motivações comuns, cada grupo tem também suas motivações específicas.

Os agricultores percebem o projeto como inovador. Além de ser um canal de venda direta com garantia de renda, ainda é uma possibilidade de sair da invisibilidade, por meio da parceria com os *chefs*. Segundo um dos agricultores: - “É inovador, uma chance de desenvolver algo diferente com o apoio de terceiros. É mais do que comércio é parceria.”

Os *chefs* do AChA, mesmo antes do projeto, já acreditavam na parceria com os agricultores agroecológicos para a aquisição de produtos diferenciados e para a promoção da agricultura familiar agroecológica. A possibilidade de desenvolver os tomates da coleção do professor Abboud, já desejada por todos, de maneira exclusiva, com apoio da universidade e com gestão profissional, motivou o investimento e a assunção dos riscos do projeto, que acabou por unir: propósito, desenvolvimento de produto e posicionamento como sócio ambientalmente responsável. Um dos *chefs* apresentou como sua motivação: “Porque acredito no projeto, por ter todo o ciclo representado, agricultor, a academia para apoiar, uma gestão que abarca, e o *chef* que tem a possibilidade de criar e divulgar.” Já outro: “Ação mão na massa para ajudar quem cultiva, além ser ajudado.”

A assistência técnica percebeu no projeto uma oportunidade de colocar em prática seu objetivo de fortalecimento da agricultura familiar. E por ser um projeto alinhado com suas crenças e ideais de vida, como segue em um dos depoimentos: “Desde que escolhi a agronomia, trabalho com agricultura familiar e segurança alimentar. Vi no projeto uma oportunidade de valorizar a agricultura familiar, diminuir a pobreza e mitigar a falta de sucessão e a evasão rural.

Segurança alimentar no campo e na cidade. Visibilidade e economia para produtores garantindo a comercialização.”

5.3.2 Impactos sociais

Os questionários iniciais e finais apontam para a efetiva criação de uma aliança entre o urbano e o rural, com relações horizontais entre agricultores, *chefs*, assistência técnica (academia) e gestão.

O projeto foi percebido como uma oportunidade de promoção de justiça social e conexão entre o campo e a cidade, com troca de saberes, aumento da empatia e apoio à agricultura familiar agroecológica, não só financeiro, mas também com a valorização da atividade e seus produtos. A oportunidade de acompanhar de perto o processo produtivo com encontros presenciais, mostra as pessoas e relações que estão por trás da produção.

As vivências e trocas de experiências foram valorizadas por todos. O projeto se expandiu para além de seus participantes. Na universidade, por exemplo, além dos pares do projeto houve a integração com outros cursos, tais como o de jornalismo.

As entrevistas não apontaram para impactos sociais negativos. No entanto, o projeto é percebido como pequeno e ainda pouco abrangente.

Apesar de ainda ser um piloto, os *chefs* percebem que o AChA já reverte como imagem e como narrativa de atuação para construção de um mundo melhor no campo e na cidade. Como apontado por uma das *chefs*: *“Entendemos que a médio prazo podemos inspirar outras pessoas a fazer o mesmo e com isso causar um impacto real na nossa comunidade.”*

Já os agricultores, ao final do projeto, se sentiram mais valorizados e efetivamente reconheciam os demais participantes como parceiros. A valorização da agricultura familiar que foi apresentada nos questionários iniciais como uma expectativa de impacto social se revelou como um impacto percebido no depoimento de um dos agricultores: *“A Cristina está pensando em se dedicar mais à agricultura. Este ano conseguiu ficar mais em casa, trabalhando na roça. Se sentiu mais motivada e empoderada com a valorização do trabalho realizado com os tomates. Foi uma propaganda super boa para o nosso trabalho. Os tomates deram o que falar! Senti o trabalho da minha família reconhecido. Chefs na minha casa, querendo saber o que eu faço, como faço. Foi importante conhecer o lado dos chefs também, saber que eles também lutam suas batalhas, têm seus problemas. Na agricultura se fala muito, todo mundo fala sua opinião. Mas não se encontram para saber as dores do outro. Daqui fala que eles cobram caro*

seus pratos, de lá falam que vendemos muito caro. Foi maravilhoso poder colocar o chapéu do outro.”

A percepção da assistência técnica, além de estar alinhada com a percepção dos demais parceiros, ressalta que o projeto viabilizou a atuação efetiva na extensão universitária e conseguiu atingir o público de Seropédica, dando visibilidade a esferas mais esquecidas da sociedade, gerando renda e mais bem-estar social.

5.3.3 Impactos ambientais

O principal impacto ambiental percebido foi a produção dos tomates com manejo orgânico, sem agrotóxicos ou fertilizantes químicos, com insumos orgânicos e técnicas menos agressiva ao meio ambiente. Foram utilizadas práticas conservacionistas e promotoras da saúde do trabalhador e do consumidor.

O projeto também colaborou para o aumento da biodiversidade com o plantio de novas variedades. Fomentou a pesquisa e a troca de saberes entre agricultores, técnicos e acadêmicos em situação prática, além de oferecer rastreabilidade dos produtos entregues aos *chefs*.

A parceria fortalece a agricultura agroecológica à medida que dá visibilidade para a mesma por meio da exposição do projeto pelos *chefs*, gestão e academia.

O grupo acredita que a participação dos *chefs* apoia a construção da narrativa em favor da agroecologia. Uma das *chefs* afirma: *“Os chefs neste momento de valorização da gastronomia têm a oportunidade e o dever de dar luz à esta causa. De informar os consumidores desde o que é agroecologia até a importância de privilegiar os produtos agroecológicos, mesmo que dê um pouco mais de trabalho.”*

Segundo um agricultor, um impacto ambiental do projeto foi: *“Estímulo à agricultura orgânica. Melhora da qualidade de vida no campo e na cidade. Produtos melhores, pessoas melhores.”*

Já para a assistência técnica, uma vantagem acadêmica que impacta o meio ambiente é que o projeto: *“Apresenta para os estudantes alternativas de como produzir alimentos saudáveis e comercializar de forma mais justa. Coloca o banco de sementes na "rua". A pesquisa a serviço da sociedade e do desenvolvimento rural orgânico.”*

5.3.4 Impactos econômicos

A percepção dos agricultores, *chefs* e assistência técnica apontam como principal impacto econômico a assunção dos riscos de produção pelos *chefs*. Diferente do modelo vigente, se houver alguma intempérie o agricultor está protegido. É um projeto de fomento efetivo para a agricultura familiar agroecológica com transparência e, alinhado com os conceitos do comércio justo.

Para os agricultores, a mitigação dos riscos financeiros da produção e comercialização, a possibilidade de programação financeira com recebimentos definidos previamente, a assistência técnica agroecológica incluída no projeto, a parceria de confiança e transparência entre os envolvidos, e a visibilidade do projeto para a agricultura familiar foram percebidos como impactos econômicos positivos expressivos. No entanto os agricultores ficaram com a sensação de que poderiam ter recebido mais por seu trabalho.

Um dos agricultores pondera, quando perguntado sobre o que precisa ser melhorado: *“Acho que precisamos ajustar pontos, como hora de trabalho. Fiquei com a sensação que o valor ficou baixo. Pagamos mão de obra, R\$80,00, por dia. Ganhamos R\$ 12,00 por hora e pagamos R\$ 10,00 por hora, apenas 20% de lucro.”*

As entrevistas com os *chefs* apontam para a percepção de que a assunção dos riscos de produção foi compensada tanto pelo desenvolvimento e pesquisa de produtos agroecológicos diferenciados ainda não disponíveis no mercado, quanto pela oportunidade de apoiar a agricultura familiar agroecológica e trazer valor para a sua marca (do *chef*), posicionando a como sócio ambientalmente responsável.

A colheita de tomates foi vinte e sete por cento maior que a programada inicialmente, neste cenário, o custo por quilo de tomate baixou na mesma proporção. Impacto percebido como economicamente vantajoso para os *chefs*. No entanto, o investimento ainda é percebido como alto por dois *chefs*, que alegam não conseguirem repassar os valores investidos para seus pratos. Como relata uma das *chefs*: *“Ainda é caro para os restaurantes e os clientes ainda não valorizam proporcionalmente”*.

A entrega realizada na feira da Glória, na barraca da agricultora Isabel, ofereceu uma oportunidade semanal de trocas e encontro presencial. Porém, a maioria dos *chefs* se utilizou de portadores para recolher os produtos na feira. Esta operação, não promoveu o contato da agricultora com os *chefs* e ainda trouxe uma necessidade extra de logística e investimento, o que foi percebido como um impacto econômico negativo pela metade dos *chefs*.

A assistência técnica acredita que, por meio de uma metodologia inovadora, o projeto aumenta a renda do produtor, pratica o comércio justo e melhora a qualidade de vida de todos. No entanto aponta como desafio calcular com precisão o preço justo da mão de obra, a quantidade de insumos e as horas trabalhadas.

Ao final do projeto, um dos residentes afirmou que o valor da hora dos agricultores precisa melhorar. Já o outro reconhece que é necessário melhorar o retorno financeiro para todos, e pontua: *“o maior desafio de um modelo de comércio justo é como valorar situações e indivíduos de uma forma que todos se sintam bem.”*

6 DISCUSSÃO

As motivações dos participantes sugerem que a construção desta rede alimentar alternativa de circuito curto financiada pelos *chefs* em parceria com agricultores agroecológicos, universidade e gestão profissional, está repleta de expectativas de transformação social, ambiental e econômica. É a sociedade procurando seus caminhos além da política do Estado. O AChA faz parte dos novos movimentos sociais econômicos, como descrito por Barbosa et al. (2013).

A escolha dos *chefs* como a comunidade que suporta a agricultura amplificou os resultados desta aliança com a curadoria dos *chefs* inspirando mais consumidores. A utilização do banco de sementes e a assistência técnica da UFRRJ, engajou os *chefs*, além de trazer a pesquisa acadêmica para dentro da parceria, aumentando ainda mais sua relevância.

Diferente do modelo mais usual de CSA que atende à famílias e entrega uma cesta de produtos variados pela colheita com frequência pré-determinada (GROH AND MACFADDEN, 1997; HENDERSON AND VAN, 2007). O AChA foi desenhado para atender a um grupo de *chefs* com uma produção específica acompanhada pela universidade como assistência técnica.

Esta composição inovadora de CSA viabilizou a amplificação e visibilidade de seus resultados, abrindo diversos canais para apresentação e divulgação do modelo.

Não foram encontrados CSAs exclusivos para *chefs* financiando pesquisa e assistência técnica em parceria com a universidade. No entanto, outros dois projetos de CSA com *chefs* e restaurantes atendidos sob demanda foram identificados em São Paulo e Londres.

Um deles é o Santa Julieta Bio, que iniciou sua primeira CSA em junho de 2017 com seis associados na cidade de Leme em SP. Atualmente reúne oito grupos de CSA no estado de SP com 201 co-agricultores (famílias), mas também se propõe a atender à restaurantes sob demanda. O Santa Julieta é reconhecido entre os *chefs* paulistas, um dos pontos de entrega é no restaurante Mocotó do *chef* Rodrigo Oliveira. No seminário Fruto 2019, evento organizado pelo Instituto Até do *chef* Atala, Rafael Coimbra, idealizador do projeto, apresentou sua experiência com a CSA, assim divulgou os conceitos da metodologia e alcançou mais visibilidade no meio gastronômico conectado com a sustentabilidade (STA. JULIETA BIO, 2019)

O outro é a Organiclea, uma cooperativa de trabalhadores que cultiva alimentos na periferia de Londres e tem no seu portfólio para restaurantes o programa *Chefs Supported Agriculture*. Desenhado para *chefs* que querem planejar e acompanhar cultivos exclusivos.

Neste programa, mais parecido com o AChA, o *chef* paga um valor anual para garantir o salário do agricultor, ferramentas e uso da terra, além dos valores do cultivo escolhido e sua colheita, tudo planejado sob demanda com os riscos compartilhados. Periodicamente a equipe do restaurante tem a oportunidade de trabalhar na horta e participar da produção do alimento que vai servir aos seus clientes, enriquecendo a experiência do cozinheiro e do cliente. Na visão apresentada pela cooperativa, a conexão direta entre *chefs* e agricultores, a vivência na produção e os benefícios econômicos, sociais e ambientais gerados pelo fomento à produção local agroecológica, compensam o fato do produto ficar mais caro que o encontrado nos mercados (ORGANICLEA, 2017).

Os dois CSAs citados são estabelecidos na modalidade tradicional de parceria com famílias e fazem projetos com *chefs* apenas como atividade incremental. Apesar de serem sustentadas por comunidades diferentes, as três CSAs se apresentam como promotoras de benefícios sociais, ambientais e econômicos.

A pesquisa realizada em 2017 por Junqueira e Moreti com CSAs brasileiras também concluiu que esta tecnologia social promove elevados impactos culturais, sociais, ambientais e econômicos, capazes de alterar as condições de vida preexistentes de suas comunidades. Neste cenário, baseado nas proposições de Claro et al. (2008), é possível afirmar que as CSAs incorporam a sustentabilidade em sua estratégia de negócio.

Os *chefs* do projeto AChA foram motivados pela singularidade dos tomates aliados à incorporação da sustentabilidade em seu discurso e estratégia de negócio. A participação no projeto não barateou o custo dos tomates, se comparados a tomates encontrados no mercado, pelo contrário, aumentou o preço por se tratar de uma pesquisa com pequena escala de produção exclusiva. Motivações e custos similares se apresentam nas outras duas CSAs que produzem para *chefs*. Desta forma, apenas *chefs* com médio ou alto poder aquisitivo conseguem participar destes projetos contrariando as proposições de Kolodinsky and Pelch (1997) que as CSAs viabilizam atendimento a públicos de menor poder aquisitivo e as proposições de Lazell (2016) que os consumidores se motivam principalmente por razões financeiras.

O AChA, apesar de ser um projeto piloto, conseguiu agir localmente em favor de mudanças no sistema alimentar vigente. Apresentou uma nova solução com parceiros de referência e relevância (universidade e *chefs* renomados), assim construiu e divulgou uma narrativa com valores da CSA conectados com a agroecologia (MOLINA et al., 2017). Conseguiu abrangência muito maior que seu tamanho e investimento. Foram quatro matérias

na Internet, participação em dois livros e dez palestras em ambientes qualificados de discussão sobre o consumo, alimentação e agricultura familiar.

O projeto, ainda em escala de piloto, promoveu impactos sociais. Proporcionou aumento de renda, visibilidade e valorizou a agricultura familiar agroecológica. Retirou o risco da produção do agricultor que é o elo mais fraco da cadeia alimentar, forneceu subsídio à pesquisa acadêmica e de extensão rural, além de financiar assistência técnica para o desenvolvimento de produtos singulares, que viabilizam uma cesta de produtos com maior qualidade e maior valor agregado para o agricultor (ZANETI, 2017). Na mesma escala, promoveu impactos ambientais divulgando e fomentando à agroecologia para preservação do meio ambiente e melhora da qualidade de vida no campo e na cidade (FAO, 2018); ENA, 2014).

Os impactos econômicos do projeto, como apresentado nas percepções, são os mais controversos. Como valorar o que é justo? Para viabilizar o piloto em pequena escala, os valores pagos à gestão e à assistência técnica foram simbólicos. O foco do projeto era conseguir uma remuneração que atendesse aos agricultores, seus valores e quantidades de horas de trabalho foram acordadas e validadas por eles.

A ideia era promover impacto econômico para os agricultores à medida que o pagamento foi antecipado e garantido independentemente da colheita. No entanto, a percepção dos agricultores, ao final do projeto, foi que ganharam menos do que deveriam.

Diante deste relato a gestão prontificou-se a fazer as contas, em parceria com o agricultor, do valor que este cobrava por um tomate similar aos do projeto na feira. Quantos quilos ele levava para feira e qual porcentagem do que levava era vendido e quanto era perdido. Uma conta simples para avaliar se os valores propostos pelo projeto estavam menores do que ele praticava na feira, mostrou que, contabilizadas as perdas, o valor dos tomates no projeto (por quilo) era mais alto que na feira. Isto não significa que o valor recebido pelo agricultor é o justo para o seu bem-estar. Mas para a realização do projeto com o volume que o piloto foi construído, foi o maior valor possível e ainda maior que o valor que ele recebe por quilo na feira sem nenhuma garantia.

Este estudo trouxe mais conforto para o agricultor, que percebeu o impacto econômico positivo do projeto. No entanto levantou a dúvida sobre seus ganhos e o quanto sua atividade realmente o remunera. Evidencia que a qualidade de vida da agricultura familiar beira a inviabilidade.

Na Hungria, em maio 2019, durante o módulo de treinamento da CSAAct da URGENCI que foca na viabilidade financeira para CSAs, chegou-se à conclusão de que não há como a

CSA garantir uma remuneração suficiente para atender plenamente as necessidades dos agricultores, e que a participação e envolvimento da comunidade podem ajudar a resolver este dilema (PERENYI, 2019).

Resultados obtidos por Paul (2019) no estudo dos benefícios sociais, ambientais e econômicos de CSAs americanas para os agricultores da região berço da metodologia no país, corroboram a percepção desta pesquisa. Mostram que as CSAs, pesquisadas por ele, apesar de oferecerem ganhos e garantias maiores que as médias obtidas por agricultores fora das CSAs, ainda não conseguem oferecer garantias e remuneração suficientes para atender plenamente às necessidades dos agricultores. Apresenta esta conclusão a partir da resposta de 81% dos entrevistados e da comparação dos ganhos de agricultores familiares com a média de salários americanos.

No Brasil os ganhos dos agricultores familiares também são percebidos como bem inferiores aos dos trabalhadores assalariados do meio urbano (KISCHENER et al., 2015) o que é um dos fatores que influenciam a sucessão no campo (SAVIAN, 2014).

O baixo valor da remuneração e a insegurança da agricultura familiar é uma questão mundial. O adiantamento do pagamento e o compartilhamento dos riscos não é uma solução completa, mas ajuda a melhorar a remuneração e as garantias para os agricultores e, conseqüentemente melhora sua qualidade de vida, como mostram os estudos de Junqueira e Morretti (2018) e Paul (2019).

7 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A CSA, entre *chefs* e agricultores familiares agroecológicos, mediada pela universidade e por uma gestão profissional, foi montada e gerida com sucesso. Se mostrou viável, promoveu uma aliança entre o urbano e o rural, e conseguiu horizontalizar a relação entre atores sociais de diferentes campos do sistema agroalimentar. Apesar de ser um piloto de pequena escala, alcançou excelente visibilidade.

Horizontalizou a relação por meio do contato presencial e do modelo transparente e cooperativo, conseguiu trocar a cultura do preço pelo apreço. Distribuiu renda, deu visibilidade e valorizou a agricultura familiar agroecológica. Retirou o risco da produção do agricultor que é o elo mais fraco da cadeia alimentar, forneceu subsídio à pesquisa acadêmica e de extensão rural, além de financiar assistência técnica para o desenvolvimento de produtos singulares, que viabilizam uma cesta de produtos com maior qualidade e maior valor agregado para o agricultor. Contribuiu para que os produtos agroecológicos fossem reconhecidos cada vez mais como qualificados e diferenciados dos produtos da agricultura industrial, que produz alimentos com qualidade inferior e altos custos sócio ambientais. Alcançou este reconhecimento por meio da construção de narrativas em favor da agroecologia propagada em apresentações e discursos de *chefs*, agricultores, gestoras e acadêmicos. Mostrou que é possível aproximar os universos da ciência, produção e consumo a fim de criar alianças para um mundo mais justo, saudável e sustentável para todos.

Promoveu impactos ambientais subsidiando a pesquisa agroecológica, divulgando e fomentando a agroecologia para preservação do meio ambiente e melhora da qualidade de vida no campo e na cidade.

Como impactos econômicos para o agricultor podemos apontar a antecipação do pagamento e a mitigação dos riscos de produção, assim como a promoção e valorização de seus produtos.

Já para os *chefs*, o maior impacto foi ligado a sua imagem como sócio ambientalmente responsável alcançada por meio do apoio à agricultura familiar e financiamento à pesquisa em agroecologia. Outro impacto foi o acesso a produtos praticamente exclusivos, variedades de tomates não disponíveis no mercado do Rio de Janeiro. O investimento não foi baixo e os riscos foram altos, no entanto, o projeto acabou por sair vinte e sete por cento mais barato para os financiadores. Um ponto apresentado como fraco foi a entrega, que seria melhor se fosse feita diretamente no restaurante, contrariando o modelo tradicional de CSA.

A universidade conseguiu colocar a pesquisa do banco de germoplasma no mercado pelas mãos de *chefs* renomados com pesquisa em agroecologia, tecnologias sociais e apoio a agricultura familiar e a região de Seropédica. É a universidade a serviço de sua comunidade.

A gestão, por sua vez, realizou a pesquisa participativa e iniciou um novo movimento social econômico, e também uma perspectiva de negócio que repensa como produzimos, comercializamos e distribuimos alimentos. É a busca de soluções para transformação do sistema alimentar vigente.

Acredita-se que o projeto precisa de maior escala para se tornar perene e gerar conforto econômico para todas as partes.

O sucesso foi tão expressivo que em 2019 o AChA iniciou uma nova edição com a inclusão de cenouras coloridas, batata doce azul e mandioca rosa além de novas variedades de tomates especiais do banco de germoplasma da UFRRJ. Apenas um *chef* não quis participar da nova edição, no entanto, dez novos *chefs* se somaram ao grupo do projeto piloto, formando um grupo de dezessete *chefs* que sustentam os mesmos três agricultores com a mediação da universidade e da gestão.

O novo AChA, apesar de quase quatro vezes maior em quantidade de produção e três vezes maior em valor, ainda não tem escala suficiente para garantir a sustentabilidade financeira do projeto. No entanto, é mais um passo para o aprendizado e futuro planejamento de um negócio nos moldes da CSA que viabilize a melhor qualidade de vida no campo e na cidade.

Espera-se que essa pesquisa seja reproduzida em outras localidades, respeitando suas especificidades.

8 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BADGLEY, C., MOGHTADER, J., QUINTERO, E., ZAKEM, E., CHAPPELL, M.J., VÁZQUEZ, K.A., SAMULON, A., PERFECTO, I. Organic agriculture and global food supply. **Renewable Agriculture and Food Systems**, v.22, n.2, p.86-108, 2007.

BALDIOTI, F. **Os tomates orgânicos que têm um sabor especial para os chefs cariocas**. Projeto Colabora, 2019. Disponível em: < <https://projetocolabora.com.br/vida-sustentavel/os-tomates-organicos-que-tem-um-sabor-especial-para-chefs-cariocas/?fbclid=IwAR3ILw5uKq7Zj6MP5abSuQZNKWIztQOJReMfKLYsfwxTnrHWruNoR2FX3Yo>> Acesso em 30 ago.2019.

BALSAN, R. Impactos decorrentes da modernização da agricultura brasileira. **Campo-Território: Revista de Geografia Agrária** v.1, n.2, p. 123-151, ago. 2006.

BARBER, D. **O terceiro prato: notas de campo sobre o futuro da comida**. 1.ed. Rio de Janeiro: Bicicleta Amarela, 2015. 480 p.

BARBOSA, L.; PORTILHO, F.; WILKINSON, J.; DUBEUX, V. Trust, participation and political consumerism among Brazilian youth. **Journal of Cleaner Production** v.63, p. 93-101, 2013.

BASQUE CULINARY INSTITUTE. **Basque Culinary World Prize**, 2018. Disponível em: <<https://www.basqueculinaryworldprize.com/es/>> Acesso em: 03 mar. 2018.

BAUMAN, Z. **Consuming Life**. , 1.ed. Cambridge, Polity Press, 2007.

BODART, C. N. **O conceito marxiano de Fetichismo da Mercadoria**. Blog Café com Sociologia. 2016. Disponível em:<<https://www.cafecomsociologia.com/para-entender-de-uma-vez-por-todas-o-conceito-de-fetichismo-da-mercadoria-em-marx/>>. Acesso em: 10 ago. 2019.

BRANDENBURG, A. Movimento agroecológico: trajetória, contradições e perspectivas. **Revista Desenvolvimento e Meio Ambiente**. Curitiba: Ed UFPR, n. 6, 2002.

BRASIL. Congresso Nacional. **Lei nº 11.105, de 24 de março de 2005**. Regulamenta os incisos II, IV e V do § 1º do art. 225 da Constituição Federal, estabelece normas de segurança e mecanismos de fiscalização de atividades que envolvam organismos geneticamente modificados – OGM e seus derivados, cria o Conselho Nacional de Biossegurança – CNBS, reestrutura a Comissão Técnica Nacional de Biossegurança – CTNBio, dispõe sobre a Política Nacional de Biossegurança – PNB, revoga a Lei nº 8.974, de 5 de janeiro de 1995, e a Medida Provisória nº 2.191-9, de 23 de agosto de 2001, e os arts. 5º, 6º, 7º, 8º, 9º, 10 e 16 da Lei nº 10.814, de 15 de dezembro de 2003, e dá outras providências. Brasília, DF, 2005. Disponível em: < http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2005/Lei/L11105.htm>, acesso em 05 set de 2019.

BRASIL. Congresso Nacional. **Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006**. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Brasília, DF, 2006. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2005/Lei/L11105.htm>, acesso em 05 set de 2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira** / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p.

BECK, Ü. **The reinvention of politics: toward a theory of reflexive modernization**. In: GIDDENS, A., BECK, Ü., LASH, S. (Eds.), *Reflexive Modernization: Politics, Tradition and Aesthetics in the Modern Social Order*. Polity Press, Oxford, p. 01-55, 1994.

CAMPBILL VILLAGE. **The role of work at Camphill Village, Annual Report 2013-2014**, 2014. Disponível em: <<https://camphillvillage.org/wp-content/uploads/2016/07/annual-report-2013-2014.pdf>>. Acesso em 9 set. 2019.

CANCLINI, N.G. **Consumers and Citizens: Globalization and Multicultural Conflicts**, 1.ed. Minneapolis: University of Minnesota Press, 2001. 240 p.

CARNEIRO, F. F. (Org.). **Dossiê ABRASCO: um alerta sobre os impactos dos agrotóxicos na saúde / Organização de Fernando Ferreira Carneiro, Lia Giraldo da Silva Augusto, Raquel Maria Rigotto, Karen Friedrich e André Campos Búrigo**. - Rio de Janeiro: EPSJV; São Paulo: Expressão Popular, 2015.

CASTRO, N. **La dictadura de los supermercados. Cómo los grandes distribuidores deciden lo que consumimos**. Madrid: Ediciones Akal, 2017. 240 p.

CLARO, P.B.O., CLARO, D.P., AMÂNCIO, R., “Entendendo o conceito de sustentabilidade nas organizações”, **Revista de Administração-RAUSP**, São Paulo, v. 43 n. 4, p. 289-300, out./nov./dez. 2008.

COELHO, D., PORTILHO, F., CORÇÃO, T., Maniva Ecochefs: forging a new link between producers and consumers in an organic street market in Rio de Janeiro/Brazil. In: Oxford Symposium on Food and Cookery 2014. Oxford. **Food & Markets: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 2014**. Oxford: Prospect Books, 2015. p. 96-103.

COMIDA DO AMANHÃ. **Instituto Comida do Amanhã**, 2019. Disponível em: <<https://www.comidadoamanha.org/>> Acesso em 8 set. 2019.

CORDEIRO, J.D.R., **O lugar da comida na escola: interseções com alunos futuros professores sobre alimentação, cultura e sociedade**. 2013. 156 fls. Dissertação (Mestrado em Educação em Ciências e Saúde) UFRJ, NUTES, Rio de Janeiro,

DAROLT, M. R.; LAMINE, C.; BRANDENBURG, A.; ALENCAR, M. C. F.; ABREU, L. S. Redes alimentares alternativas e novas relações produção-consumo na França e no Brasil. **Ambiente & Sociedade**. São Paulo v. 19, n. 2, p.1-22, 2016.

DELGADO, G. C.; **Modelo de produção agrária no Brasil**. Seminário Enfrentamento aos impactos dos agrotóxicos na saúde humana e no meio ambiente. Fiocruz, Rio de Janeiro, jun. 2012.

DE SCHUTTER, O. **Agroecology and right to food**. Relatório apresentado na 16ª Sessão do Conselho de Direitos Humanos das Nações Unidas. ONU, 2011. 21 p.

ENA, 2014. **Carta Política do III Encontro Nacional de Agroecologia**, Juazeiro, Bahia. Disponível em: <<https://agroecologia.eita.org.br/wp-content/uploads/2014/07/carta-politica-iii-ena.pdf>> Acesso em: 05 set. 2019.

FAO, IFAD, UNICEF, WFP and WHO. **The State of Food Security and Nutrition in the World 2018. Building resilience for peace and food security and nutrition**. Rome, 2018. 181 p.

FAO. Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura. **Agroecology can help change the world's food production for the better**, 2018. Disponível em: <<http://www.fao.org/news/story/en/item/1113475/icode/>> Acesso em: 02 Dez. 2018.

FAO. Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura. **Agroecología y Agricultura Familiar**, 2016. Disponível em: <<http://www.fao.org/family-farming/themes/agroecology/es/>> Acesso em: 18 Jan. 2019.

FÓRUM MUNDIAL SOBRE SOBERANÍA ALIMENTARIA. Por el derecho de los pueblos a producir, a alimentarse y a ejercer su soberanía alimentaria. **Declaración final del Fórum Mundial Sobre Soberanía Alimentaria**. Havana, Cuba, 2001.

FRU.TO. **Sobre o Fruto**, 2019. Disponível em: <<https://fru.to>>. Acesso em 07 ago. 2019.

GENDRON, C., BISAILLON, V., OTERO, A.I. The institutionalization of fair trade: more than a degraded form of social action. **Journal of Business Ethics**, v. 86, suplemento 1: Fair Trade (2009), p. 63-79, 2009

GEORGE, T. S., **Minamata: Pollution and the Struggle for Democracy in Postwar Japan**. Harvard University Asia Center, March 2002. 424 p.

GIDDENS, A. **Living in a post-traditional society**. In: GIDDENS, A., BECK, Ü., LASH, S. (Eds.), *Reflexive Modernization: Politics, Tradition and Aesthetics in the Modern Social Order*. Polity Press, Oxford, pp. 56-109, 1994.

GILCHRIST, M. J., GREKO, C., WALLINGA, D. B., BERAN, G. W., RILEY, D. G., THORNE, P. S. The Potential Role of Concentrated Animal Feeding Operations in Infectious Disease Epidemics and Antibiotic Resistance. **Environmental Health Perspectives**. v. 115, n. 2, p.313-316, 2007.

GOODMAN, D.; DUPUIS, M.; GOODMAN, M. K. **Alternative Food Networks: Knowledge, Practice, and Politics**. New York: Routledge, 2012. 308 p.

GREENWOOD, D., LEVIN, M. **Reconstructing the relationship between universities and society through action research.** In N. Denzin & Y. Lincoln (Eds.), Handbook of qualitative research (2nd ed., pp 85-106). Thousand Oaks, CA: Sage, 2000.

GREENWOOD, R. **O cotidiano escolar permeado pelo direito à alimentação: um diálogo com os atores sociais da escola,** 2011, 129 fls. Dissertação (mestrado em Educação em Ciências e Saúde) – Núcleo de Tecnologia Educacional para a Saúde (NUTES), Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro.

GROH, T.; MCFADDEN, S. **Farms of tomorrow revisited: community supported farms, farms supported community.** Milwaukee: Biodynamic farming and gardening association, 1997. 312 p.

HENDERSON, E.; VAN EN, R., **Sharing the harvest: a citizen guide to community supported agriculture.** [S.l.]: Chelsea Green, 2007. 320 p.

HESPANHOL, R. A. M. Agroecologia: limites e perspectivas. In: ALVES, A.F., CARRIJO, B.R., CANDIOTTO, L.Z.P. (orgs.) **Desenvolvimento territorial e agroecologia.** São Paulo: Expressão Popular, p 117- 136, 2008.

HORRIGAN, L., LAWRENCE, R., WALKER, P. How sustainable agriculture can address the environmental and human health harms of industrial agriculture. **Environmental Health Perspectives**, v. 110, n.5, p. 445-456, 2002.

IAAST – INTERNATIONAL ASSESMENT OF AGRICULTURAL KNOWLEDGE, SCIENCE AND TECHNOLOGY FOR DEVELOPMENT. **Agriculture at a crossroads: global report.** IAASTD Reports. Washington, 2009. 590 p.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Coordenação de Trabalho e Rendimento. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018: primeiros resultados** - Rio de Janeiro: IBGE, 2019.

INGLEHART, R. **The Silent Revolution: Changing Values and Political Styles Among Western Publics.** Princeton University Press, 1977. 496 p.

INSTITUTO ATÁ. **Carta,** 2019. Disponível em: < <http://www.institutoata.org.br/pt-br/carta.php>>. Acesso em 07 ago. 2019.

INSTITUTO ATÁ. **Manifesto,** 2019. Disponível em: <<http://www.institutoata.org.br/pt-br/manifesto.php>>. Acesso em 07 ago. 2019.

INSTITUTO MANIVA. **Ecochefs,** 2018. Disponível em: <<https://www.institutomaniva.org/rede>>. Acesso em 03 ago. 2018.

INSTITUTO MANIVA. **Missão,** 2016. Disponível em: <<https://www.institutomaniva.org/>>. Acesso em 13 dez. 2017.

JUNQUEIRA, A. H.; MORETTI, S. L. do A. **Comunidade que Sustenta a Agricultura (CSA): tecnologia social de venda direta de alimentos e de revalorização das identidades alimentares territoriais.** Estudos Sociedade e Agricultura, v. 26, n. 3, p. 517-538, 2018.

KEMMIS, S.; McTAGGART, R. **Participatory action research – communicative action and the public sphere.** In N. Denzin & Y. Lincoln (Eds.), Handbook of qualitative research (3rd ed., p. 559-60). Ed. Sage Publications. Califórnia, Estados Unidos, 2005.

KISCHENER, M. A., KIYOTA N., PERONDI, M. A. Sucessão geracional na agricultura familiar: lições aprendidas em duas comunidades rurais. **Mundo Agrário**, v. 16, n 33, 2015.

KOLODINSKY, J.M.; PELCH, L.L. Factors Influencing the Decision to Join a Community Supported Agriculture (CSA) Farm. **Journal of Sustainable Agriculture**, v. 10, n. 2-3, p. 129–141, 1997.

LAPPÉ, F.M. **Dieta para um pequeno planeta**, Ballantine Books, Estados Unidos, 1971. 528 p.

LASH, S. **Reflexivity and its doubles: structure, aesthetics, community.** In: GIDDENS, A., BECK, Ü., LASH, S. (Eds.), Reflexive Modernization: Politics, Tradition and Aesthetics in the Modern Social Order. Polity Press, Oxford, p. 110-173, 1994.

LAZELL, J. Consumer food waste behaviour in universities: sharing as a means of prevention, **Journal of Consumer Behaviour**, v. 15 n. 5, p. 430-439, 2016.

LES JARDINS DES COCAGNE. **Historique.** Disponível em: <<https://cocagne.ch/c58/la-cooperative/historique>>. Acesso em: 05 set. 2019.

LIMA, JOYCE. **Chefs na feira, 2018.** Disponível em: <<https://chefsnafeira.com/>> Acesso em 12 set. 2019.

MAIA, B. **Elas criaram o projeto A.CH.A. para estimular o comércio justo aproximando chefs e produtores de tomates raros.** Projeto DRAFT, 2019. Disponível em: <<https://www.projetodraft.com/elas-criaram-o-projeto-a-ch-a-para-estimular-o-comercio-justo-aproximando-chefs-e-produtores-de-tomates-raros/>> Acesso em 5 ago. 2019.

MARSDEN, T.; BANKS, J.; BRISTOW, G. Food supply chain approaches: exploring their role in rural development, **Sociologia Ruralis**, v. 40, n. 4, p 424-438, 2000.

McMICHAEL, P. Global development and the corporate food regime. In: F.H. Buttel and P. McMichael, eds. New directions in the sociology of global development. **Research in Rural Sociology and Development**, v 11, p 269-303 Oxford: Elsevier Press. 2005.

MESSMER, J.G. **Les circuits courts multi-acteurs: emergence d'organisations innovantes dans les filières courtes alimentaires.** Paris: Rapport INRA-MaR/S, 2013. 69 p.

MICHELETTI, M. **Political Virtue and Shopping: Individuals, Consumerism, and Collective Action**. Palgrave Macmillan, New York/Hampshire, 2003. 264 p.

MICHELETTI, M., FOLLESDAL, A., STOLLE, D. (Eds.), **Politics, Products, and Markets: Exploring Political Consumerism**. Transaction Publishers, New Brunswick/London, 2006. 338 p.

MOLINA, A. A., SANTOS, W., FIGUEIREDO, C. V. **Métodos de Comercialização pela economia associativa – a importância da CSA**. *Nutrição Funcional e Sustentabilidade: alimentando um mundo saudável*. Orgs. PASCHOAL, V., BATISTELA, A. B., SOUZA, N. S., 2017. p. 293-316.

ORGANICLEA, **Restaurant Supported Agriculture**, 2017 Disponível em: <<https://www.organiclea.org.uk/we-sell-food/how-we-sell/restaurant-supported-agriculture/>>. Acesso em: 05 set. 2019.

PAUL, M. Community-supported agriculture in the United States: Social, ecological, and economic benefits to farming. **Journal of Agrarian Change**. 2019; v. 19, p.162–180. Disponível em <<https://doi.org/10.1111/joac.12280>>. Acesso em 9 set.19.

PERENYI, Z. **Honestly about CSA**. Urgenci, 2019. Disponível em: <<https://urgenci.net/honestly-about-csa%e2%80%a8/>>. Acesso em: 05 set. 19.

PEREZ, J.; BROWN, M.; MILES, A. **Teaching direct marketing and small farm viability: resources for instructors**. 2 ed. Califórnia, EUA. CASFS - Center for Agroecology and Sustainable Food Systems, 2015. 400 p.

PETERSEN, P. “Prefácio”. In CARNEIRO, F. F. (Org.). **Dossiê ABRASCO: um alerta sobre os impactos dos agrotóxicos na saúde** / Organização de Fernando Ferreira Carneiro, Lia Giraldo da Silva Augusto, Raquel Maria Rigotto, Karen Friedrich e André Campos Búrigo. - Rio de Janeiro: EPSJV; São Paulo: Expressão Popular, 2015. p. 27-36.

PETRINI, C. **Slow Food: Princípios da Nova Gastronomia**. São Paulo: Editora Senac, 2009. 248 p.

POLLAN, M. **Em defesa da comida**. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2007. 256 p.

POLLAN, M. **O dilema do onívoro: uma história natural de quatro refeições**. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2007. 480 p.

PORTILHO, F. **Sustentabilidade ambiental, consumo e cidadania**. São Paulo: Cortez, 2005. 255 p.

PORTILHO, F.; CASTAÑEDA, M. **Consumo e Política: Neo-modernismo e reflexividade social**. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE SOCIOLOGIA, 2009, Rio de Janeiro. Anais... São Paulo: 2009. 20 p.

RIBEIRO, E., BORBA, J. **Participação e pós-materialismo na América Latina**. Opinião Pública. v. 16, n. 1, p. 28-64, jun. 2010.

ROBERTS, P. **O fim dos alimentos**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009. 364 p.

SANTA JULIETA BIO, **Diário de Campo**. Disponível em: <<https://www.stajulietabio.com.br/blog>>. Acesso em 01 set.,2019.

SANTOS, C. A. **Coleção de Germoplasma de Tomateiro do Departamento de Fitotecnia da UFRRJ**. Monografia apresentada ao Instituto de Agronomia da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Agronomia. Rio de Janeiro, 2015. 31 p.

SAVARIN, B. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia da Letras,1995. 379 p.

SAVIAN, M. Sucessão geracional: garantindo-se renda continuaremos a ter agricultura familiar? **Espaço Acadêmico**, v. 14, n. 59, p. 97-106, 2014.

SHIVA, V. **La comida se ha vuelto anticomida porque es de mentira**. <https://www.playgroundmag.net/food/vandana-shiva-mujeres-maestras-mundo-futuro_26473231.html>. Acesso em: 06 fev. 2018.

SLOW FOOD. **About us**. Disponível em <<https://www.slowfood.com/about-us/>>. Acesso em 07 de ago. 2019.

SOUZA SILVA, J. Aquecimento global: a ‘mentira premiada’ que ameaça a vida do planeta. Campina Grande, União Geral dos Trabalhadores (UGT) do Brasil, 2014. 7 p.

STOLLE, D., HOOGHE, M., MICHELETTI, M., **Politics in the supermarket: political consumerism as a form of political participation**. Int. Polit. Sci. Rev. v. 26, n. 3, p. 245-269, 2005.

TAYLOR, C. **The malaise of modernity**, Massey Lectures, Canadá.1991. 128 p.

UNCTAD – UNITED NATIONS CONFERENCE ON TRADE AND DEVELOPMENT, **Wake up before is too late, make sustainable agriculture truly sustainable now for food security in a changing climate**. Trade and environment review 2013. Geneva, 2013. 321 p.

URGENCI. **Bylaw**, 2006. Disponível em: <<https://urgenci.net/bylaw/>>. Acesso em: 05 set. 19.

URGENCI. **Common Pledge For The Community-Supported Agriculture Movement**, 2016. Disponível em: < <https://urgenci.net/common-pledge/>>. Acesso em: 05 set. 2019.

URGENCI. **CSA Map**, 2019. Disponível em: <<https://urgenci.net/csa-map/>>. Acesso em: 05 set. 19.

WILKINSON, J. **Mercados, redes e valores: o novo mundo da agricultura familiar**. Porto Alegre: UFRGS, 2008. 216 p.

ZANETI, T. B. **Cozinha de raiz: as relações entre *chefs*, produtores e consumidores a partir do uso de produtos agroalimentares singulares na gastronomia contemporânea**. 2017, 371 f. Tese de doutorado do Programa dONDE e Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Faculdade de Ciências Econômicas da UFRGS. Porto Alegre.

ANEXOS

A – PARECER COMEP/UFRRJ

B – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

C – TERMO DE AUTORIZAÇÃO PARA USO DE IMAGEM E SOM

D – ROTEIROS DE ENTREVISTAS INICIAIS

E – ROTEIROS DE ENTREVISTAS FINAIS

ANEXO A – PARECER COMEP/UFRRJ



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
COMISSÃO DE ÉTICA NA PESQUISA DA UFRRJ / CEP

Protocolo N° 1.168/18

PARECER

O Projeto de Pesquisa intitulado “*Chefs* que sustentam a agricultura – pesquisa participativa de comércio justo entre *Chefs* de cozinha e agricultores agroecológicos” sob a coordenação da Professora Dr^a. Flávia Souza Rocha, do Instituto de Florestas/Departamento de Ciências Ambientais, processo 23083.023881/2018-05, atende os princípios éticos e está de acordo com a Resolução 466/12 que regulamenta os procedimentos de pesquisa envolvendo seres humanos.

UFRRJ, 05/07/19.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Lúcia Helena Cunha dos Anjos', is written over the typed name and title.

Prof.^a Dra. Lúcia Helena Cunha dos Anjos

Pró-Reitora Adjunta de Pesquisa e Pós-Graduação

ANEXO B – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

(Chefs que Sustentam a Agricultura - Pesquisa participativa sobre a construção de uma CSA entre *chefs* de cozinha e agricultores agroecológicos)

Você está sendo convidado(a) como voluntário a participar da pesquisa da tese de mestrado “*Chefs que Sustentam a Agricultura - Pesquisa participativa sobre a construção de uma CSA entre chefs de cozinha e agricultores agroecológicos*”, desenvolvida pela mestrandia Francine Teixeira Xavier, orientada pela Professora Doutora Flávia Rocha no Programa de Pós Graduação em Práticas de Desenvolvimento Sustentável, da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro – PPGPDS-UFRRJ. Este estudo tem como objetivo avaliar os resultados da pesquisa participativa sobre a construção de uma CSA – comunidade que sustenta agricultura - entre agricultores familiares agroecológicos e *chefs* de cozinha do Rio de Janeiro, apoiados por uma equipe gestora e assistidos tecnicamente pela Universidade. Para este estudo adotaremos o(s) seguinte(s) procedimento(s): observação, entrevistas semiestruturadas, vídeos, gravação e codificação do texto. Para participar deste estudo você não terá nenhum custo, nem receberá qualquer vantagem financeira. Caso haja comprovação legal de algum eventual dano decorrente da pesquisa, o referido dano será indenizado pela pesquisadora. Você será esclarecido(a) sobre o estudo, em qualquer aspecto que desejar, e estará livre para participar ou recusar-se a participar. Há possíveis riscos e desconfortos decorrentes de sua participação na pesquisa. No entanto, você poderá retirar seu consentimento ou interromper a participação a qualquer momento. A sua participação é voluntária e a recusa em participar não acarretará qualquer penalidade ou modificação na forma em que é atendido(a) pela pesquisadora, tanto durante a pesquisa, quanto posteriormente. Sua identidade será revelada na pesquisa. Caso não queira ser identificado marque e assine a opção no final do texto. Os resultados da pesquisa estarão à sua disposição, quando finalizada. Seu nome ou material que indique sua participação não serão liberados sem a sua permissão. Caso tenha alguma dúvida, a qualquer momento, você poderá consultar a pesquisadora Francine Teixeira Xavier pelo telefone (21) 971112979 ou e-mail francinetxavier@gmail.com. Os dados e instrumentos utilizados na pesquisa ficarão arquivados com a pesquisadora responsável, por um período de 5 anos, e após esse tempo serão destruídos. Este termo de participação encontra-se impresso em duas vias, sendo que uma cópia será arquivada pelo pesquisador responsável, e a outra será fornecida a você.

() Não quero ser identificado na pesquisa

Eu, _____, portador da identidade _____, fui informado(a) dos objetivos do presente de maneira clara e objetiva e esclareci minhas dúvidas. Sei que qualquer momento poderei solicitar novas informações e modificar minha decisão de participar, se assim o desejar.

Declaro que concordo em participar desse estudo. Recebi uma cópia deste termo de participação e me foi dada a oportunidade de ler e esclarecer minhas dúvidas.

_____, de _____ 20____

Assinatura do(a) participante

Assinatura da pesquisadora

ANEXO C – TERMO DE AUTORIZAÇÃO PARA USO DE IMAGEM E SOM

TERMO DE AUTORIZAÇÃO PARA USO DE IMAGEM E SOM

Neste ato, _____, nacionalidade _____, estado civil _____, portador da Cédula de identidade RG nº. _____, inscrito no CPF/MF sob nº _____, residente à Av/Rua _____, nº. _____, município de _____/Rio de Janeiro.

AUTORIZO o uso de minha imagem e voz em todo e qualquer material, entre vídeos, fotos e documentos, para ser utilizada na pesquisa de mestrado “*CHEFS QUE SUSTENTAM A AGRICULTURA - PESQUISA PARTICIPATIVA SOBRE A CONSTRUÇÃO DE UMA CSA ENTRE CHEFS DE COZINHA E AGRICULTORES AGROECOLÓGICOS*”, desenvolvida pela discente Francine Teixeira Xavier, orientada pelo Prof. Dra. Flávia Souza Rocha no Programa de Pós-Graduação em Práticas de Desenvolvimento Sustentável, na Universidade Federal do Rural do Rio de Janeiro – PPGPDS-UFRRJ, sejam essas destinadas à divulgação ao público em geral. A presente autorização é concedida a título gratuito, abrangendo o uso da imagem e voz, acima mencionada, em todo território nacional e no exterior, das seguintes formas: (I) *out-door*; (II) *busdoor*; folhetos em geral (encartes, mala direta, catálogo, etc.); (III) *folder* de apresentação; (IV) anúncios em revistas e em jornais em geral; (V) *home page*; (VI) cartazes; (VII) *back-light*; (VIII) mídia eletrônica (painéis, vídeo-tapes, televisão, cinema, programa para rádio, redes sociais virtuais, entre outros), (VIV) mídia impressa (livros, teses, artigos, entre outros). Por esta ser a expressão da minha vontade declaro que autorizo o uso, acima descrito, sem que nada haja a ser reclamado a título de direitos conexos à minha imagem ou a qualquer outro, e assino a presente autorização em 02 vias de igual teor e forma.

_____, dia ____ de _____ de _____

Nome:

Telefone p/ contato:

ANEXO D – ROTEIROS DE ENTREVISTAS INICIAIS

ROTEIRO DE ENTREVISTA – INICIAL - ASSISTENCIA TÉCNICA:

Data: _____

Início: _____ Fim: _____

IDENTIFICAÇÃO DA ASSISTENCIA TÉCNICA

Nome do entrevistado:

Trajetória educacional e profissional?

Qual sua instituição? Que cargo ocupa?

Trabalha com agricultura familiar? Orgânico? Local? Grupos tradicionais? Comércio Justo?

Qual sua relação com o projeto?

Ajudou na seleção dos *chefs*, com que critérios?

Ajudou na seleção dos agricultores, com que critérios?

Você valoriza interação direta e pessoal entre consumidores e fornecedores? Por quê?

Acha importante visitar as produções? Por quê?

Você acredita que os *chefs* podem atuar em favor de um mundo mais sustentável? Como?

Por que quis participar deste projeto?

Quais vantagens e desvantagens você avalia:

Econômicos, para sua vida, sua instituição e para o planeta

Sociais, para sua vida, sua instituição e para o planeta

Ambientais, para sua vida, sua instituição e para o planeta

Acadêmicos, para sua vida e sua instituição

ROTEIRO DE ENTREVISTA – INICIAL - CHEF:

Data: _____

Início: _____ Fim: _____

IDENTIFICAÇÃO DO CHEF, RESTAURANTE E EXPECTATIVAS

Nome do entrevistado:

Trajetória educacional e profissional?

Qual o nome, origem, tamanho, posicionamento e perfil do restaurante/negócio?

Que cargo ocupa?

Participa de algum grupo, ONG, associação?

Como seleciona seus fornecedores?

Já compra da agricultura familiar? Orgânico? Local? Grupos tradicionais? Comércio Justo?

Como? Quanto? Com que frequência? Que percentual de seus produtos?

Como você comunica isto?

Seus clientes percebem estes produtos? Valorizam? Estão dispostos a pagar mais por eles?

Qual a percepção sobre esses produtos?

Quais os desafios para a aquisição destes produtos? Preço? Entrega? Variedade?

Você confia nos seus fornecedores?

Você valoriza interação direta e pessoal com seus fornecedores? Por que?

Acha importante visitar as produções? Por que?

Você acredita que os *chefs* podem atuar em favor de um mundo mais sustentável? Como?

Por que quis fazer parte do projeto?

Quais vantagens e desvantagens você avalia:

Econômicos, para sua vida, seu negócio e para o planeta

Sociais, para sua vida, seu negócio e para o planeta

Ambientais, para sua vida, seu negócio e para o planeta

ROTEIRO DE ENTREVISTA – INICIAL - GESTÃO:

Data: _____

Início: _____ Fim: _____

IDENTIFICAÇÃO DA GESTÃO

Nome do entrevistado:

Trajetória educacional e profissional?

Qual sua instituição? Que cargo ocupa?

Qual sua relação com o projeto?

Trabalha com agricultura familiar? Orgânico? Local? Grupos tradicionais? Comércio Justo?

Ajudou na seleção dos *chefs*, com que critérios?

Ajudou na seleção dos agricultores, com que critérios?

Você valoriza interação direta e pessoal entre consumidores e fornecedores? Por que?

Acha importante visitar as produções? Por que?

Você acredita que os *chefs* podem atuar em favor de um mundo mais sustentável? Como?

Por que quis participar deste projeto?

Quais vantagens e desvantagens você avalia:

Econômicos, para sua vida, sua instituição e para o planeta

Sociais, para sua vida, sua instituição e para o planeta

Ambientais, para sua vida, sua instituição e para o planeta

Acadêmicos, para sua vida e sua instituição

ANEXO E – ROTEIROS DE ENTREVISTAS FINAIS

ROTEIRO DE ENTREVISTA – FINAL - AGRICULTOR:

Data: _____

Início: _____ Fim: _____

Nome do entrevistado:

Como a vida de sua família foi impactada pelo projeto?

Como a renda de sua família foi afetada com o projeto?

Como seu negócio foi impactado?

Repetiria o projeto? Com que culturas?

Que percentual de sua propriedade gostaria de dedicar ao CSA?

Qual seu grau de confiança no projeto e nos parceiros?

O que esperava da parceria com *chefs*?

Suas expectativas foram atendidas? Quais foram? Quais não foram?

Quais vantagens e desvantagens você avalia:

Econômicos, para sua vida, seu negócio e para o planeta

Sociais, para sua vida, seu negócio e para o planeta

Ambientais, para sua vida, seu negócio e para o planeta

O que deu certo? O que precisa melhorar?

ROTEIRO DE ENTREVISTA – FINAL - ASSISTENCIA TÉCNICA:

Data: _____

Início: _____ Fim: _____

Nome do entrevistado:

Gostaria de expandir o projeto?

De que forma?

Quais vantagens e desvantagens você avalia:

Econômicos, para sua vida, sua instituição e para o planeta

Sociais, para sua vida, sua instituição e para o planeta

Ambientais, para sua vida, sua instituição e para o planeta

Acadêmicos, para sua vida e sua instituição

O que deu certo? O que precisa melhorar?

ROTEIRO DE ENTREVISTA – FINAL - CHEF:

Data: _____

Início: _____ Fim: _____

IDENTIFICAÇÃO DO CHEF, RESTAURANTE E EXPECTATIVAS

Nome do entrevistado:

Gostaria de ter mais fornecedores no modelo CSA?

Gostaria de comprar mais da agricultura familiar? Orgânico? Local? Grupos tradicionais? Comércio Justo?

Como seu negócio foi impactado?

Que percentual de suas compras gostaria de dedicar ao CSA?

Suas expectativas foram atendidas? Quais foram? Quais não foram?

Quais vantagens econômicas, sociais e ambientais você avalia no projeto?

Quais desvantagens econômicas, sociais e ambientais você avalia no projeto?

O que deu certo? O que precisa melhorar?

O projeto aproximou o urbano e o rural? De que forma?

Acredita que o projeto com a participação dos *chefs* apoia a construção da narrativa em favor da agroecologia?

ROTEIRO DE ENTREVISTA – FINAL - GESTÃO:

Data: _____

Início: _____ Fim: _____

IDENTIFICAÇÃO DA GESTÃO

Nome do entrevistado:

Tem interesse em prosseguir com o projeto? Expandir? Como?

Vantagens econômicas do projeto:

Vantagens sociais do projeto:

Vantagens ambientais projeto:

Vantagens acadêmicas do projeto:

Desvantagens econômica do projeto:

Desvantagens sociais do projeto:

Desvantagens ambientais projeto:

Desvantagens acadêmicas do projeto:

O que deu certo? O que precisa melhorar?