

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

**LIDIANE FERNANDES DA LUZ**

**CARDÁPIOS, PAISAGENS E POLÍTICAS NO SEMIÁRIDO BAIANO  
O ABASTECIMENTO ALIMENTAR SOB A ÓTICA DAS INTERAÇÕES ENTRE  
SISTEMAS ALIMENTARES E DO ACESSO A ALIMENTOS COM QUALIDADE  
DIFERENCIADA**

Rio de Janeiro

2020



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

**CARDÁPIOS, PAISAGENS E POLÍTICAS NO SEMIÁRIDO BAIANO  
O ABASTECIMENTO ALIMENTAR SOB A ÓTICA DAS INTERAÇÕES ENTRE  
SISTEMAS ALIMENTARES E DO ACESSO A ALIMENTOS COM QUALIDADE  
DIFERENCIADA**

**Lidiane Fernandes da Luz**

Orientação  
Prof. Dr. Renato S. Maluf

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, do Instituto de Ciências Humanas e Sociais da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro como requisito parcial para obtenção do título de Doutor(a) em Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade.

Rio de Janeiro

2020

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

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

F362c Fernandes da Luz, Lidiane, 1981-  
Cardápios, paisagens e políticas no Semiárido  
baiano: o abastecimento alimentar sob a ótica das  
interações entre sistemas alimentares e do acesso a  
alimentos com qualidade diferenciada / Lidiane  
Fernandes da Luz. - Porto Alegre, 2020.  
284 f.

Orientador: Renato S. Maluf. Tese(Doutorado). --  
Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro,  
Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em  
Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, 2020.

1. abastecimento alimentar. 2. soberania e  
Segurança Alimentar e Nutricional. 3. política dos  
Alimentos. I. Maluf, Renato S., 1952-, orient. II  
Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro.  
Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em  
Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade III. Título.

O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior -  
Brasil (CAPES) - Código de Financiamento 001 - Bolsa Doutorado Sanduíche no Exterior

**LIDIANE FERNANDES DA LUZ**

**CARDÁPIOS, PAISAGENS E POLÍTICAS NO SEMIÁRIDO BAIANO  
O ABASTECIMENTO ALIMENTAR SOB A ÓTICA DAS INTERAÇÕES ENTRE  
SISTEMAS ALIMENTARES E DO ACESSO A ALIMENTOS COM QUALIDADE  
DIFERENCIADA**

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, do Instituto de Ciências Humanas e Sociais da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro como requisito parcial para obtenção do título de Doutor(a) em Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade.

---

Prof. Dr. Renato S. Maluf

CPDA/UFRRJ

---

Prof. Dra. Maria José Carneiro

CPDA/UFRRJ

---

Prof. Dra. Fátima Portilho

CPDA/UFRRJ

---

Prof. Dra. Sandra Maria Chaves dos Santos

PGNUT/UFBA

---

Prof. Dra. Rumi Regina Kubo

PGDR/UFRGS

“Para viver em estado de  
poesia me entranharia  
pelos sertões de você”  
(Chico César)

## AGRADECIMENTOS

Começo com essa música linda que ouvi pela primeira vez numa roda de violão em Juazeiro. Logo na minha chegada, já comecei a me impregnar das pessoas, da música, da cultura e da paisagem locais. A letra de Chico Cesar, também cantada lindamente por Bethânia, remete aos sertões como o mais profundo interior das pessoas, assim como tratado na literatura. No Grande Sertão Veredas de Guimarães Rosa, um dos personagens proclama a famosa frase do livro “sertão é quando menos se espera”, trazendo as conexões entre essas paisagens no interior do país e a complexidade das relações e processos que ali se constituem. Essas sensações afetam quem chega no sertão, trazendo descobertas, transformações e autoconhecimento, até mesmo para quem está um tanto desavisado de toda sua história e força. Uma transformação grande se deu no sertão, dentro de mim.

Agradeço imensamente a professora Edonilce Barros e sua família pela acolhida em Juazeiro e na Universidade do Estado da Bahia, onde pude participar da disciplina “Produção da existência nos territórios semiáridos” no Programa de Pós-graduação em Educação, Cultura e Territórios Semiáridos e do grupo de pesquisa coordenado pela professora Luzineide Dourado de Carvalho. Ainda em Juazeiro e região agradeço a todos que concederam seu tempo para entrevistas, visitas e conversas. Especialmente agradeço aos profissionais das ONG IRPAA e SASOP, ao SETAF/CAR e a UNEB que me possibilitaram a realização das visitas de campo por todo o território Sertão do São Francisco.

Agradeço ao Mestre Cavachão, a BGG da Mata Virgem, a Gildemar Sena (autor da imagem ao pé desse texto), sertanejos que conheci na Caminhada dos Umbuzeiros e que me inspiraram a escrever sobre as relações entre alimento, cultura, poesia e luta. Impossível falar do abastecimento de alimentos e dos sistemas alimentares no sertão nordestino, sem falar da cultura desse povo, cultura que alimenta o corpo e o espírito, e que se mantém pelos laços de sociabilidade, movimentos de resistência e festividades. Agradecida pelo carinho e inspiração que recebi das mulheres do sertão: Esther, Klyvia, Rebeca, Mayara, Sara, Xama, Melissa, Edonilce, Luzineide, e muitas outras.

Meu agradecimento ao CNPq pela bolsa de estudos que me propiciou morar dois anos na “melhor cidade da América do Sul”, experiência inesquecível, e me proporcionou participar ativamente nas muitas disciplinas no CPDA e outras atividades do programa. Em

especial agradeço a minha querida turma de 2015, pessoas de vários cantos do país, cada um com uma energia e uma luz especial (adorei aprender com vocês). Aos meus professores no CPDA, meu agradecimento emocionado e todo meu respeito pelos profissionais, e principalmente pelos seres humanos que vocês são. Aos pesquisadores do CERESAN, que foram essenciais para o enriquecimento do projeto de pesquisa e meu desenvolvimento acadêmico como um todo, meu muito obrigado. Ao meu orientador, professor Renato S. Maluf, agradeço pela amizade, compreensão e respeito (sou tua fã!). À equipe do REDES agradeço muito pelo tempo que convivemos durante minha participação no projeto desenvolvido pelo OPPA em 2016.

Agradeço a CAPES pela bolsa de doutorado sanduíche que me proporcionou o estágio no L.M. Tisch Center for Food, Education and Policy na Columbia University em NYC pelo período de um ano. Nesta instituição agradeço especialmente às professoras Isobel Contento e Pamela Koch. Agradeço também aos professores que me receberam no Center for Agroecology & Sustainable Food Systems na Universidade da Califórnia, especialmente o professor Daniel Press. Quanto ao apoio financeiro para a pesquisa de campo e participação em eventos acadêmicos, agradeço novamente ao financiamento da CAPES, CNPq, editais do próprio CPDA, recursos do CERESAN, OPPA/REDES e do Projeto suíço R4D, que muito contribuíram para a obtenção dos dados de campo entre os anos de 2015 e 2019.

Agradeço pela existência das muitas bibliotecas onde passei boa parte do tempo me preparando para a escrita dessa tese, espaços que deveriam ser mais frequentados por todos nós: biblioteca do CCBB no Rio de Janeiro, bibliotecas da UFRGS em Porto Alegre, bibliotecas da Columbia University e bibliotecas públicas de Nova Iorque, a biblioteca da Universidade de Santa Cruz na Califórnia, e as bibliotecas da UFBA em Salvador, Bahia.

Todo meu amor e gratidão às minhas amigas queridas que estão aí “pra o que der e vier”, penso em vocês quando preciso de força para prosseguir.

Mãe e pai, obrigada por tudo, vocês são incansáveis, espero poder retribuir um dia. Rafael (e Marce), irmãos, estamos juntos para sempre!

Ao meu bem, Felipe, que as surpresas do caminho me fizeram reencontrar, agradeço imensamente pelo amor e cuidado nos últimos muitos meses e pelo melhor presente que eu

poderia ganhar. Para meu bebê, Ravi, meu sertão mais precioso, gestado junto com esta tese, obrigada pela inspiração e força que me deste ainda dentro da barriga. Muitas alegrias e cambalhotas virão!

Para terminar também fazendo referência à literatura, em “Os sertões” de Euclides da Cunha, o autor diz que “o sertanejo é, antes de tudo, um forte”, eu diria que: o sertão é, antes de tudo, poesia e luta. Nas próximas páginas vou tentar mostrar como poesia e luta também são essenciais para a garantia da soberania e da segurança alimentar e nutricional.



Ilustração de Gildemar Sena, artista-poeta de Uauá, Bahia.

## RESUMO

Poesia e luta constituem elementos fundamentais para a garantia da Soberania e da Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN) da localidade de Juazeiro no Semiárido baiano. Essa premissa é usada para tratar da cultura como um elemento de sinergia entre sistemas alimentares distintos e possibilidade da coexistência criativa das diversidades. Assim, a pesquisa aborda os espaços políticos da localidade de Juazeiro, desde manifestações culturais, conselhos municipais, até mercados de agricultores e redes virtuais, para tratar do acesso a alimentos com qualidade diferenciada e do hibridismo entre política e cultura. A participação social nesses espaços, as estratégias dos atores locais que se dão nas interações entre sistemas alimentares e a valorização da cultura, constituem aspectos fundamentais para o acesso à qualidade no que se refere aos alimentos. Desta forma, a gourmetização da qualidade e a elitização de seu acesso, fenômenos identificados na literatura e empiricamente na área pesquisada, ganham outros tons, ao apostar nas possibilidades geradas pela disseminação de ideias, práticas e modos de pensar os alimentos, quando a cultura é colocada como elemento que define a qualidade e amplia o acesso. Por fim, a pesquisa pretende contribuir nos estudos sobre abastecimento alimentar, traçando relações entre a constituição de uma política dos alimentos nas localidades, a realização da SSAN e as interações entre sistemas alimentares.

**Palavras-chaves:** abastecimento alimentar - sistemas alimentares - soberania e segurança alimentar e nutricional - acesso a alimentos com qualidade diferenciada – política dos alimentos

## ABSTRACT

Poetry and struggle are fundamental elements in guaranteeing Food and Nutritional Sovereignty and Security of Juazeiro's locality, situated in the semi-arid region of state of Bahia. This premise is used to treat culture as an element of synergy between distinct food systems and as a possibility of creative coexistence of local diversities. Thus, the research addresses the political spaces of the locality of Juazeiro such as cultural events, municipal councils, farmers' markets and also virtual networks to analyze the hybridism between politics and culture and the access to food with differentiated quality. The social participation in these spaces, the strategies of local actors that take place in the interactions between food systems and the valorization of culture are fundamental aspects for access to quality food. Thus, the phenomenon of the "gourmet quality" and the elitism of its access, both identified in the literature and also empirically at the researched area, gain other outlines and contours. We bet on the possibilities generated by the dissemination of ideas, practices and ways of thinking about food when culture is placed as an element that defines quality and promotes broader access to food. Finally, the research aims to contribute, in a more general way, to studies on food provisioning, tracing relationships between the constitution of food politics in the localities, the implementation of SSAN and the interactions between food systems.

**Key-words:** food provisioning - food systems - food and nutrition sovereignty and security - access to differentiated quality food – food politics

## RÉSUMÉ

La poésie et la lutte sont des éléments fondamentaux pour l'assurance de la souveraineté et de la sécurité alimentaire et nutritionnelle (SSAN) de la localité de Juazeiro au nord-ouest de l'état de Bahia, dans la région du semi-aride. Cette prémisse est utilisée pour traiter la culture autant comme un élément de synergie entre des systèmes alimentaires distincts et comme possibilité d'une coexistence créative des diversités locales. Dans ce sens, la recherche s'intéresse aux espaces politiques de la localité de Juazeiro, tels les événements culturels, les conseils municipaux, les marchés de producteurs et même les réseaux virtuels, de façon à analyser l'hybridité entre politique et culture et l'accès à une alimentation de qualité différenciée. La participation sociale dans ces espaces, les stratégies des acteurs locaux au sein des interactions entre les systèmes alimentaires et aussi la valorisation de la culture sont des aspects fondamentaux pour l'accès à une alimentation de qualité. Par conséquent, le phénomène de la "qualité gourmet" et l'élitisme de son accès, phénomènes identifiés dans la littérature et empiriquement dans le domaine étudié, gagnent d'autres nuances. En faisant le pari sur les possibilités générées par la diffusion des idées, des pratiques et des manières de penser l'alimentation, la culture ressort comme un élément qui définit le sens de qualité et qui élargit l'accès à l'alimentation. Enfin et de façon plus générale, la recherche vise à contribuer aux études sur l'approvisionnement alimentaire, en traçant les relations entre la constitution d'une politique alimentaire dans les localités, la réalisation de SSAN et les interactions entre les systèmes alimentaires.

**Mots-clef:** approvisionnement alimentaire - systèmes alimentaires - souveraineté et sécurité alimentaires et nutritionnelles - accès à des aliments de qualité différenciée - politique alimentaire

## LISTA DE ILUSTRAÇÕES

- Figura 1: Categorias construídas com base em Triandis (1980) e Fishbein e Ajzen (2010) para análise dos questionários e entrevistas aplicados em campo no que se refere a alguns determinantes do acesso e das escolhas alimentares ..... 71
- Figura 2: Delimitação atual do Semiárido brasileiro (Superintendência do Desenvolvimento do Nordeste - SUDENE, 2019) ..... 76
- Figura 3: A imagem de satélite mostra as áreas retangulares dos perímetros irrigados, ambiente da fruticultura, o rio São Francisco que separa a área urbana de Petrolina e Juazeiro, e a Caatinga, vegetação nativa, que se transforma ao longo do ano de acordo com a incidência das chuvas, podendo assumir diferentes tons de verde, e muitas outras cores..... 78
- Figura 4: A primeira imagem (de cima para baixo) mostra as obras de transposição do rio São Francisco, as quais causaram muita polêmica quanto ao seu impacto ambiental e social, mas prometem beneficiar um milhão de pessoas. A segunda foto é de uma cisterna para consumo doméstico, tecnologia social simples que mudou a vida dos sertanejos, permitindo reserva de água da chuva para períodos de estiagem..... 79
- Figura 5: Mapa do estado da Bahia com as subdivisões em 27 territórios de Identidade ..... 86
- Figura 6: Dois momentos da Caminhada dos Umbuzeiros em 2017. De cima para baixo, a primeira foto registra o caminho e seus caminhantes sob o céu da Caatinga e sobre a terra nua. A segunda imagem mostra uma das paradas ao pé de um umbuzeiro para cantorias, causos, poesias e aulas de história..... 98
- Figura 7: Pintura na parede da Cooperativa Agropecuária Familiar de Canudos, Uauá e Curaçá (COOPERCUC) representando dois momentos que demarcam a vida no semiárido: o tempo da seca e o tempo da chuva. A obra é de autoria de Maciel Oliveira, artista local ..... 100
- Figura 8: A Caatinga vista em um período de estiagem (a mata branca), em que a perda das folhas, os espinhos e outras adaptações das plantas endêmicas permitem que resistam ao clima árido e voltem a florescer em momentos mais propícios ..... 101
- Figura 9: A festa da Ilha de Massangano em dois momentos (de cima para baixo): na primeira foto uma apresentação da quadrilha, na segunda imagem o samba de véio. Ambas manifestações culturais com música, dança e vestimentas preparadas especialmente para a celebração ..... 103
- Figura 10: Esquema representando as principais categorias encontradas na literatura para classificar diferentes sistemas, mundos e ordens alimentares ..... 113
- Figura 11: Gráfico ilustrativo sobre a comparação entre dois sistemas alimentares. Um deles representado em azul e o outro em vermelho quanto ao grau de sustentabilidade ambiental baseado nas 5 dimensões propostas pelo projeto R4D (retirado de RIST et al., 2016).... 119
- Figura 12: Gráfico resultante da avaliação da sustentabilidade alimentar nas comunidades de

fundo de pasto em Casa Nova, localidade de Juazeiro, no âmbito do projeto R4D. Cada dimensão da sustentabilidade está dividida em três indicadores, para os quais foi estabelecida uma pontuação com base em métodos participativos.....	120
Figura 13: Um sistema alimentar local nas comunidades de fundo de pasto no município de Casa Nova, baseado na criação de caprinos e ovinos, animais adaptados ao clima Semiárido e à vegetação da Caatinga. A imagem também mostra o cultivo de espécies vegetais do bioma Caatinga (Recaatingamento), as quais servem tanto de alimento para os animais quanto na reposição natural da paisagem.....	128
Figura 14: Mapa do Brasil mostrando os fluxos dos alimentos tradicionalmente consumidos na localidade de Juazeiro, os quais podem ter origem nas diversas regiões do país, com exceção da carne de bode e do umbu que são produzidos apenas localmente .....	153
Figura 15: A diversidade de mercados na localidade de Juazeiro. (de cima para baixo, da esquerda para a direita): a feira tradicional de Uauá (15A), um dos caminhões da CEASA de Juazeiro (15B), inauguração da Loja Espaço Solidário em Juazeiro (15C), produtos sendo comercializados no Festival do Umbu em Uauá (15D), mulheres debulhando o feijão verde, vendido nas ruas de Curaçá (15E), e carne de bode à venda em feira tradicional de Petrolina (15F) .....	165
Figura 16: Tradicional feira para comércio de carnes na localidade de Juazeiro .....	193
Figura 17: Determinantes do acesso à qualidade contextualizada dos alimentos na localidade de Juazeiro .....	199
Figura 18: Determinantes do comportamento alimentar, traduzido e adaptado de Fishbein e Ajzen (2010).....	210
Figura 19: Determinantes do comportamento alimentar, traduzido e adaptado de Triandis (1980) .....	211
Figura 20: Fatores determinantes das preferências alimentares, adaptado de Bareham (1995) .....	211
Figura 21: Determinantes das escolhas e do comportamento relacionado à dieta, traduzido e adaptado de Contento (2011).....	212
Figura 22: (de cima para baixo, da esquerda para a direita) cozinha decorativa de restaurante gourmet em Petrolina (22A); cozinha-show no Festival Umbu-Pancs (22B); cozinha em uma comunidade de fundo de pasto durante a Caravana Agroecológica (22C); cozinha na Ilha do Massangano durante a festa de Santo Antônio (22D) .....	224
Figura 23: (de cima para baixo da esquerda para a direita). bodeburger no Festival Gastronômico de Uauá (23A); prato típico servido em restaurante turístico em Juazeiro (23B); refeição preparada em comunidade de fundo de pasto durante a Caravana Agroecológica (23C); sobremesa no Festival UmbuPancs (23D) .....	225
Figura 24: Os espaços políticos da localidade de Juazeiro registrados durante o trabalho de campo para essa tese (2015-2019).....	227

Figura 25: Imagem retirada da cartilha A roça no sertão, do IRPAA, mostrando as diversas atividades do cotidiano no meio rural na localidade de Juazeiro, apresentados nesta tese enquanto espaços políticos .....230

Figura 26: Espaços políticos da localidade de Juazeiro (de cima para baixo, da esquerda para a direita): reunião comunitária em Areia Grande (26A), Festival do Umbu (26B), Festival gastronômico de Uauá (26C) e o Encontro de Práticas e Debates em Agroecologia (26D)234

Figura 27: Feira de Caprinos e Ovinos de Cacimba do Silva, distrito de Juazeiro .....237

Figura 28: três momentos de um mesmo evento (de cima para baixo, da esquerda para a direita) música e dança de quadrilha na formação dos pares que se apresentarão no próximo São João (28A), almoço coletivo oferecido pela comunidade recebedora do evento (28B), reunião propriamente dita para debater as questões relativas ao reconhecimento das terras de fundo de pasto (28C) .....245

## LISTA DE TABELAS

Tabela 1: Procedimentos de coleta de dados para cada tópico orientador da caracterização do abastecimento alimentar na localidade de Juazeiro ..... 65

Tabela 2: Lista de alimentos consumidos regularmente pela população da localidade de Juazeiro e as diferentes interpretações de qualidade que receberam pelos consumidores nos grupos focais realizados no âmbito da pesquisa..... 178

Tabela 3: Relação entre tipos de alimentos que deveriam ser consumidos por diferentes classes sociais no fim da Idade Média. Esquema adaptado de Asfora (2007).....202

Tabela 4: Interações entre sistemas alimentares em cada uma das dimensões do abastecimento alimentar na localidade de Juazeiro e suas implicações para o acesso a alimentos com qualidade diferenciada.....205

## **LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS**

AGROVALE - Agroindústria do Vale do São Francisco

AMA - Autarquia Municipal de Abastecimento

ANA - Agência Nacional de Águas

ANA - Articulação Nacional de Agroecologia

APPR - Associação de Pescadores e Pescadoras de Remanso

APROVASF - Associação de Produtores Orgânicos do Vale do São Francisco

ASA - Articulação no Semiárido

BAHIATER - Superintendência Baiana de Assistência Técnica e Extensão Rural

CAR - Companhia de Desenvolvimento e Ação Regional

CAERDS - Centro de Agroecologia, Energias Renováveis e Desenvolvimento Sustentável

CEASA - Central de Abastecimento de Alimentos

CERESAN - Centro de Referência em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional

CESOL - Centro Público de Economia Solidária da Bahia

CIRAD - Centro de Cooperação Internacional e Pesquisa Agronômica para o Desenvolvimento

CIVAM - Centro de Iniciativas para a Valorização da Agricultura e do Meio Rural

CODETER - Colegiado de Desenvolvimento Territorial

CODEVASF - Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e Parnaíba

COMSEA - Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional

CONSEA - Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional

COOPERCUC - Cooperativa Agropecuária Familiar de Canudos, Uauá e Curaçá

COPIRECÊ - Cooperativa Agropecuária Mista Regional de Irecê

CPDA - Programa de Pós-graduação de Ciências Sociais em Agricultura, Desenvolvimento e Sociedade

DESMA - Núcleo de Estudos em Desenvolvimento Rural Sustentável e Mata Atlântica

DHAA - Direito Humano à Alimentação Adequada

EFA - Escola Família Agrícola

EMBRAPA - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

ENPSSAN - Encontro Nacional de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional

EUA - Estados Unidos da América

EXPOVALE - Exposição de Caprinos e Ovinos do Vale do São Francisco

FAO - Food and Agriculture Organization of the United Nations  
FENAGRI - Feira Nacional da Agricultura Irrigada  
FIDA - Fundo Internacional para o Desenvolvimento Agrícola  
GGSAN - Grupo Governamental de Segurança Alimentar e Nutricional  
GT - Grupo de Trabalho  
IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística  
IDH - Índice de Desenvolvimento Humano  
IG - Indicação Geográfica  
IPHAN - Instituto do Patrimônio Artístico Nacional  
IRPAA - Instituto da Pequena Agropecuária Apropriada  
LOSAN - Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional  
MDA - Ministério do Desenvolvimento Agrário  
MDS - Ministério do Desenvolvimento Social  
NEPEC - Núcleo de Estudos e Pesquisa em Educação Contextualizada e Convivência com o Semiárido  
ONG - Organizações Não-Governamentais  
ONU - Organização das Nações Unidas  
PAA - Programa de Aquisição de Alimentos  
PENSSAN - Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional  
PIB - Produto Interno Bruto  
PNAA - Política Nacional de Abastecimento Alimentar  
PNAD - Pesquisa Nacional de Amostra por Domicílios  
PNAE - Programa Nacional da Alimentação Escolar  
PNATER – Política Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural  
PNSAN - Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional  
PNUD - Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento  
PRONAF - Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar  
PSF - Programa Saúde da Família  
PIMC - Programa Um Milhão de Cisternas Rurais  
P1+2 - Programa Uma Terra e Duas Águas  
SAJUC - Serviço de Assistência Socioambiental no Campo e na Cidade  
SAN - Segurança Alimentar e Nutricional  
SASOP - Serviço de Assessoria a Organizações Populares Rurais  
SAT - Sistemas Alimentares Territorializados

SDR - Secretaria do Desenvolvimento Rural

SETAF - Serviço Territorial de Apoio à Agricultura Familiar

SINAC - Sistema Nacional de Centrais de Abastecimento

SISAN - Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional

SITRAG - Simpósio Transdisciplinar em Agroecologia

SSAN - Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional

SSF - Sertão do São Francisco

SUDENE - Superintendência do Desenvolvimento do Nordeste

SYAL - Sistemas Alimentares Localizados

UNASFP - União das Associações das Comunidades de Fundo de Pasto

UNEB - Universidade do Estado da Bahia

UNIVASF - Universidade Federal do Vale do São Francisco

VALEEXPORT - Associação dos Produtores e Exportadores de Hortigranjeiros e Derivados do Vale do São Francisco

## SUMÁRIO

<b>INTRODUÇÃO</b> .....	21
<b>MEU PERCURSO DE PESQUISA</b> .....	31
<b>CAPÍTULO 1: QUADRO TEÓRICO-METODOLÓGICO</b> .....	37
1.1 PRINCÍPIOS TEÓRICOS ORIENTADORES DA PESQUISA.....	37
1.2 ALGUMAS DEFINIÇÕES PARA SISTEMAS ALIMENTARES E A ABORDAGEM DAS INTERAÇÕES .....	45
1.3 A ESCOLHA DA ÁREA DE ESTUDO .....	55
1.4 PROCEDIMENTOS DE COLETA E ANÁLISE DOS DADOS DE CAMPO .....	61
<b>CAPÍTULO 2: A PAISAGEM SEMIÁRIDA, O SERTÃO BAIANO E OS SISTEMAS ALIMENTARES</b> .....	73
2.1 OS PROJETOS DE DESENVOLVIMENTO PARA O SEMIÁRIDO .....	74
2.2 POLÍTICAS SOCIAIS E SEUS IMPACTOS NA VIDA SERTANEJA.....	85
2.3 SERTÕES MÓVEIS, RURAL/URBANO EM TRANSFORMAÇÃO E CULTURA EM MOVIMENTO: A VIVÊNCIA DA POESIA E DA RESISTÊNCIA .....	94
<b>2.3.1 A cidade e o interior, o rural e o urbano, o sertão do sertão</b> .....	106
2.4 OS SISTEMAS PRODUTIVOS NA LOCALIDADE DE JUAZEIRO.....	112
2.5 SUSTENTABILIDADE E INTERAÇÃO ENTRE SISTEMAS ALIMENTARES...	117
2.6 DIVERSIDADES, RELAÇÕES COM A SSAN E INTERAÇÕES ENTRE SISTEMAS ALIMENTARES .....	133
<b>CAPÍTULO 3: CARDÁPIOS HÍBRIDOS: O ABASTECIMENTO SOB A ÓTICA DO ACESSO A ALIMENTOS COM QUALIDADE DIFERENCIADA</b> .....	144
3.1 ORIGENS E FLUXOS DOS ALIMENTOS NA LOCALIDADE DE JUAZEIRO: OS (DES)CAMINHOS DO ABASTECIMENTO .....	153
3.2 QUAL QUALIDADE DIFERENCIADA DOS ALIMENTOS?.....	168
<b>3.2.1 Saúde e sustentabilidade como elementos norteadores da qualidade</b> .....	172
<b>3.2.2 A cultura como elemento orientador da qualidade dos alimentos</b> .....	186
3.3 DETERMINANTES DO ACESSO E DAS ESCOLHAS ALIMENTARES .....	197
<b>3.3.1 Condições estruturais de acesso</b> .....	199
<b>3.3.2 Retomando as interações entre sistemas alimentares nas paisagens, cardápios e dinâmicas de abastecimento</b> .....	205
<b>3.3.3 Escolhas alimentares</b> .....	210
<b>CAPÍTULO 4: A CONSTRUÇÃO DA POLÍTICA DOS ALIMENTOS</b> .....	219

4.1 A CULTURA COMO ELEMENTO DE SINERGIA ENTRE SISTEMAS ALIMENTARES .....	219
4.2 UM MOVIMENTO ALIMENTAR PELA VALORIZAÇÃO DA CULTURA.....	226
4.3 CONSTRUINDO A POLÍTICA DOS ALIMENTOS NA LOCALIDADE DE JUAZEIRO .....	241
<b>4.3.1 Princípios básicos da construção da política dos alimentos.....</b>	<b>249</b>
<b>4.3.2 Repensando as políticas alimentares a partir da política dos alimentos .....</b>	<b>255</b>
<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>264</b>
<b>REFERÊNCIAS .....</b>	<b>270</b>

## INTRODUÇÃO

Alimentos com qualidade diferenciada (orgânicos, agroecológicos, artesanais, caseiros, da agricultura familiar, da economia solidária, tradicionais, típicos, locais, regionais, da sociobiodiversidade) vêm sendo promovidos por políticas públicas e ações de desenvolvimento rural, além de serem alvo de interesse no meio acadêmico. As qualidades diferenciadas desses alimentos são, em geral, relacionadas à sustentabilidade ambiental, à saúde e à justiça social, e essas atribuições bem como o acesso a essas qualidades estão previstos nas políticas alimentares que se utilizam do conceito de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) no Brasil<sup>1</sup>. A promoção desse tipo de alimento, por vezes expressa em um movimento alternativo ao modo convencional de produção, ocorre ao mesmo tempo em que há uma expansão da oferta de alimentos industrializados, somado a um processo de gourmetização e elitização da qualidade (LUZ; MALUF, 2019). Neste sentido, o acesso a esses alimentos com qualidade diferenciada apresenta o risco de ficar restrito a um número reduzido de consumidores, restando para a maioria da população, alimentos de qualidade inferior (FRIEDMANN, 2000).

Neste sentido, tratar do abastecimento alimentar pelo viés do acesso a alimentos com qualidade diferenciada não é óbvio, considerando a prioridade de suprir as necessidades básicas da população, não raro, com qualquer tipo de alimento, relegando a um segundo plano questões de qualidade do alimento entendida com as características antes apontadas e, deste modo, ferindo o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA)<sup>2</sup>. Acrescente-se que o amplo espectro de definições do que seja alimento de qualidade, como veremos mais adiante neste trabalho, dificulta sua incorporação em ações e estratégias de abastecimento, prevalecendo atribuições genéricas de qualidade, tais como alimentos saudáveis e sistemas alimentares sustentáveis. Ademais, o próprio conceito de acesso precisa ser abordado, a fim de ampliá-lo para além das condições socioeconômicas de acesso. Também parece ser uma abordagem menos comum tratar o abastecimento sob a ótica das interações entre sistemas

---

<sup>1</sup> A segurança alimentar e nutricional 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).

<sup>2</sup> O Direito Humano à Alimentação Adequada está previsto entre os direitos sociais da Constituição, desde a aprovação da Emenda Constitucional n.º64, em fevereiro de 2010, sendo introduzido no art. 6º CR/88. O DHAA, conforme descrito no relatório emitido pelo Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA), em 2010, se realiza quando todas as pessoas tem acesso garantido e ininterrupto à alimentação adequada e saudável por meios próprios e sustentáveis.

alimentares, pois em muitos estudos e ações existe uma tendência em privilegiar a promoção de um sistema específico em detrimento do outro, seja em função da qualidade, diversidade ou da garantia de quantidade suficiente de alimento ofertada.

A motivação para o desenvolvimento dessa pesquisa se deu justamente a partir das primeiras observações de campo, quando, buscando tratar dos fluxos do abastecimento de alimentos na localidade de Juazeiro no semiárido baiano, nos deparamos com o fato de que produtores de alimentos orgânicos e tradicionais, muitas vezes, deixam de consumir o que produzem para comercializar toda a sua produção, abastecendo-se nas grandes redes varejistas para o próprio consumo. Essa situação desencadeou uma série de questionamentos sobre o acesso à qualidade quando esta passa a ser valorizada por vários setores como governo, consumidores e supermercados.

No entanto, o processo mostrou-se repleto de nuances, fazendo com que reflexões acerca dos muitos determinantes do acesso e da qualidade fossem revisitados, bem como compreender como os atores sociais encontram estratégias para a promoção e o acesso a alimentos com qualidade diferenciada na interação entre sistemas alimentares coexistentes, através da construção cotidiana de uma política dos alimentos. Esta se refere à experiência vivida pelos atores nas suas práticas de produção, distribuição, consumo e fazer político relacionado aos alimentos, não restrita a espaços formalizados, portanto, a política que se constrói cotidianamente nos mercados, nas festas tradicionais, em manifestações de rua e em espaços públicos de debate sobre as questões envolvendo os alimentos e a alimentação (GOODMAN et al., 2012; COMERFORD et al., 2014).

Sobre a interação entre sistemas alimentares podemos citar a oferta de alimentos com qualidade diferenciada nos supermercados, a inserção de alimentos tradicionais de uma localidade nas cadeias globais de valor, o preparo de receitas tradicionais utilizando-se de ingredientes industrializados e os cardápios híbridos que misturam alimentos de cadeias curtas e longas, frescos e ultraprocessados. Isso leva a um entendimento da realidade que permite desviar o foco da oposição entre sistemas alimentares, e focar nos processos que emanam da coexistência entre práticas distintas, universo em que os atores se movem na prática, e que deve ser considerado nas ações públicas de abastecimento. Sendo assim, embora não tenhamos no Brasil uma política nacional de abastecimento propriamente dita, algumas estratégias neste sentido podem ser tomadas pelas localidades a partir das políticas alimentares existentes e da construção local da política dos alimentos. Essa política “dos atores” nos convida a pensar o abastecimento a partir de outra lógica, tomando em conta o processo histórico e a heterogeneidade cultural de cada localidade.

Neste contexto, propomos um olhar sobre o abastecimento alimentar que inclui não apenas os fluxos e dinâmicas de circulação de alimentos, mas a cultura alimentar local, os elementos da paisagem, as políticas alimentares (políticas públicas relativas aos alimentos) e a política dos alimentos (política dos atores, construída cotidianamente), os quais se dão em um contexto de coexistência e interação entre distintos sistemas alimentares. A noção de sistemas alimentares é utilizada na pesquisa como um conjunto de práticas e seus significados, ideias e escalas, as quais envolvem a produção, distribuição, o consumo e os diferentes modos de pensar os alimentos. Neste sentido, propomos que a interação entre sistemas alimentares é também a interação entre diferentes culturas, seja ela referente a sistemas produtivos ou a sistemas de conhecimento. Deste modo, o conceito de cultura é operacionalizado na tese como a possibilidade da coexistência da diversidade de conhecimentos, visões de mundo, valores, símbolos e práticas. Assim, ao tratar da cultura estamos nos referindo às manifestações populares e a um conjunto de hábitos e práticas de uma localidade, mas também de um espaço de produção de identidade, criatividade e sinergia entre distintos sistemas alimentares.

Sem a preocupação de estabelecer uma tipologia de sistemas alimentares, trataremos dos processos que emanam da coexistência entre práticas que remetem a distintos sistemas. As práticas dos atores ocorrem nessas interações e sustentam estratégias para o acesso à qualidade no que se refere aos alimentos, condição considerada fundamental para a garantia da soberania e da segurança alimentar e nutricional. É válido lembrar que o conceito de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) no Brasil é considerado abrangente e resultado de ampla participação da sociedade civil, abarcando como “qualidades dos alimentos” às quais as pessoas devem ter acesso, àquelas relacionadas a questões ambientais, culturais e nutricionais. O conceito de Segurança Alimentar em outros países por vezes encontra-se mais restrito ao acesso a alimentos em quantidades suficientes, com foco maior em questões sanitárias e menos em outros atributos de qualidade. Sendo assim, o conceito necessita ser complementado pela noção de soberania alimentar, que remete às formas e condições em que os alimentos são produzidos (FAIRBAIRN, 2008).

Embora alguns autores estabeleçam profundas divergências entre os conceitos de soberania alimentar e segurança alimentar, no que se refere ao papel do Estado, características do sistema de produção, organização do trabalho e processos de comercialização (HOYOS; D'AGOSTINI, 2017), utilizaremos nesse trabalho os dois termos conjuntamente, pelo modo como a formulação de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN) foi construída no Brasil. No entanto, é importante salientar que os conceitos de SAN ou SSAN serão

utilizados apenas de forma instrumental, para fazer referência ao acesso à qualidade, conforme o proposto nas políticas públicas relativas aos alimentos. Já o conceito de soberania alimentar ofereceria mais possibilidades teóricas, aproximando-se da noção de justiça alimentar, e, portanto, acionado para a reflexão sobre os conceitos e processos envolvendo o acesso aos alimentos com qualidade diferenciada.

É importante lembrar que a realização dessa pesquisa se dá em um contexto de desmonte das políticas sociais no Brasil e extinção do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA), que ocorreu em janeiro de 2019, o que nos faz ressaltar a pertinência em tratar da *política dos alimentos*, a qual remete ao papel dos atores da sociedade civil e a criação de espaços políticos<sup>3</sup> plurais em que possa ser criada uma política do cotidiano, baseada na ação coletiva, para tratar das questões referentes à produção, abastecimento e consumo alimentares. Ademais, a pesquisa pretende dar conta de uma lacuna nos estudos sobre abastecimento, no que se refere a pensar *o acesso à qualidade diferenciada*, a partir de seus múltiplos determinantes, considerando que estudos sobre temáticas envolvendo apenas a *qualidade* dos alimentos tem recebido bastante atenção acadêmica em diversas áreas, incluindo as Ciências Sociais. Em um contexto de desigualdade social, ter em mente à questão do acesso pode evitar, por exemplo, a promoção de sistemas alimentares locais que reproduzem a situação de injustiça social do sistema convencional (BORN; PURCELL, 2006).

A pesquisa foi realizada na localidade de Juazeiro, no semiárido baiano, território marcado pelas interações entre sistemas alimentares, notadamente a presença de grandes redes de supermercados, algumas indústrias alimentares, feiras tradicionais, feiras orgânicas e uma importante Central de Abastecimento de Alimentos (CEASA). Soma-se a isso a coexistência da fruticultura irrigada de larga escala, monocultura canavieira, agricultura familiar especializada que segue o modelo convencional e agricultura tradicional de sequeiro baseada na produção de caprinos criados soltos na Caatinga. Elementos da paisagem semiárida, da cultura sertaneja e da política dos atores no âmbito local, conformam os sistemas alimentares de Juazeiro, compondo suas dinâmicas de abastecimento. Nesta localidade, assim como em outras no interior do Brasil, pode-se dizer que a reação ao sistema convencional de produção de alimentos e a emergência de um movimento alimentar alternativo, ocorreram, ao mesmo tempo, em que o sistema convencional estava se disseminando.

---

<sup>3</sup> Termo abordado por Comerford et al. (2014) para referir-se a eventos formais ou informais onde a política seria construída cotidianamente pelos atores sociais a partir da diversidade do fazer político, portanto, incluindo desde conselhos municipais e reuniões oficiais, até protestos públicos e manifestações culturais onde estejam implícitos reivindicações por direitos e posições ideológicas.

Uma terceira vertente ou sistema, que não é nem o convencional nem o alternativo, envolve o modelo tradicional de produção e consumo alimentares. Esse último pode entrar em contradição tanto com o “convencional” quanto com o “alternativo”, no que se refere, por exemplo, ao uso de agroquímicos e às preocupações referentes ao bem-estar animal, respectivamente. Isso porque o sistema alimentar tradicional atua na localidade, preferencialmente, com a criação de animais a partir de práticas agroecológicas para o abate e comercialização da carne. Entre as consequências da interação entre esses diferentes sistemas (tradicional – convencional - alternativo), estão o surgimento de formas híbridas, assim como conflitos e complementaridades entre eles, os quais influenciam no acesso da população a alimentos com qualidade diferenciada. Essas três formas de interação são separadas para fins didáticos, no entanto, podem corresponder às mesmas práticas, que inclusive evoluem de uma situação à outra.

Quanto ao uso do termo híbrido ao longo de toda a tese, cabe mencionar que se baseia em seus dois significados mais comuns, quais sejam: i) algo que é composto de elementos distintos, ii) algo que resulta do cruzamento de variedades distintas. Sendo assim, a expressão cardápios híbridos se refere a uma mistura de alimentos com origens em distintos sistemas alimentares, que passam a ser consumidos em uma mesma refeição. Nesse mesmo sentido, são apresentadas ao longo da tese as formas como essa expressão é utilizada por diferentes autores ao se referirem a contextos híbridos, eventos híbridos, cultura híbrida, designando uma mistura de diferentes elementos. Outras expressões encontradas nesse trabalho, as quais se referem, por exemplo, a conhecimentos híbridos e ao próprio hibridismo entre sistemas alternativo e convencional, apostam na definição que tem origem na biologia, mais especificamente na genética, sobre uma interação que gera um terceiro elemento, o qual não pode ser categorizado como nenhum dos elementos que lhe deram origem, mas como algo “novo” que resulta de uma mescla entre eles.

De acordo com o exposto acima, quanto às práticas alimentares em Juazeiro, o que encontramos são cardápios híbridos, ou seja, dietas e refeições que misturam alimentos da cultura local e regional, mas também de uma cultura que pode ser definida como global, ou seja, alimentos que são consumidos em praticamente qualquer lugar do mundo. No entanto, o termo *comida de verdade*, é utilizado localmente nos espaços políticos justamente como forma de salientar o tipo de alimentação que se deseja consumir, com origem nos sistemas

alimentares locais. O termo foi cunhado na 5ª Conferência Nacional de SAN<sup>4</sup> para tratar de alimentos popularmente e historicamente consumidos pela população brasileira e que promovam a nutrição e a saúde, com o objetivo de mostrar uma posição da sociedade contrária à artificialização da alimentação. Processos industriais de produção gerariam alimentos contendo aditivos como corantes e saborizantes, compostos pelos mesmos poucos ingredientes (trigo, soja, milho), denominados de ultraprocessados<sup>5</sup>.

“Comida de verdade” também pretende estabelecer uma relação dos alimentos com o ambiente, a história e a cultura de um determinado grupo em determinada região, a saúde, a justiça social e a sustentabilidade ambiental. Portanto, o termo vai ao encontro da noção de alimentos com qualidade diferenciada que estamos propondo neste trabalho a fim de ressaltar as relações entre o abastecimento alimentar e a soberania e segurança alimentar e nutricional, a partir do debate sobre o acesso de todos a alimentos *culturalmente adaptados, ambientalmente sustentáveis e nutricionalmente adequados*, ainda que se saiba dos limites em congregar todos esses requisitos conjuntamente na composição dos cardápios.

Não temos dúvidas da importância em fazer essa relação entre saúde, preservação da cultura e sustentabilidade ambiental com a qualidade dos alimentos, no entanto, essas atribuições são quase sempre passíveis de discórdias. E é nesse cenário de diversidades de formas de produzir, consumir e pensar sobre os alimentos que pretendemos apontar algumas possibilidades que surgem na interação entre distintos sistemas alimentares, evidenciando a fragilidade em criar características engessadas para definir as qualidades de um alimento, bem como de considerar soluções prontas para a promoção do acesso à qualidade, sejam elas o aumento da oferta de alimentos orgânicos e a possível diminuição do preço de venda, o aumento do poder aquisitivo da população ou sua conscientização em consumir alimentos saudáveis oriundos de sistemas alimentares sustentáveis.

A partir da expressão “alimentos com qualidade diferenciada” pretendemos trazer alguns aspectos qualitativos dos alimentos e da comida, principalmente os que estão presentes na legislação e nas políticas referentes à SAN. Discutir esses aspectos dos alimentos, para os quais devemos garantir o acesso ao pensarmos no abastecimento das localidades no Brasil,

---

<sup>4</sup> A 5ª edição da Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional ocorreu entre os dias 3 e 6 de Novembro de 2015 em Brasília com o lema “Comida de Verdade, no Campo e na Cidade: por direitos e soberania alimentar”, após um amplo processo de mobilização em municípios e em todos os estados brasileiros. A Conferência reuniu 1300 delegados e 400 convidados, além de povos e comunidades tradicionais e representantes de 23 países estrangeiros.

<sup>5</sup> O termo alimentos ultraprocessados foi proposto pelo professor Carlos Monteiro e sua equipe de pesquisadores no Brasil e passa ser usado em todo o mundo para tratar de alimentos que promovem a obesidade e outras doenças. Para a classificação dos alimentos em “in natura ou minimamente processados, processados e ultraprocessados” ver Monteiro et al., 2010.

não pretende deslegitimar os ganhos e avanços exitosos que a noção de SAN adquiriu no país, mas contribuir com a reflexão dos determinantes da qualidade e do acesso a essa qualidade. Neste sentido, ressaltamos desde já a necessidade de romper com a ideia de que exista um conjunto de alimentos que possam ser previamente definidos como adequados, os quais estariam aptos para consumo por cumprirem todas as exigências do ponto de vista ambiental e nutricional, por exemplo. O que é ou não um alimento adequado e acessível será definido por um grupo de pessoas ou individualmente a partir das suas preferências, experiências, identificações e condições socioeconômicas e de acesso físico a determinados tipos de alimentos; e não de acordo com a opinião de um especialista, cujo argumento talvez sirva apenas para estabelecer seu próprio cardápio.

No entanto, devemos lembrar o fato de que vivemos em um país influenciado de várias maneiras pelo que se consagrou chamar de uma cultura alimentar global, que dita os desejos de consumo e é também a principal responsável pelos dados alarmantes do aumento da obesidade e outras doenças relacionadas à alimentação, devido ao consumo de alimentos hipercalóricos, industrializados e ultraprocessados (LOUZADA et al., 2015). Fazer as próprias escolhas nesse contexto, somado às condições socioeconômicas de acesso à qualidade, pode não ser uma tarefa fácil. Ainda que se saiba que, sacrificar os prazeres da comida em função da saúde, por exemplo, nem sempre é uma opção considerada na prática (STOCK et al., 2015), ou, apenas parcialmente considerada, resultando em cardápios híbridos que ponderam algum equilíbrio entre alimentos nutritivos e saborosos.

A partir disso, apresentaremos ao longo do trabalho a expressão “cardápios contextualizados”<sup>6</sup> do qual fazem parte alimentos que representam a cultura e o ambiente local, alimentos tradicionalmente consumidos na região de estudo e que teriam qualidade diferenciada, principalmente no que se refere aos aspectos culturais. Cardápios contextualizados também expressam o hibridismo entre sistemas alimentares ao considerarem a cultura como algo em constante movimento e que estabelece relações singulares com influências externas, nesse caso, com a cultura alimentar dita global ou padronizada.

Questiona-se, diante desses cardápios, se a preservação da cultura seria tão legítima quanto a preservação dos recursos naturais e a manutenção da saúde, essas duas últimas muito enfatizadas em relação à qualidade dos alimentos e dos sistemas alimentares em diversos

---

<sup>6</sup> A expressão cardápios contextualizados nasce do conceito de educação contextualizada verificada na área de pesquisa (o semiárido nordestino) a qual trata da incorporação de práticas educativas nos ambientes de ensino que considerem a cultura e os modos de vida nesse ambiente, ações integrantes da política de Convivência com o Semiárido.

programas e estratégias globais<sup>7</sup>, que em geral desconsideram as qualidades ligadas à cultura e à tradição, elementos fundamentais para a promoção da soberania alimentar<sup>8</sup> de uma localidade. Isso porque os alimentos e a alimentação precisam fazer sentido para as pessoas, e, provavelmente, jamais estarão restritos a apenas um cálculo de nutrientes ou de emissão de gases do efeito estufa, para fazer referência a alguns dos indicadores usados para mensurar critérios de saúde e sustentabilidade nos cardápios e nos sistemas alimentares. Julgar o que os outros devem e podem consumir, decidir o que é comida boa e saudável para os outros, são pretensões que devem ser consideradas à luz das reflexões sobre o acesso aos alimentos com qualidade diferenciada.

Consideramos que tratar do “acesso à qualidade” é fundamental em um contexto atual de gourmetização dos alimentos tradicionais e elitização do consumo de produtos com qualidade diferenciada, que acabam ficando restritos a um número muito reduzido de consumidores, devido a questões de oferta e preço, mas também identitárias. Ampliar o debate sobre o acesso permite qualificar essas relações entre pessoas e suas escolhas alimentares de forma mais profunda, incluindo influências como a mídia, as relações com a saúde e o corpo, estilos de vida, distinção social, territorialidade, culturas em movimento; além da oferta e das condições sociais de acesso a esses alimentos, ambas usualmente consideradas nos estudos sobre acesso aos alimentos.

A principal tese a ser defendida neste trabalho é de que a participação social em espaços políticos e a valorização da cultura são recursos acionados pelos atores na localidade de Juazeiro para a promoção do acesso a alimentos com qualidade diferenciada, o que ocorre em num contexto de interação entre elementos de distintos sistemas alimentares. Com essa perspectiva, a valorização da dimensão cultural, para além das dimensões ambiental e de saúde, estratégias usadas na crítica ao sistema alimentar globalizado e homogeneizador dos hábitos alimentares, expressa aspectos fundamentais para uma mudança social que amplie o acesso ao alimento com qualidade diferenciada, através da associação do alimento com: a) sentido de pertencimento a um determinado território ou territorialidade, b) identificação com as práticas familiar e historicamente realizadas, c) sensibilização através da música, de receitas tradicionais, da arte, da poesia, entre outras manifestações artístico-culturais. Esses

---

<sup>7</sup> Podemos citar aqui as iniciativas da FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) no que se refere a uma agricultura sensível à nutrição (ALEXANDRE, 2018), bem como o programa Eat Lancet de promoção de dietas globais saudáveis oriunda de sistemas alimentares sustentáveis (EAT-LANCET, 2019).

<sup>8</sup> Soberania Alimentar entendida enquanto o direito das pessoas de decidirem sobre as dinâmicas de produção e consumo de seus alimentos e da garantia do acesso a alimentos saudáveis, sustentáveis e que respeitem a diversidade cultural (CADIEUX; SLOCUM, 2015).

elementos, somados ao engajamento político dos atores em torno da temática cultural nas redes e nos espaços políticos em que atuam, possui papel determinante na disponibilidade dos alimentos com qualidade diferenciada e na elucidação de seu valor de forma contextualizada, interligando aspectos da história, da cultura e do ambiente. Desta forma, a cultura alimentar é abordada como qualidade dos alimentos a ser considerada, prioritariamente, e as expressões da cultura em geral em uma localidade constituiriam elemento fundamental para o acesso à qualidade dos alimentos. Essa abordagem corrobora para a incorporação dos sentidos de pertencimento enquanto um aspecto fundamental para o que Amartya Sen aborda como o tipo de vida que as pessoas justificadamente valorizam (SEN, 2010).

A proliferação de espaços políticos formais e informais, ou seja, de ambientes de debate e promoção de alimentos com qualidade diferenciada através da valorização da cultura, a participação dos atores sociais nesses espaços, e as redes entre organizações relacionadas direta ou indiretamente à questão alimentar nas suas diversas dimensões, seriam os principais elementos identificados na conformação da *política dos alimentos* no âmbito local. A política dos alimentos coloca luz sobre as práticas dos atores, suas redes e espaços, inclui a política que é feita cotidianamente e relaciona-se diretamente com a política alimentar, institucionalizada em normas e procedimentos. As políticas alimentares repercutem nas localidades com suas linhas de ação e financiamento, e podem ser realimentadas através da prática dos atores locais, a fim de obter um caráter mais contextualizado e eficaz.

Neste contexto, a questão central da pesquisa, inicialmente, era entender como sistemas alimentares coexistentes interagem em uma localidade, ou seja, quais são as tensões, as formas híbridas, as complementaridades, as possibilidades de cooperação entre eles, e de que forma influenciam no acesso aos alimentos com qualidade diferenciada. No entanto, no decorrer do processo elucidou-se que a contribuição da tese poderia ir além das indicações dos processos que resultam da interação entre sistemas na sua relação com o acesso à qualidade, proporcionando uma reflexão sobre os próprios conceitos de acesso e qualidade, a partir de outras lógicas de produzir, consumir e pensar sobre os alimentos e a alimentação. Permitir-se a este exercício pode contribuir para o debate sobre os alimentos que devem ser promovidos e das condições e disposições para acessá-los, a partir das relações entre cultura, ambiente e saúde, no contexto das políticas alimentares no Brasil.

Sendo assim, o objetivo geral da tese consiste em:

Analisar os modos como se dá o acesso a alimentos com qualidade diferenciada na localidade de Juazeiro, o que se faz por meio de processos sociais nos quais sobressaem as relações entre as características do espaço (natural, cultural, socioeconômico e político), as

escolhas alimentares (preferências, estilos de vida, identificações), o entrecruzamento de dinâmicas sistêmicas com distintas naturezas e escalas que compõem o abastecimento alimentar desta localidade, e as próprias concepções de acesso e qualidade dos alimentos.

Este objetivo geral é desdobrado em três objetivos específicos:

1. Caracterizar o abastecimento alimentar na localidade de Juazeiro enquanto um sistema complexo composto pelas interações entre sistemas alimentares coexistentes, a partir de três tópicos orientadores: as paisagens, os cardápios, e as políticas.
2. Identificar nas dinâmicas dos atores locais para a promoção e o acesso a alimentos com qualidade diferenciada, interações entre sistemas alimentares coexistentes: tensões, formas híbridas, complementaridades, sinergias e possibilidades de cooperação.
3. Apresentar argumentos para uma reflexão sobre o acesso a alimentos com qualidade diferenciada a partir da construção de uma política dos alimentos no âmbito local e dos diversos determinantes do acesso e da qualidade, em um contexto de interação entre sistemas alimentares coexistentes.

## MEU PERCURSO DE PESQUISA

A lembrança da vida da gente se guarda em trechos diversos, cada um com seu signo e sentimento... Contar seguido, alinhavado, só mesmo sendo as coisas de rasa importância. (ROSA, 1994).

São muitos os processos que ocorrem ao longo da escrita de uma tese. A minha caminhada até a realização desse texto incluiu mudanças no cenário político no Brasil, mudanças de paisagens e de pontos de vista. Quanto ao cenário político, viver no Rio de Janeiro em meio a manifestações de rua, em um momento em que o país encontra-se polarizado entre posições políticas extremistas, é ver colegas chegarem machucados pela violência causada pela intolerância, é não conseguir concentrar-se nas aulas devido aos protestos que ocorrem na rua, bem em frente ao edifício do CPDA (Programa de Pós-graduação de Ciências Sociais em Agricultura, Desenvolvimento e Sociedade). De repente, as questões que eram caras aos nossos debates e pesquisas são alvo de total desconstrução, com a possibilidade, depois concretizada, de uma onda conservadora. Ver que, parte da população no país, incomoda-se com a expansão dos programas sociais promovidos pelo governo, que ocorreram principalmente entre 2003 e 2013, coloca aos nossos projetos na pós-graduação uma responsabilidade maior no que tange às questões que devemos propor como objeto de pesquisa nesse momento.

Sobre as mudanças de paisagem, trazendo essa enquanto vivências proporcionadas pelo ambiente, iniciei minha preparação para a seleção do CPDA, desenvolvendo uma proposta de pesquisa, quando ainda morava na Irlanda. Neste país, preparei o projeto de pesquisa para o doutorado, enquanto trabalhava como cuidadora de crianças e idosos, ocupação que me proporcionou uma viagem por 12 países nos meus últimos três meses no continente europeu. Nessa viagem eu não estava sozinha, levei comigo todas as leituras da seleção de doutorado, e fiz a prova imbuída de tudo o que eu estava vivendo naquele momento e da minha vontade de retornar ao Brasil e ao meio acadêmico. De volta ao meu país após dois anos fora, passo um tempo breve com minha família em Porto Alegre, e me mudo para o Rio de Janeiro para iniciar essa aventura do doutorado, que teve como cenário ora a cidade maravilhosa onde cursei disciplinas, ora o sul do Brasil onde mora minha família, ora o semiárido baiano onde desenvolvi a pesquisa de campo e atuei como consultora. O doutorado também me permitiu um período de um ano de mobilidade acadêmica em Nova Iorque, nos Estados Unidos da América (EUA), cidade em que vivenciei muitas experiências acadêmicas e pessoais, se é que se pode separar as duas coisas.

Uma constante nesses diferentes lugares foi o pensar sobre os alimentos e a alimentação, provocada pela produção norte-americana e europeia sobre o tema, e pelas idas aos supermercados e feiras de todos os lugares em que vivi nesses últimos anos. A heterogeneidade que se expressa em cada um desses lugares não permite apontar um processo único e constante de homogeneização das práticas alimentares, mas uma miríade de situações, que fazem com que uma família irlandesa ofereça em uma mesma refeição suco verde orgânico e *nuggets* de frango congelado para suas crianças. Nos Estados Unidos, nos estados de Nova Iorque e Califórnia, em que vivenciei o cotidiano por algum tempo, pude experimentar a ampla oferta de alimentos ultraprocessados nos supermercados, assim como a conversão de parte desses em supermercados “verdes” que vendem grande variedade de produtos orgânicos, saudáveis (vegetais cortados e embalados prontos para consumo, alimentos com menos gordura e açúcar) e “especiais” (com denominação de origem, finos, com selos de qualidade, gourmet). Esses supermercados, assim como as feiras orgânicas (*green markets*) que vendem os alimentos da estação, são para um público seletivo de americanos preocupados com a saúde e o meio ambiente e que podem pagar por isso.

A discussão sobre o acesso aos alimentos neste país passa pela existência de *desertos alimentares* (CUMMINS; MACINTYRE, 2002), ou seja, localidades (às vezes bairros de uma grande cidade) em que simplesmente não existe oferta de alimentos frescos. Das estratégias para promover o acesso a alimentos com qualidade diferenciada nessas regiões, podemos citar para o estado de Nova Iorque, por exemplo, a implementação de jardins comunitários, as ações desenvolvidas por ONGs no âmbito do movimento Just Food que focam no ato de cozinhar como estratégia de reconexão com os alimentos, e a recente incorporação de alimentos locais e opções saudáveis nas escolas públicas. Os jardins comunitários em Nova Iorque enfrentam questões de espaço e contaminação do solo, além do inverno rigoroso, mas funcionam especialmente bem quando vinculados a instituições socioeducativas. O debate promovido pelas comunidades afroamericanas no movimento *Just Food* passa pela definição do que é uma boa comida, apontando para as contradições entre a preservação ou o resgate da cultura alimentar dessas comunidades e o discurso de profissionais da área da saúde sobre o que é uma alimentação saudável.

Quanto ao acesso aos alimentos nas escolas públicas localizadas nas regiões menos favorecidas economicamente, ressalta-se, primeiramente, o fato dessas serem marcadas por um sistema de segurança que remete a um sistema prisional, a fim de evitar a presença de armas e possíveis atentados. Nesse ambiente de insegurança e revolta, a hora do lanche é marcada pela oferta dos recentemente inseridos alimentos saudáveis, como frutas e saladas, e,

àqueles que, segundo os próprios profissionais de saúde de lá, seriam os alimentos da cultura local, como hambúrgueres, batatas fritas e pizza. A coexistência desses dois grupos de alimentos no prato das crianças faz pensar sobre a complexidade em fazer as escolhas que nos são colocadas todos os dias, em um ambiente de oferta de diversos tipos de alimentos, os quais podem ser remetidos a sistemas alimentares distintos, no que se refere aos modos de produzir, consumir e pensar os alimentos.

Do contexto americano ao sertão brasileiro, no que se refere à alimentação, pode-se dizer que as peculiaridades da cultura alimentar local, que enraiza os fluxos do abastecimento na localidade de Juazeiro, resultam em formas ainda mais complexas e diversas de se alimentar e pensar sobre os alimentos. Sistemas alimentares tradicionais baseados em produtos de origem animal, sistemas alternativos baseados em alimentos de origem vegetal cultivados sem agrotóxico e sistemas convencionais produzidos em larga escala com uso de sofisticada tecnologia e agroquímicos, coexistem na paisagem, nos mercados e no prato dos sertanejos. Esses elementos criam processos ainda mais heterogêneos que àqueles observados nos países em que foram perdidos muitos elementos da cultura local e existe uma desconexão entre as pessoas e os alimentos. A diversidade de paisagens e contextos sociais e culturais percorridos durante meu processo de pesquisa trouxe à tona o fato de que tratar do acesso à qualidade no que se refere aos alimentos não era algo completamente estabelecido, mas passaria pela definição do que é qualidade para cada um, e também das sutilezas que determinam o fato de um grupo ou um indivíduo conseguir acessar ou escolher consumir, de fato, determinado alimento.

No entanto, me deparei ao longo do percurso com o fato de que minha trajetória de vida e de estudos me colocava num modo de pensar que sempre busca a sustentabilidade das práticas, mecanismos internos aos quais eu deveria observar com maior suspeita ao tratar do acesso e, especialmente da qualidade dos alimentos, a fim de contemplar outros modos de experienciar esses conceitos. Esse modo de pensar tem início nas ações de Educação Ambiental desenvolvidas ainda na graduação em Ciências biológicas, que me inculcaram estruturas cognitivas de reflexão sobre os impactos da ação humana no ambiente, durante longos anos. Seguida da minha relação com profissionais da Nutrição em projetos de pesquisa e extensão, na época do mestrado junto ao DESMA (Núcleo de Estudos em Desenvolvimento Rural Sustentável e Mata Atlântica), e desde o início do doutorado, junto ao CERESAN (Centro de Referência em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional), à Rede PENSSAN (Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional) e ao período de doutorado sanduíche realizado no Programa de Nutrição da Columbia University.

Essa trajetória me marca com modos de pensar que procuram encaixar as práticas de produção e consumo alimentares em mais, ou menos sustentáveis, e os alimentos em si em mais, ou menos saudáveis. Esses são atributos de qualidade para os alimentos valorizados pela sua relação com a saúde humana e ambiental, porém, aspectos ligados à memória, ao afeto, à territorialidade, à experiência, à tradição e à relação com o corpo, são somente alguns dos outros que podem ser citados na definição da qualidade e dos critérios que envolvem as escolhas alimentares. Sendo assim, repeti por diversas vezes que escrever é experimentar, e isso exige coragem, pois pode significar reestruturar o modo de pensar sobre as coisas, aquilo que, justamente, nos dá alguma segurança e nos ancora sobre a realidade turbulenta. São tempos difíceis para os sensíveis. E foi numa sensibilidade extrema, de ser afetada pelos fatores relatados brevemente acima, que percorri essa caminhada na pós-graduação, me propondo a pensar de outras formas sem, no entanto, me desestruturar por completo.

Motivada primeiramente pela observação de um fenômeno que parece ocorrer em diversos países, de valorização de alimentos com qualidade diferenciada e seu acesso por um grupo restrito de consumidores, busquei participar de distintos grupos e ampliar essa discussão sobre acesso à qualidade no Brasil. Esse processo teve início ainda quando da realização de disciplinas no CPDA em 2015 e 2016, seguidas de uma primeira incursão em campo em 2016 e elaboração e defesa do projeto de qualificação em março de 2017. O compartilhamento desse projeto nas reuniões do CERESAN, grupo em que atuo como pesquisadora, trouxe as contribuições de pesquisadores de diferentes áreas sobre a temática da soberania e segurança alimentar e nutricional. Alguns encontros em que participei durante o curso de doutorado também ajudaram na definição do tema de pesquisa, como os debates realizados junto ao Grupo de Trabalho (GT) sobre sistemas alimentares localizados no VII Encontro da Rede de Estudos Rurais (2016) e o GT sobre abastecimento alimentar no II Encontro Nacional de Pesquisa em Segurança Alimentar e Nutricional (ENPSSAN) (2016).

Também foram importantes para o delineamento da pesquisa, as discussões e encontros que ocorreram durante a 5ª Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (2015) e X Fórum Internacional do Desenvolvimento Territorial (2015). Este encontro sobre territórios ocorreu em Salvador e propiciou uma conversa com um representante do Grupo Governamental de Segurança Alimentar e Nutricional (GGSAN) do estado da Bahia, que ajudou a definir precisamente a localidade de estudo, situada no território Sertão do São Francisco (SSF), um dos 27 territórios de identidade da Bahia. Durante o trabalho de campo, tive a oportunidade de participar de uma disciplina sobre os territórios semiáridos e os conflitos socioambientais, na Universidade do Estado da Bahia

(UNEB) em Juazeiro e de outras atividades do Programa de Pós-graduação em Educação, Cultura e Territórios Semiáridos, dentro de um período sanduíche na Universidade de março a julho de 2017.

Em outubro de 2017, iniciei meu período sanduíche nos Estados Unidos, na Universidade de Columbia em Nova Iorque, onde participei como aluna-ouvinte em disciplinas do Programa de Nutrição que se referiam às temáticas da justiça alimentar, das redes alimentares alternativas e dos determinantes do comportamento alimentar. Ainda neste período participei de atividades junto ao Center for Food, Education and Policy, em um projeto sobre a alimentação escolar na rede pública de ensino médio, em um contexto de inserção de alimentos locais e recente oferta gratuita desta refeição para todos os alunos (anteriormente apenas os alunos com comprovada baixa renda recebiam a alimentação escolar gratuita). Também tive a oportunidade de visitar o Center for Agroecology and Sustainable Food Systems na Universidade da Califórnia em Santa Cruz, onde participei de debates sobre produção agroecológica, sustentabilidade dos sistemas alimentares e justiça alimentar. Esses distintos momentos, em contextos igualmente distintos, Rio de Janeiro (RJ), Juazeiro (Bahia), Nova Iorque (NY, EUA) e Santa Cruz (Califórnia, EUA) trouxeram muitos elementos para este debate, apresentado nas próximas páginas no formato de quatro capítulos, além das considerações finais.

No capítulo 1 “Quadro teórico-metodológico” apresento a literatura sobre sistemas alimentares e a construção da metodologia para a análise do abastecimento sob a ótica das interações entre sistemas e do acesso a alimentos com qualidade diferenciada. São descritos neste capítulo, também, os procedimentos para a escolha da região de estudo e coleta de dados.

No capítulo 2 “A paisagem semiárida, o sertão baiano e os sistemas alimentares” são apresentados os principais sistemas produtivos da localidade de Juazeiro, as características de distintos sistemas alimentares em interação, e as relações que estabelecem com o acesso a alimentos com qualidade diferenciada. O ambiente, com suas distintas definições, Semiárido, Sertão, Caatinga, é objeto de disputa entre distintos projetos, sistemas de conhecimentos e práticas de manejo do solo e dos animais. Os aspectos ambientais, sociais e culturais determinam uma série de ações públicas e privadas, projetos de desenvolvimento e políticas sociais para essa região, as quais serão consideradas nesse capítulo.

O capítulo 3 “Cardápios híbridos: o abastecimento sob a ótica do acesso a alimentos com qualidade diferenciada” trata da circulação e origem dos alimentos na localidade de Juazeiro, dos determinantes do acesso e das escolhas alimentares, e discute o conceito de

qualidade atrelado a diferentes tópicos como saúde, sustentabilidade e cultura. Cardápios híbridos que misturam alimentos locais e da cultura global, e receitas tradicionais preparadas com ingredientes industrializados, evidenciam as interações entre sistemas alimentares que ocorrem nas refeições cotidianas e permitem a reflexão sobre o acesso e a qualidade bem como o abastecimento alimentar na sua relação com a soberania e segurança alimentar e nutricional.

O capítulo 4 “A construção da política dos alimentos” apresenta uma possibilidade de resposta para uma das questões levantadas em campo que suscitaram o interesse pelo tema do acesso à qualidade: em um contexto de elitização e gourmetização dos alimentos com qualidade diferenciada, as dinâmicas de promoção desses alimentos estariam contribuindo na garantia da soberania e segurança alimentar e nutricional das localidades no Brasil? Neste contexto, apresenta a cultura como elemento de sinergia entre sistemas alimentares em interação e a emergência de um movimento alimentar na localidade de Juazeiro, formado a partir de diversos espaços políticos, eventos institucionalizados ou informais, que incluem as manifestações culturais, devido ao hibridismo entre política e cultura nessa região. Apresenta, ainda, os princípios básicos da construção da política dos alimentos e algumas de suas contribuições para as políticas alimentares.

Nas considerações finais são retomadas brevemente algumas reflexões levantadas em cada capítulo que respaldam o debate acerca da questão central de pesquisa, da tese que esta sendo defendida e dos objetivos propostos. O tema do abastecimento alimentar sob a ótica do acesso a alimentos com qualidade diferenciada e das interações entre sistemas alimentares recebe algumas contribuições advindas da construção local da política dos alimentos em Juazeiro.

## CAPÍTULO 1. QUADRO TEÓRICO-METODOLÓGICO

Este capítulo apresenta as principais leituras que inspiraram a construção do olhar a ser mantido nas observações de campo, bem como a formulação das questões de pesquisa, dos métodos de coleta e análise dos dados. Algumas definições para sistemas alimentares são discutidas neste momento a fim de explicar o que estamos entendendo por sistemas, para então tratar das interações entre eles. Também são enfatizadas as relações entre a noção de sistemas e outras como regimes e mundos alimentares, bem como os tipos de sistemas alimentares apontados na literatura. Por fim, esta primeira parte da tese tece comentários sobre a escolha da localidade de estudo e apresenta os procedimentos de coleta e análise de dados realizados entre os anos de 2016 e 2019.

### 1.1 PRINCÍPIOS TEÓRICOS ORIENTADORES DA PESQUISA

Schneider et al. (2016) apresentam as principais questões do sistema agroalimentar atual, abordando temas como o total desconhecimento sobre a origem dos alimentos no abastecimento de grandes cidades, mudanças climáticas que afetam a produção de alimentos e, o que chamam de “paradigma da saúde pública ecológica”, ou seja, a necessidade de pensar conjuntamente na saúde humana e na saúde do planeta. De fato, os estudos sobre o(s) sistema(s) alimentar(es) vêm abordando as relações entre alimentos ultraprocessados, doenças crônicas e questões ambientais (SWINBORN et al., 2019), com esforços importantes em apontar caminhos para a composição de cardápios saudáveis oriundos de sistemas alimentares sustentáveis (EAT-LANCET, 2019). Outros trabalhos enfatizam as relações entre práticas tradicionais, qualidade dos alimentos, sustentabilidade ambiental e saúde.

O presente trabalho de tese se insere em um contexto de coexistência e interação entre sistemas alimentares distintos, em que alimentos ultraprocessados e sem origem são disseminados em todos os cantos do planeta, enquanto se promove a valorização de alimentos com qualidade diferenciada, sejam eles ligados à cultura local, a formas mais sustentáveis de produção ou mais justas de comercialização. O paradigma da saúde pública ecológica, ou seja, da preocupação com questões ambientais e de saúde, se soma a questões culturais e identitárias, de reconhecimento de outras formas de pensar, produzir e consumir os alimentos, sejam elas oriundas de comunidades tradicionais ou de movimentos urbanos que reivindicam o bem-estar animal e práticas de veganismo.

Neste sentido, as monoculturas da mente apontadas por Vandana Shiva<sup>9</sup>, ou seja, um modo dominante de conceber a realidade e atuar no mundo, são atravessadas e se misturam a outras lógicas de sentir e pensar, no que se refere aos alimentos. A autora aborda o efeito de dominância provocado pelo conhecimento científico para propor outras possibilidades baseadas na heterogeneidade cultural. Sendo assim, o conceito de cultura, para a discussão envolvendo os sistemas alimentares, cabe em nossa análise para tratar desses diferentes modos de sentir e pensar os alimentos (lógicas, valores, identificações), bem como as formas de agir em relação a eles (tipos de produção e práticas de consumo). Além disso, o olhar através da cultura se presta para a análise da interação entre sistemas alimentares pois teria o efeito de nuançar fronteiras, unificar práticas distintas e suavizar dualismos (MIRANDA, 2007).

Formas híbridas entre os sistemas alimentares convencional, alternativo e tradicional que encontramos na localidade de Juazeiro, no semiárido nordestino, foram iluminadas pela literatura que busca caminhos nas interfaces entre os sistemas e na capacidade reflexiva dos atores de pensá-los uns em relação aos outros e não uns contra os outros. Acreditando fazer sentido trazer essa literatura a fim de pensar o abastecimento de alimentos das localidades brasileiras na sua relação com a SSAN e com o acesso à qualidade, apresentamos a seguir o debate que inspirou a construção das questões de pesquisa apresentadas na introdução desse trabalho, bem como orientaram a coleta e análise de dados que serão apresentados ao longo dele. Dois livros fundamentais nesse processo foram: “Redes alimentares alternativas: conhecimentos, práticas e políticas” de David Goodman, Melanie Dupuis e Michael Goodman (2012) e “Mundos da comida – lugar, poder e origem na cadeia alimentar” de Kevin Morgan, Terry Marsden e John Murdoch (2006).

Os autores acionam diferentes teorias para tratar da necessidade de criar uma nova forma de pensar sobre os alimentos, a partir da qual poderiam surgir iniciativas que promovam maior justiça social, sustentabilidade ambiental e saúde na produção e no consumo de alimentos. Até mesmo esses valores são considerados enquanto uma construção política,

---

<sup>9</sup> Vandana Shiva é uma ativista ambiental e anti-globalização. No livro *Monoculturas da mente*, a autora reflete sobre o pensamento unilateral que se instalou no mundo a partir de um grupo ou sistema que se autodetermina como superior, sobretudo em termos de conhecimento e cultura, e cria mecanismos para imprimir nas outras sociedades suas formas de pensar e de estar no mundo. Na concepção da autora, a cultura e o conhecimento científico ocidental tornaram-se hegemônicos e passaram a ser encarados como únicas formas possíveis de se conceber a realidade e atuar no mundo. Aquilo que o conhecimento científico não valida passa a ser encarado como anticientífico, primitivo e, com o tempo, torna-se inexistente.

sendo assim, são analisados de forma relacional e reflexiva. Seja nas justificações que criamos para definir o mundo, e que passam a serem usadas como únicas verdades possíveis, seja na manutenção de pares de oposição, cada um como um conjunto separado de tipos de práticas, conhecimentos e significados; essas abordagens tornam possível um entendimento de processo, buscando romper com a identificação a um determinado conjunto de valores, proporcionando alguma abertura para a reflexão sobre as práticas dos atores com as nuances, imperfeições e contradições que lhes são próprias.

Como nos coloca Schmitt (2011) as abordagens relacionais, em seus diversos matizes, apontam para a ruptura com uma epistemologia baseada em unidades pré-construídas, percebendo as realidades sociais como resultado de ordenamentos plurais, heterogêneos, histórica e contextualmente enraizadas. De particular interesse para a temática dos sistemas alimentares, é o fato dessa abordagem colocar em questão pares de oposições imbricados na produção do discurso e nos métodos de investigação das ciências sociais, como “o global e o local”, “o rural e o urbano”, “o convencional e o alternativo”, “o científico e o popular”, “o tradicional e o moderno”, tornando seus limites também um objeto da investigação. De acordo com essas ideias, os limites entre sistemas alimentares alternativos e convencionais, por exemplo, são fluidos, sendo mais importante conhecer de que forma cada um deles pode contribuir para suprir as necessidades de uma determinada localidade, do que eleger um deles como o mais adequado.

Neste contexto nenhum fator é a priori determinado como melhor ou pior, mas sim tomados na análise, a fim de compreender o que efetivamente os atores estão disputando em determinada situação. Em relação ao consumo de produtos com qualidade diferenciada, por exemplo, objeto desta tese, Goodman et al. (2012) defendem a necessidade de analisar a situação por diversos ângulos, desde os que abordam a revolução dos sistemas alimentares através do consumo, até àqueles que relacionam sistemas alternativos a mera oportunidade de nicho de mercado. Também em relação aos produtos com qualidade diferenciada, os autores propõem a ideia de um localismo reflexivo, ou seja, da necessidade de reflexão crítica em relação à defesa do local e das estratégias de aproximação da produção ao consumo. A reflexão realizada por eles leva ao argumento de que esta perspectiva, por si só, não garante uma produção de alimentos mais justa, igualitária ou saudável, chamando a atenção para as relações de desigualdade das localidades e para o risco de algumas propostas que promovem o local acabarem reproduzindo a manutenção do poder dominante naquele espaço. A confiança no local seria, portanto, produto da interação social e essencialmente política.

Sem ignorar a importância de valorizar as dinâmicas locais e de ressaltar os aspectos

críticos dos modelos ditos convencionais, de fato, o que se observa é a proliferação de formas e estratégias híbridas, que, nem por isso, tornam as referidas dinâmicas menos importantes no favorecimento do acesso aos alimentos e na adequação da alimentação. Sendo assim, o que existiria, de fato, seriam práticas alternativas, em diferentes sistemas, e em múltiplas expressões híbridas, criando uma alteridade para o alternativo que pode estar expressa em diferentes formas e significados. Assim, haveriam situações e características que podem ser ditas alternativas, e não um conjunto integrado de ações. Além disso, os autores enfatizam a importância da identificação da alteridade em separado do processo de reprodução econômica, o que, por vezes, torna o sucesso comercial de algumas iniciativas um empecilho para sua definição enquanto prática alternativa.

Partindo de vários exemplos, Morgan et al. (2006) e Goodman et al. (2012) questionam a existência de bordas entre o alternativo e o convencional, e classificam como simplista e caricatural a caracterização do convencional ligado a grandes empresas em escala nacional ou global e dominado pela agricultura produtivista, e o alternativo ligado a mercados locais e a uma abordagem mais ecológica para a agricultura. De fato, a complexidade das interações entre os diferentes sistemas alimentares pode ser notada no fato de que as mesmas fontes que originalmente promoveriam a homogeneização da alimentação contribuem para a diversificação da dieta alimentar, como por exemplo, grandes redes varejistas que abrem espaço para comercialização de produtos com qualidade específica e origem local. Seja pela competição entre os modos convencional e alternativo de produzir alimentos, cada vez mais, estratégias de um grupo estariam sendo usadas pelo outro (MARSDEN et al., 2000). Assim, supermercados tentam uma aproximação com consumidores e produtores locais, assim como cadeias de qualidade alternativa se estendem para mercados nacionais e internacionais.

Os autores abordam as diferentes origens e destinos dos alimentos que consumimos, classificando alguns alimentos como globais, outros locais e outros uma combinação de ambos, o que estaria aumentando a fragmentação e diferenciação do mercado de alimentos. Tanto a escala (global, local) quanto categorias gerais que indicam determinados modos de produzir e consumir os alimentos (convencional, alternativo) ou categorias mais específicas para esses mesmos modos (industrial, estético, cívico) coexistem, interagem e formam híbridos, desdobrando-se em práticas cada vez mais complexas e diversas, em termos de produtos, tipo de relações e modos de organização. Nesse contexto, determinamos para esse estudo que o mais importante seria apreender as interações entre os sistemas alimentares na localidade de Juazeiro, a partir das quais são criados novos e ainda mais complexos “mundos da comida” (na expressão usada por Morgan et al. 2006).

Contrapondo as previsões futuristas que sugeriam a artificialização da alimentação no seu ponto máximo, baseada em suplementos alimentares totalmente industrializados (GOODMAN et al., 1990), poderíamos dizer que, pela ênfase na questão da qualidade que se dá atualmente, o futuro poderá ser mais parecido com o passado do que se imaginava. Além disso, essa preocupação crescente com a qualidade e, a globalização do gosto, marcadas inicialmente como características de sistemas alimentares opostos, podem ser complementares. Na localidade de Juazeiro, ainda que possam ser identificados diferentes sistemas alimentares, tanto no que se refere à produção de alimentos, quanto a sua distribuição, consumo e ao modo como são pensados e percebidos, cada vez mais, expressões híbridas emergem, enquanto a complementaridade entre eles parece contribuir no acesso aos alimentos e na diversificação da alimentação.

Sendo assim, a rearticulação das políticas alimentares deveria ser feita entendendo o mundo como relacional e baseado em processos (ao invés de perfeccionismos), a partir de uma visão contestadora e crítica de aperfeiçoamento e constante construção. Com isso, os autores apresentam o conceito de política dos alimentos (*food politics*), o qual compreende mais do que as políticas públicas envolvendo os alimentos e à alimentação, usualmente abordadas como políticas alimentares (*food policies*), pois implica valorizar a diversidade de atores envolvidos (educadores, agentes de saúde, técnicos de extensão rural, comerciantes, consumidores, produtores) e os processos de experimentação que desenvolvem a propósito dos alimentos. O uso desse conceito na pesquisa sobre o abastecimento e o acesso aos alimentos com qualidade diferenciada em Juazeiro, permitiu discutirmos aspectos como cultura, política e participação social de forma conjunta.

Neste sentido, a ideia de políticas dos alimentos proposta por Goodman et al. (2012), somou-se a ideia de espaços políticos de Comerford et al. (2014), em que eventos distintos, sejam eles, festas populares, feira de produtores ou conselhos municipais, constituem-se enquanto situações em que a política está sendo construída cotidianamente. Neste sentido, especificaremos ao longo do trabalho, de forma mais clara, como cultura e política serão tomados de forma conjunta para tratar de espaços que os atores sociais estão construindo para discutir e agir sobre o abastecimento alimentar. A ideia de uma cultura em constante formação e transformação pela história e pelos encontros (FLANDRIN; MONTANARI, 1998) também auxilia na reflexão sobre esses espaços.

Outro conceito importante para esta pesquisa é o de abastecimento alimentar, compreendido aqui, de acordo com o proposto por Maluf (2009; 2015), como um processo que envolve da produção ao consumo de alimentos e dialogando com a noção de Soberania e

Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN), ou seja, preocupando-se com o acesso e a qualidade dos alimentos ofertados à população e suas formas de produção. Para o autor, tratar do abastecimento implica ir muito além da mera disponibilidade física e comercialização de bens, na medida em que as formas como se organizam as referidas atividades estão entre os próprios determinantes dos modos como se dão tanto o consumo quanto a produção desses bens. Desde a ótica da promoção da SSAN, uma política de abastecimento alimentar abrangente, portanto, as ações e instrumentos que promovam a ampliação do acesso a alimentos adequados e saudáveis oriundos de formas de produção e distribuição socialmente inclusivas, ambientalmente sustentáveis e valorizadoras da diversidade em suas várias expressões.

Na compreensão acima, o abastecimento alimentar constitui um sistema inter-relacionado e interdependente composto por um conjunto heterogêneo de agentes privados e organizações públicas e por uma intrincada articulação entre mercados locais, regionais, nacionais e internacionais (MALUF, 2009). Partindo desse pressuposto, buscamos uma abordagem que fuja dos localismos e não ofereça uma resposta simplista para a questão do abastecimento, como aquelas que supervalorizam circuitos curtos e redes alimentares alternativas. Entendendo que, essas alternativas, ainda que importantes e com público cativo crescente, não são acessadas pela maior parte da população em praticamente todos os locais onde proliferam. Soma-se a isso, o fato do sistema alimentar convencional e cadeias alimentares nacionais ou mesmo globais terem possibilitado o suprimento de alimentos baratos e acessíveis a grande maioria das pessoas, ainda que com qualidade questionável e custos sociais, ambientais e para a saúde humana (MORGAN et al., 2006).

A descrição sobre como se conformaria o abastecimento alimentar das localidades, desde a ótica da SSAN, nos faz refletir sobre seus limites, em um contexto em que a atividade agroalimentar, a indústria de alimentos e a distribuição formam um sólido conjunto econômico que toma decisões segundo estratégias de maior lucratividade e participação no mercado (BELIK; MALUF, 2000). Ao contrário, uma das principais preocupações do enfoque da SSAN diz respeito, exatamente, ao direito dos povos de definirem suas estratégias de produção, distribuição e consumo de alimentos. A garantia desse direito se vê, portanto, afetada pelos conflitos que surgem da interação entre os diferentes sistemas alimentares coexistentes. Um desses conflitos se revela na influência do sistema alimentar globalizado e das políticas de comércio, as quais favorecem o consumo de alimentos processados e não saudáveis através, por exemplo, do custo artificialmente barato desses alimentos (HEYWOOD, 2013).

O acesso aos alimentos por meio de diferentes sistemas alimentares coloca questões quanto à complementaridade e os conflitos entre eles e o modo como influenciam o surgimento de práticas alimentares sustentáveis, baseadas em processos democráticos e inclusivos. Como se sabe, a segurança alimentar global, nas circunstâncias atuais, vem sendo buscada com base no suprimento de alimentos oriundos da combinação dos vários sistemas alimentares coexistentes. Contudo, são inúmeros os conflitos nas formas atuais de interação, por exemplo, entre as cadeias agroindustriais e aquelas lideradas por pequenos agricultores. Neste contexto de contradições e conflitos, buscamos mais uma vez nas ideias de Goodman et al. (2012) uma aposta na capacidade de negociação entre atores com distintas racionalidades e lógicas de ação.

Para os autores, os conflitos e diferenças entre grupos não podem ser tomadas como divisões estritamente polarizadas, mesmo que a princípio pareçam totalmente opostas, mas sim como algo que pode ser até produtivo no médio e longo prazo. Assim, apostam em princípios básicos e conhecimentos que podem estar presentes em dinâmicas completamente diferentes, mas que podem ser acionados para atuar conjuntamente em determinada situação. Apesar de considerar as históricas relações de poder, com causas globais e efeitos locais, nos utilizamos ao longo da tese de um olhar que dialoga com essa bibliografia para questionar o poder enquanto forma cristalizada, permitindo alguma maleabilidade nas dinâmicas de poder que se estabelecem entre os atores do sistema agroalimentar. Assim, deixamos clara uma posição propositalmente otimista dos processos de cooperação e competição que ocorrem simultaneamente nas interações entre sistemas alimentares, seja nos conflitos, nas complementaridades ou nas formas híbridas.

Além de uma abordagem relacional e de processo em relação aos conflitos e aos diferentes conhecimentos em disputa, os autores defendem, um olhar reflexivo sobre a própria construção do conhecimento, que pode provocar uma mudança não apenas nas nossas ideias e conhecimentos sobre o mundo, mas também no modo como o vemos. Desta forma, inovações significativas nos sistemas alimentares dependeriam de mudanças profundas, nas estruturas cognitivas, ou seja, da construção de diferentes modos de pensar sobre os alimentos. Para Giddens (1991), uma abordagem reflexiva sobre o conhecimento, considera que vivemos em um mundo cada vez mais constituído de informação, e não de modos preestabelecidos de conduta. Sendo assim, os conhecimentos e as práticas sociais seriam, constantemente, examinados e reformados à luz de informação renovada, alterando, constitutivamente, seu caráter. Essa visão fluida em relação aos conhecimentos e as práticas, que se renovam constantemente, reafirmam a possibilidade de criar outros modos de pensar e oferecem pistas

para um encontro entre saberes distintos. Desse encontro poderia dar-se a construção de conhecimento contextualizado e orientado a determinado fim, ainda que considerando as diferenças nas relações de poder entre os atores sociais e entre os tipos de conhecimento.

É importante salientar que o referencial teórico acima será utilizado de modo instrumental, como princípios gerais orientadores da pesquisa, apontando um determinado modo de olhar para as questões empíricas e auxiliando na caracterização do abastecimento em Juazeiro através das interações entre sistemas alimentares. Já a literatura acionada para análise dos dados de campo e das questões de pesquisa envolvendo o debate sobre o acesso a alimentos com qualidade diferenciada se dará acerca da noção de justiça e soberania alimentar, as quais abarcam outros conceitos relacionados como participação social, liberdade e relações de poder. Esses conceitos serão utilizados tanto para abordar a oferta de alimentos e condições socioeconômicas do indivíduo em realizar a escolha dos alimentos que deseja consumir, como para tratar do universo simbólico que envolve a alimentação e os hábitos alimentares de um determinado grupo ou indivíduo. Autores como Barbosa (2016) evidenciam essa relação entre as escolhas alimentares, estilos de vida e identidades, tornando objeto de análise o modo como diferentes grupos sociais identificam-se com diferentes produtos e processos.

A noção de justiça social reflexiva buscaria dar conta da complexidade do termo “justiça”, carregado de significados contraditórios, que incluem as tensões entre o universal e o particular, entre os ideais democráticos de autonomia individual e a noção de soberania dos bens comuns. Soma-se a isso, a prática reflexiva da ideia de justiça alimentar, a qual enfatiza um processo aberto e inclusivo, e não um conjunto de valores e padrões determinados por “certos grupos que sabem o que é melhor para todos”. Contrária, assim, práticas ou conceitos não reflexivos, que caracterizam algo como „bom“ sem refletir como vai afetar a vida das pessoas, pois as noções de “bem-viver” e “comer bem” das pessoas estariam impregnadas de noções pré-concebidas envolvendo gênero, classe e raça (GOODMAN et al., 2012).

Cadieux e Slocum (2015) acreditam que justiça alimentar e soberania alimentar emergiram de duas linhagens das questões de segurança alimentar e procuram estabelecer algumas distinções entre os termos. Sendo assim, soberania alimentar estaria associada com o direito de escolher o modo como a comida é produzida e consumida, ligada, principalmente, a povos e comunidades tradicionais, enquanto justiça alimentar estaria mais associada com ativistas urbanos, tendo como preocupação central questões ligadas à desigualdade racial. No entanto, para nossa análise, justiça alimentar e soberania alimentar serão usadas para designar os mesmos processos, pois, de acordo com o exposto pelos próprios autores, ambas objetivam institucionalizar a igualdade nos sistemas alimentares e no controle da produção e do

consumo pelas pessoas que estão marginalizadas nos regimes dominantes.

Neste sentido, a partir de uma abordagem reflexiva de justiça alimentar, podemos tratar da possibilidade iminente de, embora com sofisticados rótulos, os sistemas alimentares alternativos reproduzirem o mesmo tipo de poder de atores corporativos (GOODMAN et al., 2012). Na mesma direção, Friedmann (2000) chama atenção para a tendência paradoxal das estratégias de promoção dos produtos locais terem acompanhado a globalização dos mercados, direcionando-se para a padronização do consumo elitizado e de massas. Esse debate nos interessa para tratar do acesso a alimentos com qualidade diferenciada nas localidades brasileiras, em que iniciativas alternativas não podem ser consideradas como a única estratégia para o abastecimento coletivo, muito menos servirem para reforçar a hierarquização e estratificação dos sistemas alimentares contemporâneos. Ao invés disso, as práticas de produção e consumo alimentar devem priorizar soluções coletivas para o bem-estar da sociedade como um todo.

## 1.2 ALGUMAS DEFINIÇÕES PARA SISTEMAS ALIMENTARES E A ABORDAGEM DAS INTERAÇÕES

A abordagem das interações entre sistemas alimentares coexistentes para tratar do abastecimento alimentar na localidade de Juazeiro considera que os atores locais (técnicos, agricultores, gestores públicos, consumidores) encontram nas interfaces entre os sistemas, estratégias para promover e ter acesso a alimentos de melhor qualidade, construindo assim, a política dos alimentos no âmbito local. Dependendo do tipo de interação, ou seja, na forma de conflitos, complementaridades, hibridismos e possibilidades de cooperação entre sistemas coexistentes, esta exerce um grau de influência diferente sobre o acesso à qualidade. No entanto, ainda que o foco do trabalho seja nas interações entre sistemas, portanto tentando fugir de delimitações e categorizações de sistemas alimentares, buscamos algumas definições para o conceito, a fim de tornar a abordagem das interações mais clara.

Sendo assim, para Rastoin e Ghersi (2010), sistemas alimentares são “redes interdependentes de atores em uma área geográfica, que participam direta ou indiretamente na criação de fluxos de bens e serviços direcionados para satisfazer as necessidades alimentares de consumidores daquela mesma área ou outra”. Essa definição, segundo Hirsig e Märki (2016), baseia-se na noção de cadeias alimentares, ou seja, nos fluxos de materiais através de uma sequência de passos, que são normalmente ordenados e lineares, desde a produção (incluindo insumos), processamento, distribuição, comercialização e manejo dos resíduos. Neste sentido, os autores chamam a atenção para a importância de considerarmos as cadeias

alimentares e seus resultados de forma inter-relacionada, e definem sistemas alimentares como “uma forma de uso dos recursos que competiria com outras formas de uso dos recursos” (p.29), o que remeteria a questões sociais, socioeconômicas e ambientais. Esse uso da noção de sistemas, ligado a questões mais amplas já estava presente em Malassis (1996) na sua definição de sistemas alimentares como “todas as atividades que contribuem para o suprimento de alimentos para uma dada sociedade”. Assim como em Cadieux e Slocum (2015, p.3), que definem um sistema alimentar como “os caminhos pelos quais o alimento percorre”, também o relacionando com as questões envolvidas na organização social do alimento. Nota-se que a noção de sistemas e cadeias alimentares pode se sobrepor dependendo do modo como se amplia ou reduz cada um dos termos.

Amplas e distintas definições do que seria um sistema alimentar podem colocar em questão o uso desse conceito, que é utilizado por vezes para denominar o conjunto de alimentos produzidos e consumidos por uma determinada comunidade (sistema alimentar familiar) ou a um processo histórico que ocorre em escala macro (sistema alimentar global). Neste sentido, talvez seja mais fácil explicar a abordagem das interações entre sistemas, identificando na literatura suas caracterizações quanto a tipos e escalas, do que por uma definição geral. O critério espacial é um dos utilizados como diferenciador que permite falar em sistemas alimentares em várias escalas (mundial, nacional, regional, territorial, local).

Utilizando para a caracterização de um sistema dois elementos fundamentais, a saber, fluxos de interdependência e mecanismos de coordenação entre os componentes do sistema em questão (BURLANDY et al., 2006), podemos dizer que, vários desses fatores (relações técnico-produtivas, financeiras, simbólicas) se definem em âmbito nacional, conformando o que se pode tomar como o sistema alimentar nacional, particularmente, quanto às políticas públicas. Porém, muitos deles extrapolam as fronteiras nacionais, de onde supomos que se pode falar num sistema alimentar mundial, especialmente, observável em alguns produtos e também na organização internacional da produção agroalimentar e industrial. Coexistem com tais dinâmicas, circuitos ou fluxos com menor escala e amplitude espacial que, acredita-se, são mais propensos à circulação de alimentos menos processados e que expressam a diversidade socioambiental e cultural dos países (MALUF; LUZ, 2016).

Outras referências importantes para sistemas alimentares em relação a sua espacialidade são os Sistemas Alimentares Localizados (SYAL) e Sistemas Alimentares Territoriais (SAT). Os SYAL, cuja primeira menção foi feita na década de 1990, a partir dos trabalhos desenvolvidos pelo CIRAD (Centro de Cooperação Internacional e Pesquisa Agrônômica para o Desenvolvimento), refere-se principalmente a sistemas alimentares

inseridos em uma determinada região, os quais resistem ou inovam a partir de estratégias de valorização de recursos e de produtos locais (MUCHNIK et al., 2007). São conjuntos de organizações ou serviços associados a um território específico, por suas características e funcionamento, relacionados a um processo histórico e a uma identidade com o lugar. Estão incluídas nesse contexto, as práticas alimentares, as pessoas, o saber-fazer e as relações sociais.

Outra abordagem, a dos Sistemas Alimentares Territorizados (SAT), mais recente e em processo de construção, emerge da comunidade científica, organizações não governamentais e organizações internacionais e enfatiza a alimentação responsável e sustentável. Pesquisas e ações para o fortalecimento dos SAT são desenvolvidas no âmbito do CIVAM (Centro de Iniciativas para a Valorização da Agricultura e do Meio Rural). A bibliografia existente sobre os SAT aborda sua relação com a segurança alimentar, questionando o fato do sistema agroindustrial de produção e de consumo de massa ter reduzido os custos dos alimentos e melhorado sua qualidade sanitária e acesso, porém, gerando externalidades negativas que incitam a construção de um novo tipo de sistema alimentar, o qual possa responder aos critérios de um desenvolvimento sustentável. Os objetivos dos SAT são de valorizar localmente os produtos das cadeias de proximidade ou circuitos curtos de produção e consumo (FÉNÉCHÈRE et al., 2008), com distribuição mais igualitária dos recursos gerados, respeitando a saúde dos consumidores e os recursos naturais, a partir de uma lógica de governança participativa baseada nos princípios da equidade (RASTOIN, 2014).

Ainda no que se refere à escala, uma visão macro sobre o modo como se constituiu o sistema alimentar mundial e o padrão alimentar vigentes, é apresentada por Harriet Friedmann e Philip McMichael a partir do enfoque dos regimes alimentares, e trazendo as relações comerciais, políticas e de poder entre os países. Friedmann (2009) apresenta os diferentes regimes alimentares que predominaram em cada período em âmbito global. O primeiro teria ocorrido entre 1870 e 1914, baseado na exploração das colônias e tendo a Inglaterra como país hegemônico no sistema. Entre 1914 e 1947 o mundo teria entrado em um período caótico e experimental, durante as grandes guerras. Entre 1947 e 1973, novo regime, baseado na ajuda alimentar e dominado pelos Estados Unidos. Após 1973 a autora questiona se um novo regime estaria se conformando ou não, já que regime requer regulação e seria marcado pela hegemonia de um país, que significa mais do que a dominância monetária e política de um Estado, o que não parece estar ocorrendo no momento. Em seu argumento, estamos vivendo um período de transição, marcado pela experimentação, contestação e fluidez, tornando

complicado falar em hegemonia ou sistema dominante.

Para Burch e Lawrence (2009) um novo regime alimentar já teria se conformado, marcado pela financeirização. Os autores apontam a tendência do sistema financeiro de se associar ao sistema agroalimentar através do crédito e do varejo. Para autores como McMichael (2008), também se pode falar em um terceiro regime, com uma lógica normativa da liberalização, marcado pelas grandes corporações, pela supermercadização, financeirização e apropriação dos recursos naturais, e contrastada por iniciativas de resistência, forma de contestação exercida por movimentos sociais e sistemas alternativos. Friedmann (2009) contesta essa polaridade, caracterizando o período atual como marcado pela preocupação com o meio ambiente e a saúde, o que possibilitaria a coexistência de diferentes sistemas. Neste contexto, se daria tanto a incorporação das ideias dos movimentos sociais pelo sistema dominante, quanto a transformação deste a partir das manifestações de contestação<sup>10</sup>.

Já no que se refere a categorias criadas para distinguir diferentes tipos de sistemas alimentares, podemos citar os trabalhos de Goodman et al.(2012), que, embora apontem para as interfaces entre os sistemas, os classificam em algum momento em dois grandes grupos: convencional e alternativo. Em seu livro *Redes Alimentares Alternativas* os autores contextualizam o conceito de “alternativo”, que teria surgido em resposta às contradições de um insustentável sistema alimentar industrial. Com essas redes, criam-se novos espaços econômicos, culturais e de aprendizagem coletiva para a comercialização, produção, e consumo de alimentos cujas “qualidades” ou qualificações éticas e estéticas os distinguem, por exemplo, dos produtos convencionalmente oferecidos nas cadeias de supermercados.

Já em Collona et al. (2013), encontramos uma classificação para os sistemas alimentares com base nas cadeias alimentares e nas variáveis políticas, institucionais e cognitivas. Com base nessas características os autores classificam os sistemas em: agroindustrial (cadeias longas de produção e consumo); sistema regional (pequenos e médios produtores integrados em uma rede muito mais ampla); sistema doméstico (maior parte da

---

<sup>10</sup> Goodman et al. (2012) baseado nas ideias de Geels and Schot (2007) utilizam-se do conceito de regimes sociotécnicos, para tratar das mudanças cognitivas, institucionais e tecnológicas necessárias para que ocorra uma transição de um modelo para outro. A fonte de mudança do comportamento, portanto, estaria no desenvolvimento das próprias práticas, através dos processos de inovação e difusão. A partir disso então se pode pensar em formas de criar espaços para “incubar” práticas alternativas a fim de que elas possam gerar uma mudança no regime sociotécnico dominante. Neste sentido, os autores mostram como a confluência dos movimentos sociais, processos institucionais e eventos contingentes ocorrendo em múltiplos níveis estão fazendo ascender essas práticas alternativas. Através dessas transições, mesmo situações de mudanças moderadas na paisagem poderiam criar pressões no regime dominante, dando origens a “novos” regimes, que na verdade surgem através de ajustes cumulativos. Por outro lado, pequenos nichos podem se estabelecer sem causar uma mudança real no regime dominante, mas apenas incremental, sem perturbar sua arquitetura básica. Essa seria uma visão de regimes mais dinâmica e complexa do que àquelas propostas por Friedmann e McMichael.

produção para autoconsumo); sistema local (mercado informal, artesanal, circuitos curtos de produção e consumo); sistema alimentar com qualidade diferenciada (qualidade reconhecida através de rótulo ou baseada na reputação). A noção de sistemas alimentares usada por Collona et al. (2013) está em consonância com a noção de mundos alimentares (MORGAN et al., 2006) e ordens alimentares (NIEDERLE; WESZ Jr, 2018) ao incorporar na análise as dinâmicas de consumo como pertencentes à distintos sistemas agroalimentares. Sendo assim, nos utilizamos de algumas das ideias desses autores, as quais servem para delimitar minimamente os diferentes sistemas que coexistem em uma dada localidade, ainda que reconheçamos a ocorrência de sistemas únicos em cada uma delas, os quais emergem da sua especificidade cultural, ambiental e política. No entanto, para tratarmos da interação entre os diferentes sistemas, precisamos identificar algumas características gerais das práticas e significados que se enquadrariam enquanto um mesmo sistema. A ideia de mundos e ordens alimentares nos auxilia muito neste sentido.

A ideia de mundos alimentares foi proposta por Morgan et al. (2006) como um modo de discernir um mercado alimentar cada vez mais fragmentado e diferenciado. Para os autores, qualquer atividade de produção alimentar englobará um conjunto particular de convenções, que podem ser definidas como um sistema de conhecimentos compartilhados, representações e dispositivos cognitivos coletivos. O quadro normativo estabelecido para cada convenção pressupõe um engajamento moral e possui um imperativo de justificação (para justificar discursos e práticas), criando um mundo comum justificado que lhe confere legitimidade, coerência e gramática institucional. Essas convenções são criadas a partir de hipóteses a fim de estabelecer pontos de referência coordenados entre os atores, dando origem a práticas, acordos e formas institucionais ou informais que, reproduzidas várias vezes em situações similares, tornam-se incorporadas em rotinas e comportamentos.

Para estabelecer diferentes categorias, os autores abordam lógicas econômicas, culturais, ambientais e políticas, e apresentam uma tipologia de mundos da comida, cada um deles com suas convenções e mercados próprios, que, claramente, se aproxima da definição de Collona et al. (2013) para os tipos de sistemas alimentares (apontada anteriormente), sejam eles: industrial (produção padronizada para mercado de massa, as quais podem se apropriar de valores ecológicos), mercados de nicho (produção padronizada, mas consumo fragmentado e diferenciado), interpessoal (comporiam vários mini-mundos em que as práticas de consumo são sensíveis ao modo como o alimento é produzido, como por exemplo alimentos típicos e alimentos orgânicos) e “dos recursos intelectuais” (modificação genética e biotecnologia, como o exemplo da soja transgênica). No mundo industrial seriam esperadas convenções

associadas com eficiência e marcas, já no mundo da produção interpessoal, supostamente, estariam presentes convenções associadas com confiança, reconhecimento local e enraizamento espacial.

Em Niederle e Wesz Jr. (2018), encontramos uma tipologia para “ordens alimentares” que também estabelece relação com mundos da comida, regimes e sistemas alimentares<sup>11</sup>, quais sejam, industrial, comercial, doméstica, cívica, estética, financeira. Essas ordens atuariam como uma estrutura de significado e materialidade que organiza a ação social, servindo de instrumento de análise de um arranjo de práticas e seus significados. A ideia de ordens alimentares proposta pelos autores considera fortemente a noção de mundos alimentares, porém tira um pouco o foco de uma moralidade definidora do sistema, e coloca luz sobre as instituições e os artefatos que juntamente com as práticas formariam os nexos de uma ordem. Nas palavras dos autores, ordem é similar a mundo, porém não se ampara em noções de justiça que possuam pretensões universalizantes.

Os autores propõem ainda, três mecanismos fundamentais que regem cada uma dessas ordens, os quais organizam e conferem uma estrutura de sentidos às práticas sociais: mecanismos cognitivos (representações, identificação, lógicas), regulatórios (leis) e normativos (valores, crenças, sanções morais). Sendo assim, uma ordem cívica é regida pela identificação com questões como a sustentabilidade ambiental e o bem-estar animal, valores associados à ética do cuidado consigo, com o outro e com o meio; à legislação ambiental e às instituições que a aplicam, enquanto uma ordem doméstica seria orientada por valores como a tradição e a resistência, práticas de reciprocidade e a artesanidade.

A ideia de ordens alimentares é de particular interesse para nossa pesquisa pois busca uma mediação entre a espacialidade restrita dos sistemas produtivos e o globalismo dos regimes alimentares (NIEDERLE; WESZ Jr., 2018). Os autores refletem sobre as especificidades de abordagens como cadeia de valor, regimes alimentares, redes alimentares, e sua evolução para o estudo dos sistemas alimentares, que ora privilegiam a heterogeneidade das práticas, tendendo ao localismo e impossibilitando generalizações, ora se propõe a serem metanarrativas, que desconsideram as especificidades e com dificuldades de aplicação prática. Neste sentido, a abordagem das ordens, pretende ser uma teoria de médio alcance, que se situa entre o localismo e o globalismo, entre ator e estrutura. O foco na estrutura colocaria as escolhas ou o gosto como algo determinado pela distribuição desigual da riqueza. Já o foco na

---

<sup>11</sup> Niederle (2018) esclarece que ordens não são tão distintas de regimes e mundos alimentares. Contudo, enquanto a noção de regime se aproxima da paisagem macro-institucional, e mundos são associados com princípios morais genéricos, as ordens estariam mais próximas do universo das práticas sociais e seus significados.

agência dos atores coloca o consumidor como um ator soberano que pode revolucionar o sistema alimentar através de suas escolhas. A ideia de ordens busca alguns caminhos entre esses extremos.

Além do conceito de regimes, mundos e ordens alimentares, o conceito de rede aparece na pesquisa, principalmente relacionado ao que os atores sociais denominam como tal, ou seja, um conjunto de organizações, normalmente reunidas em torno de algum projeto de desenvolvimento local. Cabe mencionar que a literatura utilizada na pesquisa, especialmente os trabalhos de Morgan et al. (2006) e Goodman et al. (2012), são exemplos da aplicação da Teoria do Ator Rede para os estudos alimentares. O conceito de rede, nos termos propostos por essa teoria, influencia a percepção do espaço como uma dimensão analítica, possibilitando uma nova leitura das relações que se estabelecem entre o local e o global, as redes e o território, o micro e o macro, as causas e os efeitos (SCHMITT, 2011). Neste contexto, é importante esclarecer que, embora se possa usar a noção de redes para analisar essas dimensões, esta pesquisa optou pela abordagem das interações entre sistemas alimentares para tratar das distintas escalas, práticas e relações sociais entre os atores no abastecimento alimentar de uma localidade.

Ainda que estabelecendo categorias para os diferentes sistemas quanto à escala ou a um conjunto de características baseadas nas práticas dos atores, todos os autores apresentados reconhecem em algum momento as interfaces entre sistemas alimentares coexistentes. Assim, no que se refere à escala, um sistema alimentar global reuniria um conjunto de interesses, visões de mundo e valores, que, reapropriados localmente, conformariam sistemas locais específicos de cada contexto. Desta forma, podemos dizer que características gerais do sistema alimentar nacional ou global são contextualizadas pelos atores locais e participam do delineamento de sistemas alimentares com características próprias de cada contexto sócio-espacial (MALUF; LUZ, 2016). Outros autores (BORN; PURCELLI, 2006) também refletem de modo relacional sobre a escala, variando entre uma interpretação mais fixa ou mais fluida do conceito. Acreditam que a escala é produzida socialmente, não possui qualidades intrínsecas, nem se trata de entidades independentes, portanto, o foco deve se dar nas interrelações entre as escalas.

Goodman et al. (2012) enfatizam que o uso da palavra alternativo, pode ser questionado em um contexto em que se encontram sobrepostas, muitas vezes, as ideias e as iniciativas de diferentes organizações em prol de questões sociais, de sustentabilidade e de saúde, por exemplo, temas por vezes agregadores na discussão da questão alimentar independentemente da escala. Neste sentido, os autores apontam para a proliferação de

expressões híbridas no abastecimento alimentar, a partir das interfaces entre os sistemas tidos como convencionais e alternativos, globais e locais. Ainda que existam tensões e conflitos, por exemplo, entre os sistemas alimentares mais localizados e a indústria de alimentos, acreditam que os fluxos e dinâmicas entre mercado e movimentos sociais são parte de um processo dinâmico e dialético, que também geram sinergias e complementaridades.

A partir da tipologia que estabelecem para sistemas alimentares, Collona et al. (2013) ressaltam que os diferentes sistemas funcionam em permanente processo de interação, recombinação e hibridização. Sendo assim, um ator pode participar em vários sistemas alimentares. Morgan et al. (2006) reconhecem as dificuldades de inferir as categorias dos diferentes mundos alimentares, pelo fato de os países, regiões e localidades realizarem diferentes combinações de aspectos dos diferentes mundos. Assim, justificáveis ambientais, enraizamento local, confiança, bem-estar coletivo e eficiência industrial podem encontrar-se em várias combinações em cada contexto social. Também abordam as complexas interações entre as escalas, na medida em que as mesmas atividades produtivas e produtos se estabelecem em vários contextos.

Por fim, Niederle e Wesz Jr. (2018), distinguem ordens alimentares, mas anunciam que estas se sobrepõem umas às outras no espaço e no tempo, e competem entre si para definir as posições dos atores sociais. Sendo assim, enfatizam as fronteiras permeáveis e os pontos de sobreposição entre as ordens, expressas, por exemplo, na heterogeneidade de práticas que envolvem o que se denomina como agronegócio no Brasil. E abordam, também, os sistemas produtivos e as práticas de consumo contemporâneas, expressas na produção da soja, a qual pode ser entendida sob diferentes significados, sejam eles: a) uma monocultura de exportação que invade o cerrado brasileiro; b) um símbolo da industrialização e financeirização na agricultura; c) uma alternativa sustentável e saudável para consumidores vegetarianos. Nesta perspectiva, produtores estabeleceriam estratégias e sistemas produtivos que podem pertencer a distintas ordens. Sendo assim, objetos e atores se repetiriam em mais de uma ordem, mas com diferentes identidades e significados.

De fato, em um mundo híbrido e de apropriações fica bem difícil encaixar uma prática em apenas uma ordem específica. Na localidade de Juazeiro, por exemplo, verificamos que produtos da sociobiodiversidade são exportados para outros países, um mesmo agricultor está inserido como consumidor em uma ordem financeira (supermercados), em uma ordem doméstica enquanto produtor e em uma ordem cívica quanto a seu discurso sobre sustentabilidade e alimentação saudável. Produtos típicos e locais são colocados em supermercados, alimentos industriais recebem apelo ético, alimentos orgânicos são

produzidos em escala comercial, alimentos saudáveis e sustentáveis criam uma confusão à parte, estando distribuídos nas seis ordens, dependendo da interpretação dessa tipologia.

Considerando os diferentes autores citados, podemos sugerir a coexistência de sistemas diversos que interagem, se influem mutuamente, competem e disputam por poder e legitimidade. Esta complexidade é marcada pela interação com o sistema financeiro e as grandes corporações, empresas agroalimentares multinacionais, e também por grupos de agricultores e consumidores interagindo em mercados locais. Em síntese, a abordagem das interações entre sistemas alimentares requer identificar, em determinada unidade sócio-espacial, as complementaridades e os conflitos presentes na coexistência de sistemas, de modo a chegar às formas em que se organizam a produção, a distribuição e o consumo de alimentos das localidades. Tais formas seriam o resultado do entrecruzamento de dinâmicas de âmbito local, nacional ou mundial, e estariam relacionadas às diferentes categorias de sistemas alimentares. Conhecer as características de cada sistema e as interações entre eles torna-se fundamental na definição de estratégias e políticas descentralizadas de abastecimento alimentar que sejam capazes de abranger toda sua complexidade, ou seja, que tenham em conta a coexistência de sistemas com as sinergias e tensões que lhes são próprias (MALUF; LUZ, 2018).

Como nos aponta Morin (1977), uma abordagem relacional para a análise de sistemas deve considerar a diversidade, complexidade e unidade de seus elementos, mas enfatizar as relações entre eles. Para o autor, é sistema aquilo que um observador considera do ponto de vista de seus interesses, seleções e finalidades, ou seja, a definição de um sistema é sempre uma escolha, uma decisão, de certa forma arbitrária. Neste trabalho, consideramos as reflexões propostas por este autor, em que a noção de sistema não é uma receita, mas uma noção-piloto, que necessita ser guiada, portanto, adotamos alguns conceitos estratégicos de sistema alimentar, apontados nesta seção. Nossa abordagem de sistemas alimentares traz esses distintos conceitos, categorizações e escalas dos sistemas alimentares, sem, no entanto, se deter em nenhuma delas. Nosso objetivo não é o de classificar práticas como pertencentes a um sistema ou outro, mas evidenciar hibridismos, conflitos e complementaridades entre práticas que podem pertencer a mundos, sistemas ou ordens distintas. Sendo assim, abordamos as estratégias dos atores na prática, as quais envolvem atividades que são contraditórias se as tentarmos incluí-las em uma das categorias apresentadas para sistemas alimentares. Além disso, os alimentos com qualidade diferenciada abordados na pesquisa podem ser encontrados em qualquer um dos mundos, ordens, regimes e sistemas descritos na literatura.

Desta forma, considerando as definições e categorizações de sistemas e conceitos afins apresentados acima, optamos por uma noção de sistema que reúne um conjunto de práticas e os princípios, valores e interesses que as regem, que se aproxima das categorias criadas para ordens alimentares (NIEDERLE, 2018) e mundos alimentares (MORGAN et al., 2006), e de algumas classificações de sistemas alimentares como as estabelecidas por Collona et al. (2013) e Goodman et al. (2012). No entanto, não apresentamos na tese os tipos de sistemas alimentares presentes na localidade de Juazeiro, mas apontamos as interações entre eles, por exemplo, os hibridismos que são gerados na sua interação, e que se manifestam nos cardápios, nas paisagens e nas dinâmicas de abastecimento.

Para construir a abordagem das interações, pressupondo que para que exista interação deve haver a coexistência de distintos sistemas no espaço, incluímos no debate autores que tratam mais especificamente da coexistência entre sistemas produtivos a partir de um olhar da Ecologia, adaptada para entender coexistência e conflito entre grupos humanos com diversos interesses (HERVIEU; PURSEIGLE, 2015; JANK et al.; 2006; LORING, 2016; ALBALADEJO, 2016). Fazendo uma comparação com os sistemas biológicos, a coexistência pode ser benéfica se houver a habilidade de explorar nichos particulares, se existir diferenciação suficiente e algum tipo de relação entre os sistemas/grupos/espécies (LORING, 2016). De acordo com Albaladejo (2016), o conceito de coexistência não pode ser entendido se não pela incompletude dos modelos, e enfatiza nossa pouca habilidade para pensar em um mosaico perpétuo de situações. Neste sentido, a abordagem que estamos propondo nessa pesquisa pretende abordar as interfaces entre os sistemas alimentares, diluindo as bordas entre os tipos e escalas apresentados nesta seção, bem como de outras dicotomias que, indiretamente, criam distinções para esses sistemas, sejam elas: rural-urbano, antigo-moderno, científico-popular.

É importante esclarecer que a noção de interação entre sistemas alimentares está sendo usada para fazer referência ao contexto geral em que o abastecimento se dá (venda de alimentos em supermercados e feiras, produção de alimentos de forma tradicional, convencional e alternativa, consumo pautado pela preocupação com questões sanitárias e pela valorização da agricultura familiar), mas também para tratar dos conflitos e complementaridades que isso gera (competição por recursos e visões de mundo, cooperação entre práticas e tecnologias, paradigmas de políticas públicas, relações de poder entre diferentes tipos de conhecimentos e interesses, opções de consumo contraditórias e ampla variedade de oferta de alimentos) e que podem influenciar o acesso a alimentos com qualidade diferenciada. Os próprios conceitos de qualidade e acesso, os quais receberão

atenção especial ao longo da tese, também são informados pela interação entre distintas práticas e sistemas de conhecimentos, ancorados na origem, na tradição, na valorização de um modo de vida, nas preocupações com o corpo e a saúde, em aspectos econômicos, ambientais, culturais e políticos.

### 1.3 A ESCOLHA DA ÁREA DE ESTUDO

O fato de a Bahia reunir diversas iniciativas como políticas públicas relacionadas à questão alimentar e espaços públicos de construção dessas políticas, bem como uma complexa rede de abastecimento alimentar, incluindo iniciativas em grande, média e pequena escala, foi um dos fatores para a escolha do estado para a realização da pesquisa. O Estado da Bahia é pioneiro na implementação da Política Territorial, assim como tem importante inserção na Política de Segurança Alimentar e Nutricional do governo federal, além da Política de Convivência com o Semiárido recentemente implementada, e de uma proposta de Política Estadual de Agroecologia. Todas perpassam a questão do abastecimento alimentar, priorizando o acesso a alimentos saudáveis e culturalmente apropriados e o desenvolvimento social e econômico de uma localidade em bases sustentáveis. Devido à implementação dessas políticas, além de outras, relacionadas ao acesso à água, terra e renda, percebe-se uma melhora na qualidade de vida da população em geral no estado nos últimos anos.

Ainda assim, a Bahia apresenta taxas de insegurança alimentar com médias superiores às nacionais e às dos outros estados do nordeste, devido a uma série de características econômicas, sociais e ambientais (conforme observado no Diagnóstico da Segurança Alimentar e Nutricional do Estado da Bahia – BAHIA, 2015), as quais devem ser consideradas na articulação das iniciativas de abastecimento já existentes bem como daquelas a serem criadas. Destacam-se as diversas iniciativas de produção e consumo local de alimentos, apoiada por programas do governo do estado e ONGs, as quais podem oferecer uma alternativa para o desenvolvimento socioeconômico e melhoria da qualidade da alimentação da sua população. Sabe-se que apesar do Brasil ter saído do Mapa Mundial da Fome em 2014 e reduzido significativamente os índices de pobreza, como resultado de um conjunto de políticas públicas, casos de insegurança alimentar<sup>12</sup> não são comuns apenas nos territórios da Bahia, mas persistem num percentual significativo de domicílios brasileiros com diversas formas de manifestação.

---

<sup>12</sup> Como se sabe, a insegurança alimentar engloba não apenas carências nutricionais, ainda graves em determinados grupos sociais, como também problemas decorrentes da má alimentação (tais como sobrepeso e obesidade) presentes em todos os segmentos sociais, mesmo que com importância variada.

Esta situação pode ser remetida diretamente ao abastecimento alimentar se considerarmos os antigos problemas de logística e infraestrutura que ocasionam elevadas perdas e desperdícios desde a colheita até o uso doméstico dos alimentos. Porém, considerando o abastecimento alimentar em seus diversos aspectos, é possível relacionar esses casos, também, a situações de pouco acesso a alimentos com qualidade diferenciada, seja por restrições na oferta, seja por limitações socioeconômicas, ambientais e culturais. Além disso, o desinteresse ou a baixa identificação das pessoas com este tipo de alimento são questões a serem consideradas, denotando a complexidade do tema e ressaltando a importância de tratarmos conjuntamente da questão do acesso e da qualidade dos alimentos nas dinâmicas e fluxos do abastecimento alimentar de uma determinada localidade, a partir de uma perspectiva das interações entre os diferentes sistemas alimentares.

O estado encontra-se subdividido em 27 territórios de Identidade<sup>13</sup>, reconhecidos pelo Governo da Bahia a fim de identificar prioridades temáticas a partir da realidade local de cada unidade territorial, consolidando-as como objeto de planejamento e implantação de políticas públicas. O território Sertão do São Francisco<sup>14</sup>, composto por 10 municípios<sup>15</sup>, interessa particularmente para essa pesquisa, por apresentar uma diversidade de sistemas alimentares coexistentes, que se refletem na variedade de dinâmicas envolvidas no seu abastecimento alimentar. Os diferentes sistemas alimentares do território podem ser caracterizados a partir da diversidade de paisagens, cardápios e políticas, que envolvem a produção de alimentos, a cultura alimentar e as decisões acerca das questões envolvendo os alimentos e a alimentação.

A paisagem do território SSF é marcada pela fruticultura irrigada de média e larga escala para exportação e consumo nacional, pela monocultura de cana-de-açúcar e pela agricultura familiar de *sequeiro*, adaptada ao ambiente de Caatinga. O cardápio local contempla alimentos típicos regionais como a “carne de bode”<sup>16</sup> e a farinha de mandioca, mas também

---

<sup>13</sup>O Programa Territórios de Identidade foi instituído pelo Decreto 12.354, de 25.08.2010, com a finalidade de promover o desenvolvimento econômico e social dos Municípios do Estado da Bahia (BAHIA, 2010). No artigo 1º desse decreto os Territórios de Identidade são conceituados como um agrupamento identitário municipal formado de acordo com critérios sociais, culturais, econômicos e geográficos, reconhecido pela sua população como o espaço historicamente construído ao qual pertence.

<sup>14</sup> Residem no território SSF aproximadamente 486.673 mil pessoas distribuídas em uma área territorial de 61.765,61 mil quilômetros quadrados, sendo que 63,29% da população vive em áreas urbanas. De acordo com relatório do MDA (2008), os projetos de irrigação tornaram a região foco de imigração, essencialmente Juazeiro, consolidando esse município como o maior município do território em contingente populacional (concentra aproximadamente 44% da população total) e também seu mais importante centro urbano, político e econômico.

<sup>15</sup> Os 10 municípios que fazem parte do território SSF são Juazeiro, Casa Nova, Curaçá, Sento Sé, Pilão Arcado, Remanso, Campo Alegre de Lurdes, Canudos, Sobradinho e Uauá.

<sup>16</sup> Designada popularmente de “carne de bode”, refere-se a carne de caprinos ou ovinos, que parecem não ter distinção na denominação do prato.

alimentos industrializados e padronizados pela mudança de hábitos alimentares em âmbito global. A variedade de políticas e ações envolvendo os alimentos e à alimentação englobam programas de acesso à água (pequenas cisternas e grandes obras de irrigação), fortalecimento da agricultura familiar diversificada e subsídios para fruticultura de exportação.

De particular relevância para a pesquisa são as peculiaridades que compõem o abastecimento alimentar em um território do semiárido baiano, onde as interações entre o ambiente, as pessoas e seus alimentos ocorrem de forma ainda mais estreita. Ao mesmo tempo, essa localidade também está submetida a dinâmicas abrangentes de produção e consumo de alimentos, podendo-se citar a existência de grandes redes de supermercados, bem como da migração recente de pessoas das várias regiões do Brasil com hábito alimentares específicos. A diversidade cultural no semiárido, bem como as características de seus ambientes (que por vezes limitam a produção de alimentos), a constituição de sujeitos que se alimentam e com isso consomem este ambiente, e o histórico de resistência neste lugar (de plantas, animais e de pessoas), que se reflete em mobilizações sociais, representadas principalmente pelo movimento de Convivência com o Semiárido<sup>17</sup>, são objeto de interesse nessa pesquisa.

Em Juazeiro, principal município do território, encontra-se uma Central de Abastecimento (CEASA) muito significativa para o abastecimento alimentar do território e de outras regiões do nordeste, a qual recebe alimentos de outros países e de diversas regiões do Brasil e abastece todos os tipos de estabelecimentos comerciais, incluindo feiras livres e o mercado municipal. Também estão presentes na localidade de Juazeiro, grandes redes de supermercados, distribuidoras e empacotadoras de alimentos, as quais foram introduzidas recentemente e provocaram mudanças significativas no abastecimento alimentar e na alimentação da população. Os alimentos produzidos localmente costumavam circular, desde sempre, através de uma rede informal de comercialização, principalmente para produtos de origem animal, que fazem parte da cultura alimentar tradicional. Mais recentemente, essa rede de produtores passa a ser fortalecida e parte dela formalizada através da inserção em programas de compras institucionais como o Programa Nacional da Alimentação Escolar (PNAE) e o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e da criação de espaços de comercialização específicos para esses produtos.

---

<sup>17</sup> O Programa de Convivência com o Semiárido foi criado no contexto de combate à desertificação no país e envolve centenas de organizações sociais (não governamentais em sua maioria) aglutinadas em redes sociais que articulam e mobilizam um conjunto de lutas sociais para conquista de direitos (água, terra, educação etc.) no Semiárido brasileiro.

As extensas áreas de fruticultura irrigada, a produção familiar convencional em lotes irrigados e a agricultura tradicional de sequeiro conformam a paisagem local. No que se refere ao consumo alimentar registra-se o aumento do poder de compra da população em geral e a preocupação com aspectos como saúde e meio ambiente que influenciam as escolhas alimentares, somado a alimentação que passa a ser feita fora de casa, em restaurantes e bares. A localidade de Juazeiro recebe pessoas de várias regiões do país, devido ao trabalho na fruticultura, mas, também, ao estabelecimento de Universidades, o que enriquece os aspectos culturais em geral e mais especificamente a cultura alimentar. Diversos eventos, ou “espaços políticos” (pelo modo como estão sendo tratados nessa pesquisa), que valorizam a cultura sertaneja, ocorrem em Juazeiro, grande parte deles com a temática central relativa aos alimentos e, o restante, ao menos ofertam os alimentos tradicionalmente consumidos na região. A diversidade das dinâmicas de abastecimento alimentar em Juazeiro, refletida na heterogeneidade de suas paisagens, cardápios e políticas, fez com que escolhêssemos essa localidade como ponto de partida da pesquisa.

Utilizando do termo localidade, pretendemos não colocar limites fixos nos municípios quanto a sua delimitação político-administrativa, por exemplo, ou mesmo definir um número preciso de municípios dos quais estamos tratando. Desta forma, trazemos, sempre que possível, características do consumo alimentar da região semiárida como um todo, ou que sejam mais evidentes no meio rural, mas que também estabeleçam relações com a área urbana. Serão consideradas também, as relações entre os municípios de Juazeiro (Bahia) e o município contíguo de Petrolina que, apesar de pertencer ao estado de Pernambuco, forma com Juazeiro uma área conurbada com características de região metropolitana, notadamente em relação aos fluxos do abastecimento, assentado em cadeias curtas e longas. Sendo assim, a localidade seria um espaço onde se expressam várias escalas geográficas entrelaçadas (LUZ;MALUF, 2019).

Barros (2007) e Carvalho (2010) utilizam do termo território de Juazeiro, que acompanha a regionalização das Áreas Suscetíveis à Desertificação (ASD), para definir a mesma região denominada de Submédio São Francisco pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), dentro da regionalização das microrregiões homogêneas brasileiras. A mesma área também foi denominada pela política territorial do estado da Bahia de território de Identidade Sertão do São Francisco, definido pelo extinto Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA). Neste trabalho, estamos utilizando a noção de localidade como uma categoria metodológica, que indica um ponto de partida para a verificação dos fluxos e dinâmicas do abastecimento alimentar. Assim, usamos a delimitação de território da política territorial

apenas como uma das referências, considerando também a espacialidade das dinâmicas de abastecimento e as territorialidades construídas socialmente, principalmente as que se referem à cultura e aos hábitos alimentares.

No entanto, as três unidades referidas relacionam-se entre si, como exemplo pode-se pensar nas redes de atores que se conformam nos vários encontros que passam a existir após o estabelecimento de uma política territorial, e as influências desse processo na criação de uma identidade coletiva para o grupo. As subjetividades de um grupo, as relações de poder entre os atores e o processo histórico, também influenciam na construção da política territorial e nas decisões do que deve ser incluído ou excluído dos limites de um território. Neste sentido, Carvalho (2010) propõe que a definição de um território possa ser estabelecida, por exemplo, a partir dos eventos, redes e práticas sobre Convivência com o Semiárido que ocorrem em uma determinada área e mobilizam uma rede de atores sociais.

Outro elemento que poderia ser usado na definição de uma localidade seria a territorialidade compartilhada entre as pessoas que ali vivem, ou seja, as noções de território que constroem em seus imaginários, a partir das características compartilhadas da cultura regional ou dos repertórios que constroem sobre espaço e pertencimento, por exemplo. A noção de multiterritorialidade ou de diversas territorialidades que se sobrepõem num mesmo espaço, numa multiplicidade de combinações entre ações, materialidade e subjetividades entre sujeitos e processos múltiplos (CAZELLA et al., 2009), soma-se a ideia das interações entre diferentes modos de produzir, consumir e pensar sobre os alimentos em uma mesma localidade. Mais especificamente em relação às escolhas alimentares, podemos dizer que os atores sociais constroem suas preferências e aversões sobre determinados tipos de alimentos por questões muito particulares, porém, exerce forte influência a vivência da cultura local e as experiências compartilhadas na família e na comunidade.

Ainda em relação à escolha da localidade de Juazeiro, trazemos algumas questões referentes ao abastecimento alimentar em espaços urbanos, as quais foram consideradas na pesquisa, embora esta tenha foco, pela abordagem das interações, nas relações estabelecidas entre o rural e o urbano. De acordo com Schneider et al., (2016), as principais questões envolvendo o sistema alimentar globalizado moderno, já apontadas na seção anterior, estariam pautadas por questões como desigualdade e injustiças sociais, questões de saúde e de insegurança alimentar, crise ambiental, perda da diversidade e da qualidade organoléptica, assim como a desconfiança e medos em relação aos alimentos por parte dos consumidores. Parte significativa dos problemas associados a este debate tem como arena privilegiada os espaços urbanos, de modo que as estratégias alimentares e de abastecimento das cidades vêm

assumindo particular centralidade no contexto da crise de mobilidade, de energia e saúde.

De acordo com o Censo demográfico, 84% da população brasileira reside em áreas urbanas e a tendência crescente desse fenômeno oferece risco para a segurança alimentar e nutricional das imensas populações urbanas (IBGE, 2013). Neste sentido, esta pesquisa destaca um fenômeno que ocorre em cidades médias no interior do Brasil, como é o caso de Juazeiro e de Petrolina, que passam por um processo crescente de urbanização, em que distintos sistemas alimentares coexistem e interagem, dando origem a conflitos, sinergias e hibridismos que passam a caracterizar o abastecimento alimentar das localidades. Esta interação se daria de forma mais intensa nessas regiões pelas transformações recentes que sofreram no que se refere à homogeneização das práticas de consumo e alimentares, ao mesmo tempo em que se preserva a cultura alimentar local e surgem novas demandas pelos consumidores, voltadas à saúde e à questão ambiental, que de certa forma confrontam tanto às práticas tradicionais quanto àquelas recentemente incorporadas.

O recorte cronológico da presente pesquisa corresponde ao período que se inicia na década de 1980, quando os projetos de irrigação se intensificaram na região, implementados pela Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e Parnaíba (CODEVASF), e se estende até os dias atuais. Ressaltam-se ainda, na última década, as políticas sociais de acesso à água e de transferência de renda para as populações menos favorecidas no território, que resultaram em mudanças significativas na qualidade de vida em geral. Por fim, também referente aos últimos dez anos, destaca-se a instalação de grandes redes de supermercados, que parece ter provocado alterações relevantes no modo como a população se abastece, e consequentemente em seus hábitos alimentares.

Esta pesquisa pretende entender esses fluxos e dinâmicas do abastecimento, além da diversidade de cardápios alimentares na localidade, considerando a cultura e as tradições locais, mas também um padrão mais homogêneo de consumo de alimentos industrializados, e os diferentes hábitos alimentares de uma população que agrega, cada vez mais, habitantes oriundos de diversas regiões do país. Na perspectiva de compreender as relações entre as diferentes formas de abastecimento alimentar que perpassam a localidade, a pesquisa também abordará a diversidade de políticas relacionadas aos alimentos e à alimentação. Além disso, a diversidade de paisagens produtivas no território fornecem elementos importantes neste contexto, considerando as características múltiplas da região, que incluem a fruticultura irrigada de larga escala, a caprinocultura familiar e o extrativismo de frutas nativas para confecção artesanal de doces. Pretende-se, portanto, conhecer essa diversidade de situações (paisagens, cardápios, políticas) a fim de compreender como diferentes dinâmicas interagem e

conformam o abastecimento alimentar de uma localidade.

#### 1.4 PROCEDIMENTOS DE COLETA E ANÁLISE DOS DADOS DE CAMPO

Essa pesquisa inicia com uma questão muito básica, que norteia a primeira incursão em campo: o que as pessoas comem e de onde vem esse alimento?

Nosso objetivo era tratar do abastecimento alimentar partindo dos cardápios e das práticas alimentares de uma determinada localidade, enfatizando os aspectos culturais, em lugares onde, ainda, a cultura alimentar local enraíza os fluxos e as dinâmicas do abastecimento. Assim, buscamos entender como esses fatores interagem com aspectos como a inserção de novos hábitos alimentares e locais de compra, preocupação com a qualidade dos alimentos nos seus diversos aspectos, contexto híbrido que estamos denominando de interação entre sistemas alimentares que coexistem em uma mesma localidade. Minhas motivações para tratar desse tema se somam às do meu orientador, Renato Maluf, no âmbito do CERESAN, que realiza três incursões à área da pesquisa entre 2016 e 2018, duas delas no mesmo período em que eu estava em trabalho de campo. Das reflexões que realizamos conjuntamente sobre a temática do abastecimento pela ótica das interações entre sistemas alimentares derivaram alguns artigos que permitiram reflexão sobre a análise parcial dos dados da pesquisa<sup>18</sup>.

Em fevereiro de 2016, fizemos um campo exploratório. Ao longo de seis dias intensos de visita a estabelecimentos onde são comercializados alimentos no município de Juazeiro, fizemos uma reunião com grupo focal sobre o consumo de alimentos e os cardápios locais, e entrevistas com gestores públicos, técnicos, comerciantes, produtores, pesquisadores, educadores e consumidores. Em relação à reunião com o grupo focal, foi realizada uma primeira experiência, reunindo diferentes atores do abastecimento, onde foram lançadas algumas questões como, por exemplo, o que vocês costumam comer nas três principais refeições diárias (café-da-manhã, almoço e janta) e onde compram esses alimentos? Os participantes também foram questionados sobre o hábito de comer fora de casa, sobre as mudanças na alimentação ao longo do tempo e sobre a inclusão de alimentos típicos, regionais

---

<sup>18</sup> Os artigos elaborados em coautoria com o orientador sobre a temática da tese foram: “Sistemas Alimentares Descentralizados e o abastecimento alimentar do território Sertão do São Francisco, Bahia” para o VII Encontro da Rede de Estudos Rurais (LUZ; MALUF, 2016); “Sistemas Alimentares Descentralizados” para o projeto desenvolvido pelo CERESAN junto a OXFAM (Oxford Committee for Famine Relief) Brasil (MALUF; LUZ, 2016); “Sistemas alimentares descentralizados: um enfoque de abastecimento na perspectiva da soberania e segurança alimentar e nutricional” no livro *Questões agrárias, agrícolas e rurais - conjunturas e políticas públicas* (MALUF; LUZ, 2018); “O movimento alimentar pela valorização da cultura no sertão nordestino: um olhar sobre o abastecimento a partir das interações entre sistemas alimentares” na III Conferência Internacional sobre Agricultura e Alimentação em uma sociedade urbanizada (LUZ; MALUF, 2018). “Social Participation in Political Spaces and the Valuing of Culture as Empowering Resources to Promote Access to Quality Food in Brazil” na *Revue Internationale des Études du Développement* (LUZ; MALUF, 2019).

e orgânicos na dieta.

Durante o campo exploratório, a pesquisa foi apresentada em espaços como o Serviço Territorial de Apoio à Agricultura Familiar (SETAF) e o Instituto da Pequena Agropecuária Apropriada (IRPAA), que prestam assessoria técnica a agricultura familiar local. Foram feitas entrevistas semi-estruturadas com a Associação de Pescadores e Pescadoras de Remanso (APPR), com a Cooperativa Agropecuária Familiar de Canudos, Uauá e Curaçá (COOPERCUC), com o secretário de agricultura do município de Uauá, com a técnica responsável pelo Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) neste mesmo município e com a técnica responsável pelo Restaurante Popular no município de Juazeiro. Além disso, foram realizadas visitas no município de Juazeiro ao Mercado Municipal, ao Mercado do Produtor (CEASA), a uma das hortas comunitárias que compõe a agricultura urbana do município, uma feira livre e uma loja de economia solidária.

O contato com diferentes atores foram fundamentais na construção das questões de pesquisa, instigando-nos sobre temas como as peculiaridades climáticas e culturais desta localidade e o modo como determinam a produção e o consumo de alimentos, as mudanças recentes nas formas de abastecimento e consumo e, a partir disso, a composição de cardápios híbridos, contendo alimentos das mais diversas origens. Um dos resultados do campo exploratório foi direcionar a pesquisa para tratar do acesso a alimentos com qualidade diferenciada, observando que existe uma preocupação com a qualidade dos alimentos, tanto na esfera da oferta quanto na do consumo, pela população em geral na localidade de Juazeiro, porém ouvindo relatos de que essa qualidade estaria restrita a quem pode pagar por ela. Todo esse cenário, nos instiga a tratar do abastecimento alimentar em Juazeiro partindo dos cardápios e da cultura alimentar, porém traçando relações com o contexto geral em que os alimentos estão sendo produzidos na região e as implicações disso para estratégias de abastecimento sob a ótica da SSAN, ou seja, que priorize o acesso a alimentos com qualidade diferenciada.

O referencial teórico de utilidade para a pesquisa começou a ser compilado e debatido em conexão com essas questões que surgiram durante o campo exploratório. Foi realizado um levantamento das principais teses de doutorado, artigos científicos e técnicos sobre Juazeiro e o território Sertão do São Francisco na temática do abastecimento, seus fluxos e dinâmicas, paisagens, cardápios e políticas relacionadas aos alimentos e à alimentação. Além disso, cabe mencionar que elementos da música e da literatura que tratam da história e da cultura sertaneja também foram acessados durante a construção desta pesquisa a fim de ambientar essa pesquisadora, que é do sul do Brasil, com as múltiplas realidades do semiárido. Neste

sentido, esse estudo também se propõe a ser um híbrido, resultado da própria formação heterogênea da pesquisadora e seu orientador, grupo de pesquisa a que pertencem, e tantas outras fontes de inspiração que tornaram essa proposta de estudo desejada e permitiram o estabelecimento de algumas questões norteadoras para o seu desenvolvimento.

Para a construção dos métodos de coleta dos dados de campo, foram escolhidas algumas abordagens teóricas, mantendo certa abertura para as urgências que certamente surgiriam na prática. A abordagem relacional e reflexiva auxilia na construção dos procedimentos de pesquisa, no modo como foram elaborados os questionários, as entrevistas e as dinâmicas de grupo, e principalmente na construção de um tipo de olhar a ser sustentado nas observações a campo. A abordagem de sistemas complexos de Edgar Morin, por exemplo, sugere a necessidade de o observador observar a si próprio, considerando que seu objeto de observação também o constitui. O autor aprofunda essa percepção afirmando que o observador, além de observar a si mesmo observando os sistemas, também deve se esforçar por conhecer o seu conhecimento (MORIN, 1977). Neste sentido, ainda que considerando as peculiaridades da região semiárida do nordeste brasileiro, procuramos abordar na construção dos instrumentos de coleta dos dados, o máximo de diversidades que a realidade pudesse oferecer, tomando em conta que esses elementos heterogêneos ganham significado na sua relação.

A opção pelo registro da diversidade de paisagens, cardápios e políticas para caracterizar o abastecimento na localidade de Juazeiro é inspirado livremente no artigo de Declerck (2013) que trata da importância da diversidade em diversos níveis, na paisagem (sistemas produtivos e ambientes naturais), nos cardápios (alimentação) e na microbiota (organismos do solo), estabelecendo uma relação entre diversidade ecológica, diversidade alimentar e saúde. Adaptando essa proposta, optamos por estabelecer as conexões entre paisagens, cardápios e as políticas, para entender o abastecimento das localidades num contexto de interação entre sistemas alimentares, ou seja, interação entre distintas culturas ou modos de pensar e agir em relação aos alimentos. Entendendo que essas interações (na forma de conflitos, híbridos, complementaridades) têm implicações para o acesso a alimentos com qualidade diferenciada, condição crucial para pensar o abastecimento como forma de promover a SSAN.

Ao total foram realizadas quatro viagens para a localidade de Juazeiro entre fevereiro de 2016 e março de 2019. A primeira ocorreu em fevereiro de 2016 e teve duração de uma semana, a segunda teve duração de três meses, de março a junho de 2017. A terceira viagem durou todo o mês de Novembro de 2018 e a quarta ocorreu entre janeiro e março de 2019 com

duração de dois meses, totalizando aproximadamente seis meses de trabalho de campo. Foi uma vivência intensa no sertão, onde visitei oito dos dez municípios do território Sertão do São Francisco, mas cheguei a residir, alugando casa e fixando moradia, em dois deles, Juazeiro e Casa Nova. A residência em Casa Nova foi devido a uma proposta de consultoria no âmbito do Projeto R4D do Programa de Pesquisa Suíço em Questões Globais para o Desenvolvimento<sup>19</sup>, que me proporcionou três meses a mais de campo e uma vivência com as comunidades rurais desse município, onde existe o maior rebanho caprino do país. Tive a possibilidade de inserir minhas questões de pesquisa no questionário do projeto, devido à similaridade entre elas e a flexibilidade que o projeto permitia na construção de questões para o diagnóstico da sustentabilidade alimentar das comunidades tradicionais de fundo de pasto em Casa Nova.

Sendo assim, considerando a importância de trazer aspectos relacionados ao abastecimento alimentar e o acesso a alimentos com qualidade diferenciada das comunidades rurais e, especialmente, comunidades tradicionais, e pela oportunidade que me foi dada de realizar esse trabalho de campo junto ao projeto, informações coletadas, principalmente, no meio urbano, puderam ser complementadas e enriquecidas com aquelas vivenciadas nas comunidades rurais. A vivência nessas comunidades, inclusive, deixa evidentes os fluxos entre o rural e urbano, que serão apresentados no decorrer da pesquisa como possuindo fronteiras tênues, já que alimentos e pessoas circulam entre esses ambientes com tal intensidade que as demarcações entre eles perdem sua importância.

Na tabela a seguir podemos visualizar para as três grandes categorias adotadas na pesquisa, as ferramentas e procedimentos metodológicos utilizados e o número de ocorrências para cada um deles.

---

<sup>19</sup> O Projeto R4D “Rumo à sustentabilidade alimentar: reformulando a coexistência de diferentes sistemas alimentares na América do Sul e África” é desenvolvido pelo Centro para o Desenvolvimento e o Meio Ambiente da Universidade de Berna na Suíça e pela Comunidade Pluricultural Andino-Amazônica para a Sustentabilidade, com atuação em diversos países na promoção de sistemas alimentares sustentáveis.

Tabela 1: Procedimentos de coleta de dados para cada tópico orientador da caracterização do abastecimento alimentar na localidade de Juazeiro.

<b>Tópicos orientadores da caracterização do abastecimento alimentar</b>	<b>Ferramentas e Procedimentos de coleta de dados</b>
<b>PAISAGENS</b>	<p>2 Reuniões preparatórias do trabalho de campo com organizações locais</p> <p>12 Visitas a propriedades rurais</p> <p>8 Entrevistas com produtores rurais</p> <p>2 Metodologias participativas e dinâmicas de grupo com produtores rurais</p> <p>8 Entrevistas com técnicos e coordenadores de projetos</p> <p>2 Visitas a instituições de pesquisa</p> <p>3 Visitas a grandes empreendimentos</p>
<b>CARDÁPIOS</b>	<p>3 Grupos focais com atores do abastecimento</p> <p>6 Visitas a equipamentos públicos de abastecimento e 3 entrevistas com responsáveis.</p> <p>9 Visitas aos principais estabelecimentos comerciais e equipamentos de varejo e 3 entrevistas com responsáveis.</p> <p>8 Visitas a feiras (livres, tradicionais, orgânicas) e 5 entrevistas com feirantes</p> <p>12 Visitas a restaurantes e culinária de rua e 4 entrevistas com cozinheiras</p> <p>1 Entrevista com grupo de mulheres jovens urbanas</p> <p>10 Questionários com consumidores de loja de produtos com qualidade diferenciada</p> <p>10 Questionários eletrônicos com consumidores universitários</p> <p>4 Encontros com Metodologias participativas e dinâmicas de grupo com produtores rurais</p> <p>4 Entrevistas com técnicos e coordenadores de projetos</p>

<b>POLÍTICAS</b>	6 Entrevistas com cooperativas e associações 4 Entrevistas com técnicos e coordenadores de projetos Participação em eventos sobre agricultura e alimentação (espaços políticos): 4 Eventos acadêmicos 8 Eventos para público em geral 5 Encontros com comunidades rurais e lideranças comunitárias
------------------	---

Para a caracterização das Paisagens, nos utilizamos não apenas dos sistemas produtivos, mas do contexto da paisagem em geral, com seus grandes empreendimentos, as principais instituições, projetos sociais, e projetos de desenvolvimento para o semiárido. Foram realizadas visitas a propriedades rurais nas comunidades de Serra da Boa Vista e Fazenda Riacho do Meio, próximos ao distrito de Juremal, e também no perímetro do Salitre, ambos na zona rural de Juazeiro. No município de Casa Nova, pude conhecer a realidade de quatro comunidades rurais (Melancia, Riacho Grande, Ladeira Grande, Salina da Brinca). Foram feitas entrevistas com produtores rurais nessas comunidades, percorridas suas estradas, trilhas, e compartilhado muitas refeições nas casas visitadas.

A articulação realizada com as ONGs locais foi crucial para a realização dessas visitas em comunidades difíceis de acessar, já que não existe transporte público para a maioria delas bem como indicações nas estradas para encontrá-las. Em algumas dessas visitas a propriedades rurais foi possível a aplicação de questionários e entrevistas com as comunidades, em outras foram obtidas informações valiosas a partir das dinâmicas de grupo aplicadas pelas organizações como parte de seu diagnóstico ou atividade avaliativa. Além disso, a atuação junto ao projeto R4D, citado anteriormente, proporcionou uma coleta de dados muito maior sobre os elementos da paisagem semiárida, durante a realização da fase de diagnóstico desse projeto.

A possibilidade de participar da Caravana Agroecológica, evento que percorreu praticamente todos os municípios do território SSF em cinco dias, proporcionou visitas a diversas propriedades rurais agroecológicas, registro de alguns problemas ambientais e contato com as principais organizações que atuam com a agroecologia no território SSF e na Bahia. A caminhada dos umbuzeiros foi outro momento de imersão no bioma Caatinga, dois dias de caminhada pelas trilhas percorridas pelo grupo de Antônio Conselheiro durante o Massacre de Canudos para conhecer a história e as estórias do lugar contadas em causos e

poesias, pelos elementos da paisagem e pessoas apaixonadas por todas essas coisas. Como parte de uma disciplina que cursei na Universidade do Estado da Bahia (UNEB) pude realizar uma visita guiada a hidrelétrica em Sobradinho, ao parque eólico em Sento Sé, áreas doadoras e receptoras da transposição do rio São Francisco, a fruticultura irrigada para produção de sucos e vinhos, entre outros grandes empreendimentos que passaram a fazer parte da paisagem na localidade de Juazeiro.

Na área urbana de Juazeiro foram apontadas como importantes para o abastecimento de alimentos com qualidade diferenciada as hortas comunitárias, sendo que na mais importante delas, realizamos entrevista com dois produtores. Também na sede do município encontram-se as principais organizações que atuam na assistência técnica, pesquisa e extensão rural, com cujos responsáveis agendamos conversas para tomar conhecimento sobre o ambiente institucional e os principais projetos em andamento na região. Realizamos entrevistas semi-abertas com técnicos do IRPAA, SETAF, Superintendência Baiana de Assistência Técnica e Extensão Rural (BAHIATER), Serviço de Assessoria a Organizações Populares Rurais (SASOP) e Serviço de Assistência Socioambiental no Campo e na Cidade (SAJUC), que atuam junto aos agricultores familiares de sequeiro; a Secretaria da Agricultura, com atuação mais diversificada em relação aos outros tipos de agricultura (familiar convencional e fruticultura); a Secretaria do Desenvolvimento e Igualdade Social de Juazeiro, responsável pelos equipamentos públicos de abastecimento; o Centro de Agroecologia, Energias Renováveis e Desenvolvimento Sustentável (CAERDS), que realiza pesquisa sobre agricultura orgânica; a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA SEMIÁRIDO), mais especificamente técnicos que realizam pesquisa com frutas nativas da Caatinga e alimentos tradicionalmente consumidos na região da pesquisa; Grupo de Agroecologia da Universidade Federal do Vale do São Francisco (UNIVASF), que atua na educação e extensão agroecológica; a CODEVASF, que tem atuação sobre a área dos perímetros irrigados; Secretaria da Agricultura e Secretaria da Educação do município de Uauá.

Para tratar dos Cardápios enfatizamos a cultura alimentar local, transformada pela oferta de alimentos industrializados e pela demanda de consumidores preocupados com a saúde ou o bem-estar animal. A diversidade de locais para compra de alimentos e de cardápios, bem como suas implicações para o acesso a alimentos com qualidade diferenciada, foram discutidos em três grupos focais, com aproximadamente dez participantes em cada um deles. Foram reunidos nestes momentos importantes atores sociais do abastecimento alimentar da localidade de Juazeiro, compreendidos aqui na sua forma mais abrangente,

portanto constituído de produtores, comerciantes, consumidores, pesquisadores, técnicos, educadores, gestores públicos e agentes de saúde, reunidos para tratar conjuntamente da produção, distribuição e consumo de alimentos. Esses atores diversos ajudaram a validar a própria metodologia de obtenção de dados e as questões que estavam sendo discutidas.

Foram realizadas visitas a estabelecimentos comerciais e equipamentos de varejo de diversos tipos, alguns mais especializados na venda de alimentos da agricultura familiar local, outros que recebem na sua maioria produtos industrializados, e entrevistados alguns consumidores que circulavam nesses espaços, bem como nas diversas feiras da região. As feiras livres, as feiras orgânicas e as feiras tradicionais da região nordeste onde é possível encontrar o comércio de carnes locais, foram percorridas e alguns feirantes entrevistados para registro dos fluxos desses alimentos, nos municípios de Juazeiro, Uauá, Casa Nova e Curaçá. Equipamentos públicos de abastecimento como o Restaurante Popular, Mercados Municipais e o Mercado do Produtor (CEASA) em Juazeiro, foram registrados a partir de visitas e entrevistas com os responsáveis. Também entrevistamos o dono de uma empacotadora local, pelo papel que cumpre quanto à oferta de alimentos básicos na região, como feijão, arroz, farinha de mandioca, farinha de milho e goma de tapioca. Além disso, técnicos das organizações que atuam na região em projetos voltados à produção, distribuição ou consumo de alimentos, auxiliaram no entendimento dos fluxos e dinâmicas de abastecimento locais.

Foram visitados também restaurantes, alguns que fazem parte do roteiro turístico, outros mais populares que atendem a população local, ainda que todos preparem e sirvam alimentos locais. Em Juazeiro e Petrolina, devido à demanda de consumidores de diversas regiões e gostos culinários, já podem ser encontrados restaurantes que: possuem chefs de cozinha e fazem preparações gourmet com frutas nativas e outras plantas da Caatinga; servem a típica culinária sertaneja; preparam a comida baiana à base de frutos do mar, mais característica do litoral do estado; além de restaurantes com influência da culinária de várias regiões do mundo (italiana, japonesa, chinesa). Também foram realizadas entrevistas semi-abertas com grupos de mulheres na zona rural e urbana sobre a escolha dos alimentos, as receitas, as memórias e os hábitos alimentares de suas famílias. Além disso, nas propriedades rurais citadas anteriormente, foram realizadas entrevistas com os produtores sobre seu papel enquanto consumidores de alimentos. E nos eventos ou espaços políticos registrados na pesquisa foram observados os cardápios que estão sendo promovidos e consumidos nesses locais e entrevistados os responsáveis pelo preparo desses alimentos e pela organização desses eventos.

No que se refere às Políticas, focamos as observações no que estamos denominando de

espaços políticos, espaços formalizados ou não, em que a política dos alimentos está sendo construída cotidianamente. Neste sentido, as manifestações culturais são consideradas enquanto espaços políticos, já que a política dos alimentos nessa região está impregnada de tal forma da cultura local, que serão tratadas de forma conjunta. Esses locais mostraram-se excepcionais para a observação tanto dos cardápios, quanto da política dos atores e para o contato com as organizações locais e seus projetos. Comerford et al. (2014) chamam a atenção para a necessidade de análise mais profunda desses encontros, das relações que ali se constituem, dos discursos e construções de verdades, das emoções e simbologia implícitas nos diferentes modos de agir de seus participantes. É importante ressaltar ainda que, na caracterização do universo das políticas, especialmente, é indispensável captar os impactos das mudanças recentes na estrutura de governo e da conjuntura política atual sobre o território e sua política dos alimentos.

Foram realizadas entrevistas semi-estruturadas com membros do CONSEA, do Colegiado de Desenvolvimento Territorial (CODETER) e técnicos que executam políticas públicas relacionadas ao abastecimento alimentar. A possibilidade de participar dos encontros dos projetos em andamento na localidade, aplicando metodologias participativas e dinâmicas de grupo com comunidades rurais e lideranças comunitárias, forneceu informações valiosas sobre a participação social e a construção da política dos alimentos na região. Também foram acompanhadas algumas reuniões técnicas de interesse para a pesquisa. No entanto, atenção especial foi dada aos eventos que ocorreram nos municípios de Petrolina, Juazeiro, Casa Nova e Uauá. Embora tratassem da produção, distribuição ou consumo de alimentos locais, esses eventos foram considerados essencialmente políticos, já que são momentos de debate entre atores sociais diversos, onde estão em disputa diferentes formas de produzir, consumir e pensar sobre os alimentos. Dos eventos acompanhados que tratavam mais da produção agropecuária podemos citar a Feira de Caprinos e Ovinos do Distrito de Cacimba do Silva em Juazeiro e a Caravana Agroecológica, já citada anteriormente.

Dos eventos registrados que abordavam especialmente o consumo de alimentos com qualidade diferenciada podemos citar o Festival Umbu Pance, o Festival Gastronômico de Uauá e o Festival do Umbu. Eventos com caráter mais acadêmico, mas também com participação dos movimentos sociais e das organizações locais foram o Encontro de Iniciativas de Ensino em Agroecologia do Nordeste, I Simpósio Transdisciplinar em Agroecologia, a Reunião da Rede Territorial de Agroecologia, o Simpósio de Agricultura Orgânica e Agroecológica e o Seminário Diálogos de Saberes Contextualizados para a Convivência com o Semiárido. Dos eventos que valorizavam mais especificamente a cultura

local em toda a sua diversidade, na música, poesia e culinária, podemos citar a Festa de Santo Antônio na Ilha do Massangano em Juazeiro, as festas de São João, os saraus de poesia e a Caminhada dos Umbuzeiros em Uauá.

O material coletado nas observações, entrevistas, questionários e dinâmicas com grupos focais foram registrados em caderno de campo, sendo que algumas conversas foram também gravadas e, posteriormente, transcritos alguns trechos de interesse. Para a organização do material obtido foi utilizado o software NVIVO 11, que permite sistematizar dados qualitativos em categorias por assunto, estabelecendo relações entre elas. Essa ferramenta foi útil em um primeiro momento de leitura dos diários de campo e das transcrições de entrevistas, porém, posteriormente, mostrou-se mais interessante aprofundar na reflexão sobre algumas histórias, das tantas ouvidas e vividas em campo, através da leitura e releitura do material sistematizado como um todo, ao invés de tentar classificar trechos de cada entrevista por categorias, por exemplo. Esse levantamento qualitativo foi complementado com informações obtidas em trabalhos científicos e técnicos desenvolvidos sobre a região, a maior parte deles pelas instituições de ensino, pesquisa e extensão: Universidades (UNEB, UNIVASF, Universidade Federal da Bahia/UFBA), EMBRAPA (Semiárido e Caprinos), ONG (IRPAA, SASOP) e secretarias municipais e territorial. Esses materiais foram acessados na sua maioria através das bibliotecas virtuais dessas organizações e alguns nas bibliotecas físicas, e auxiliaram principalmente na caracterização do abastecimento alimentar em Juazeiro a partir das categorias Paisagens, Cardápios e Políticas.

Na discussão sobre o acesso a alimentos com qualidade diferenciada, realizada ao longo de todo o trabalho, são compiladas as informações dos três diagnósticos de segurança alimentar, um deles realizado para o estado da Bahia e os outros dois para o território SSF, que apresentam um panorama da situação econômica, social e nutricional da população, incluindo dados sobre o acesso a serviços de saúde, saneamento básico e educação. São eles: 1) Diagnóstico da Segurança Alimentar e Nutricional do Estado da Bahia (2015); 2) Diagnóstico Participativo da Insegurança Alimentar e Nutricional do território SSF (2011); 3) Diagnóstico da Segurança Alimentar e Nutricional do território SSF elaborado pela Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia (2014). O primeiro deles, executado pelo Grupo Governamental de Segurança Alimentar e Nutricional (GGSAN), é parte integrante do Plano Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional e utiliza as informações geradas nos outros dois diagnósticos, os quais foram elaborados para cada um dos 27 territórios da identidade do estado, além de dados secundários produzidos pelo governo federal e outras instituições, a exemplo da Pesquisa Nacional de Amostra por Domicílios (PNAD) do IBGE.

Esse diagnóstico traz uma análise de como os indicadores relacionados às dimensões da SAN (I- produção e disponibilidade de alimentos, II- renda e condições de vida, III- acesso à alimentação adequada e saudável, IV- saúde, nutrição e acesso a serviços relacionados, V- educação), definidos pelo Decreto nº 7.272/2010<sup>20</sup>, se comportam na Bahia.

Ampliando o conceito de acesso para o modo como são determinadas as escolhas alimentares individualmente ou em um determinado grupo, no presente trabalho, são levantados aspectos biológicos, psicológicos, identitários, culturais, sociais e políticos que influenciam no acesso a alimentos com qualidade diferenciada. A orientação da professora Isobel Contento durante o período sanduíche na Universidade de Columbia em Nova Iorque, e as disciplinas ministradas por ela, auxiliaram na construção de categorias para análise dos questionários e entrevistas aplicados em campo no que se refere a alguns determinantes do acesso e das escolhas alimentares. A figura 1 mostra o roteiro simplificado com as categorias elaboradas, inspirado nos modelos de Triandis (1980) e Fishbein e Ajzen (2010).

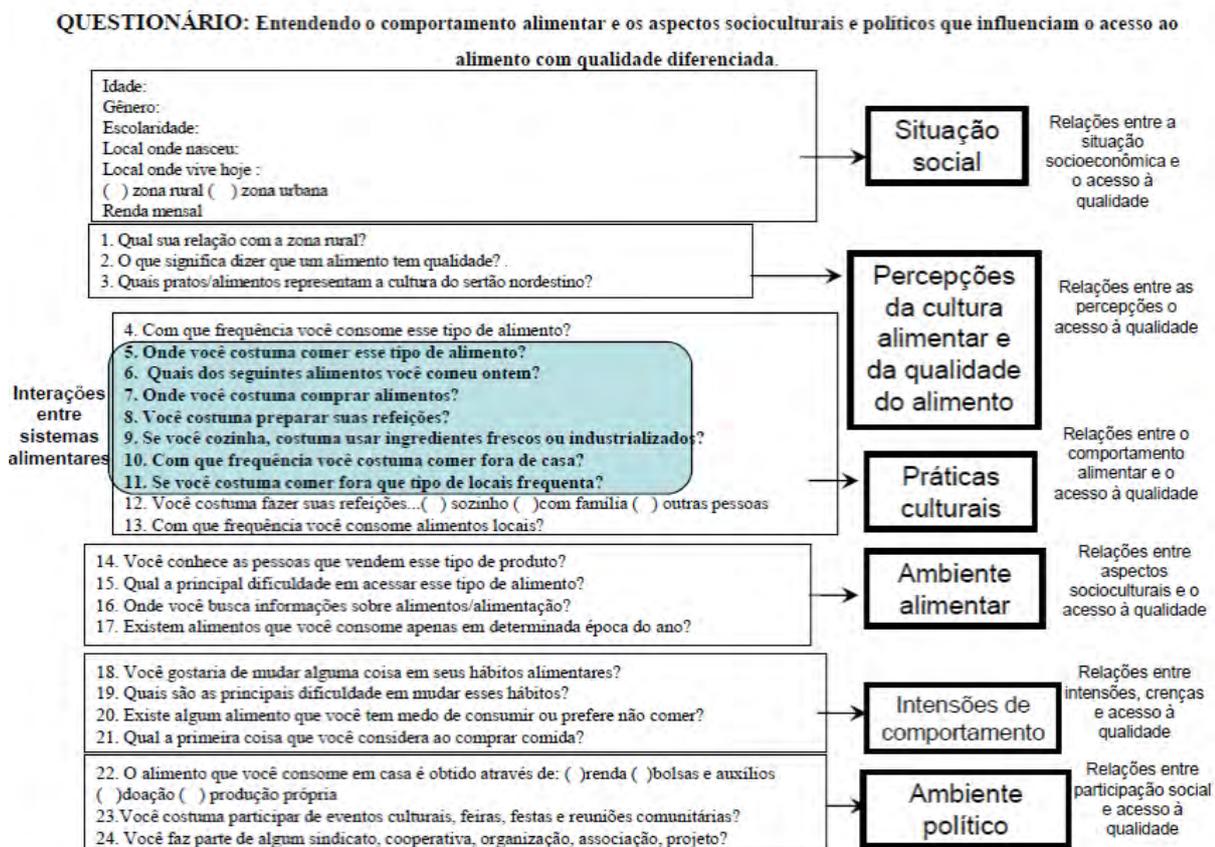


Figura 1: Categorias construídas com base em Triandis (1980) e Fishbein e Ajzen (2010) para análise dos questionários e entrevistas aplicados em campo no que se refere a alguns determinantes do acesso e das escolhas alimentares.

<sup>20</sup> O Decreto nº 7.272, de 25 de Agosto de 2010 regulamenta a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN), estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências.

Através da vivência em campo, consolidamos a metodologia de trabalho para análise dos dados sobre o abastecimento alimentar e o acesso à qualidade dos alimentos no contexto específico da localidade de Juazeiro. Acreditamos, no entanto, que a mesma base metodológica pode ser utilizada em contextos similares, ou seja, localidades no interior do Brasil, em que, a partir da centralidade em cidades de porte médio, verifique-se a permanência da cultura local, incluindo a alimentar, ao mesmo tempo em que ocorre um processo de padronização do sistema alimentar. Outra característica presente nessas localidades seria que a existência de um movimento crítico a esse processo de homogeneização da alimentação e produção convencional de alimentos, frequentemente relacionado à preocupação com a saúde humana e o meio ambiente, e que, por vezes, também se opõe a elementos típicos da cultura alimentar local, dos quais podemos citar o consumo de carne.

No contexto do que foi exposto até aqui, me tomou profundamente a preocupação em dar conta das questões empíricas, filosóficas, sociais e teóricas da e para com essa pesquisa. Digo, queria trazer o campo da forma mais ilustrativa possível, engrandecer o texto com a poesia das questões existenciais que esse processo de pesquisa fez nascer em mim, dar conta de refletir sobre as questões sociais apresentadas, e finalmente, contribuir de alguma forma com o debate teórico e conceitual na área dos estudos alimentares. Nas próximas páginas estão os resultados do trabalho de campo e reflexão teórica realizados ao longo de quase cinco anos de pesquisa.

## **CAPÍTULO 2. A PAISAGEM SEMIÁRIDA, O SERTÃO BAIANO E OS SISTEMAS ALIMENTARES**

Cidade acaba com o sertão. Acaba? (ROSA, 1994).

Abrimos esse capítulo sobre as paisagens com um trecho de Guimarães Rosa, que na linguagem singular de seu famoso livro sobre o sertão, propõe um eterno concluir algo e logo refletir sobre o que foi dito, questionando suas certezas, abrindo espaço para a relação entre algo e seu oposto.

Neste sentido, Carvalho (2010) em seu estudo sobre a localidade de Juazeiro, reflete sobre a capacidade de compreender em sua significância ideias diferentes, contrastantes e até opostas. No lugar da escolha de um referencial e negação das demais maneiras, a fim de afirmar um lugar do qual se fala, englobam-se as diferenças, aproximam-se distintas ideias em coexistência. A autora cita Edgar Morin para afirmar que verdades profundas, antagônicas umas às outras, podem ser complementares, sem deixarem de ser antagônicas (MORIN, 2006, apud CARVALHO, 2010). É neste contexto que abordamos as interações entre sistemas alimentares, como ideias e práticas que, ainda que antagônicas, podem ser complementares, trazendo, por exemplo, um determinado conceito, a partir da relação com outro que a princípio seria seu oposto, sejam eles alternativo-convencional, local-global, natureza-cultura, rural-urbano. A frase em epígrafe “Cidade acaba com o sertão. Acaba?”, nos serve aqui especialmente para tratar da dualidade entre rural e urbano, da ideia de que o processo de urbanização e industrialização acaba com os ambientes dito naturais, e de que a globalização destrói as culturas locais, aspectos que serão discutidos ao longo desse capítulo.

Iniciamos o estudo do abastecimento das localidades pela reflexão sobre suas paisagens a fim de inserir o leitor no contexto em que os alimentos são produzidos e consumidos em Juazeiro, o que reflete o processo histórico do lugar e sua localização nos sertões do Brasil, na região semiárida do Nordeste do país, no bioma Caatinga e na diversidade de sistemas alimentares coexistentes. Duas teses de doutorado (BARROS, 2007; CARVALHO, 2010) e uma dissertação de mestrado (GOMES, 2017) foram essenciais para a construção desse capítulo, por terem sido desenvolvidas na mesma região de pesquisa da presente tese e debaterem temas como os sistemas produtivos locais, os impactos das grandes obras de irrigação sobre a agricultura familiar, o histórico dos projetos de desenvolvimento para o Semiárido brasileiro, o programa de Convivência com o Semiárido e os modos de ser e de existir no sertão.

Os diferentes projetos de desenvolvimento para o Semiárido, o estigma da seca e de

região empobrecida e atrasada em relação ao litoral do Brasil, as políticas sociais e as ações de organizações da sociedade civil para melhorar a qualidade de vida local, o histórico de luta e resistência da sua população, os efeitos das interações entre sistemas produtivos que coexistem, são alguns dos elementos da paisagem aportados neste capítulo. Esses, auxiliam na caracterização do abastecimento alimentar da localidade de Juazeiro, bem como permitem refletir sobre o acesso a alimentos com qualidade diferenciada nesta localidade.

## 2.1 OS PROJETOS DE DESENVOLVIMENTO PARA O SEMIÁRIDO

De acordo com Santos (2008) a paisagem é o conjunto de formas-objeto providas de um conteúdo técnico específico, que num dado momento, exprimem as heranças que representam as sucessivas relações localizadas entre homem e natureza. Neste sentido, as paisagens expressam a história do lugar, a cultura local, e as relações estabelecidas entre as pessoas e o ambiente. O rio São Francisco, marco da identidade dessa região e importante meio de sobrevivência de seus habitantes (CEZIMBRA, 2007), é um dos elementos da paisagem que conta essa história.

Buscando por documentos antigos sobre Juazeiro, Santos e Pinho (2012) encontram o folheto Jacuba de 1941, publicado por Wilson Lins, que narra as histórias daqueles que viviam às margens do rio São Francisco e as lutas de classe das cidades em recente transformação sociocultural, política e econômica, por conta do processo de industrialização. Nessa época, o rio tinha na figura dos remeiros, que subiam e desciam o curso d'água com mercadorias, não apenas a mão-de-obra fundamental para a manutenção e desenvolvimento socioeconômico do Vale, mas também as funções de poeta, cantador e jornalista. Os remeiros e suas histórias de aventura forjaram o imaginário mítico da região, suas lendas e superstições.

Para autores como Cosgrove e Jackson (2003) a paisagem seria como um texto, pois guarda em si signos e significados que possibilitam entender a sociedade que a construiu. A leitura da paisagem na localidade de Juazeiro revela um ambiente marcado pelas fortes intervenções técnicas, especialmente no curso e na dinâmica do rio São Francisco. O Velho Chico, como também é conhecido, sofreu alterações devido à construção de barragens e do lago artificial de Sobradinho, que por sua vez implicaram na transposição da população de cidades que foram reconstruídas: Remanso, Casa Nova e Sento-Sé; dos perímetros públicos irrigados; do agronegócio da fruticultura irrigada; e do projeto de Transposição do rio São Francisco. Diferentes interesses, objetivos, instituições e modos de pensar a natureza estão envolvidos entre as ações de intervenção movidas pelo desenvolvimento econômico da

região, citadas acima, e o Projeto de Revitalização do Rio Francisco. Este último sendo pauta dos movimentos sociais e ambientalistas (CARVALHO, 2010), o que torna o rio um elemento de disputa nessa paisagem.

O Semiárido brasileiro teve um processo de colonização de seu território, bem como um estigma de região empobrecida e sofredora do fenômeno da seca, que certamente imprimiram marcas profundas na sua paisagem, bem como definiram os projetos de desenvolvimento para a região. Quanto à ocupação do território, registra-se a criação de gado e a figura do vaqueiro como primeira atividade que exerce influência definitiva nos traços que passam a definir a vida sertaneja, marcada pela distância e resistência às transformações do país. Como podemos perceber nos escritos de Euclides da Cunha (2010), que no capítulo “O homem”, do livro “Os Sertões”, dedica-se a descrever os habitantes do Semiárido na região onde ocorre a Guerra de Canudos, cria-se através dessas obras uma imagem para o sertanejo de “sujeito resistente, vítima da seca, miserável, messiânico, revoltado ou conformado na penúria”, uma identidade elaborada a partir da associação à natureza semiárida e a estrutura sócio-econômica desigual (CARVALHO, 2010).

Ler o semiárido brasileiro implica, também, entender suas cartografias ao longo do tempo. Delimitado pela primeira vez em 1936, em uma área que definia territorialmente as áreas sujeitas a períodos longos de estiagem, denominada de “Polígono das Secas”, segue tendo sua área territorial revista, sendo que cada delimitação busca atender diferentes interesses. Neste sentido, Carvalho (2010) reflete sobre a apropriação política da semiaridez, já que as incorporações e exclusões de municípios e estados ao longo dos anos envolvem os benefícios fiscais assegurados na Constituição para aqueles considerados “municípios afetados pela seca”. A figura 2 mostra a delimitação atual do Semiárido brasileiro, que abrange 1.262 municípios de dez estados do Brasil, correspondendo a quase 90% da região Nordeste e uma população de cerca de 25 milhões de pessoas (IBGE, 2013).



Figura 2: Delimitação atual do Semiárido brasileiro (Fonte: Superintendência do Desenvolvimento do Nordeste - SUDENE, 2019)

As regiões de semiaridez podem ser compreendidas, num sentido geral, pela presença de temperaturas elevadas, regimes pluviiais irregulares, e um solo pobre em matéria orgânica, de difícil armazenamento de água. O fenômeno da seca é caracterizado pela ausência e escassez das chuvas, mas também pela sua variabilidade no tempo e no espaço, apresentando, assim, distintas manifestações dentro da própria delimitação de Semiárido (GOMES, 2018). A frase “o problema do Semiárido não é a seca, mas a cerca”, de autoria de Manoel Correia de Andrade (geógrafo e historiador pernambucano), utilizada pelas organizações de extensão rural nas questões referentes à luta pela terra na localidade de Juazeiro, soma-se a afirmação dos informantes locais de que faltam sistemas de armazenamento de água suficientes, pois a chuva ocorre de forma muito concentrada em alguns meses do ano.

Esses argumentos denotam que as questões envolvendo o acesso a políticas públicas, a tecnologias sociais e a terra, muito mais do que os fatores naturais, são as principais causas dos efeitos sociais da seca. De acordo com Carvalho (2010), a elite política e econômica nordestina utilizou-se da seca tanto como “metáfora” explicativa para a miséria, camuflando as desigualdades e rígidas estruturas sociais e econômicas regionais, quanto como forma de obter benefícios próprios, o que ficou conhecido como “a indústria da seca”.

A seca, vista como inimiga a quem se deve combater e exterminar, além de ditar as

palavras que narraram o ambiente e seus sujeitos, concentrou em si todas as dinâmicas voltadas para o Semiárido durante largo período de tempo, tanto políticas quanto econômicas e, principalmente, simbólicas (GOMES, 2018). Projetos de desenvolvimento, políticas públicas e várias iniciativas para o Semiárido foram pautadas por essas ideias que remetiam à região um sentimento de caridade e a necessidade de intervenção externa. No entanto, essas ideias passam a ser confrontadas a partir de um novo modo de qualificar a natureza semiárida, que passa de hostil à favorável, desde que sejam usados os conhecimentos técnico-científicos mais avançados sobre sua dinâmica ambiental e o gerenciamento do seu clima, fatores que possibilitam maior proveito dos recursos minerais ainda não explorados, das energias alternativas a partir do sol e do vento, e o investimento na fruticultura irrigada (CARVALHO, 2010).

Na localidade de Juazeiro denomina-se de “perímetros irrigados” as áreas rurais marcadas especialmente pela presença de grandes empresas que cultivam uva e manga, produção que atinge mais de 90% da pauta brasileira no mercado de exportação dessas frutas. A grande articuladora do segmento dos empresários-produtores é a Associação dos Produtores Exportadores de Hortifrutigranjeiros e Derivados do Vale do São Francisco (VALEXPORT), criada em 1988, que atua no fortalecimento da comercialização das frutas de agricultores com perfil exportador, alta capacidade produtiva e tecnológica. A produção de cana-de-açúcar também é significativa na região sob o domínio da Agroindústria do Vale do São Francisco (AGROVALE), assim como a de vinhos finos para o mercado internacional.

A estruturação dessas atividades foi desenvolvida pela CODEVASF que presta serviços na manutenção dos perímetros de irrigação pública, na assistência técnica e no controle e cobrança dos serviços de fornecimento de água (BARROS, 2007). Além da CODEVASF, empresas e instituições como a EMBRAPA, e as Universidades UNEB-Juazeiro e UNIVASF Juazeiro e Petrolina, asseguram a pesquisa e a formação de uma mão-de-obra especializada regional e oferecem o suporte para as vantagens competitivas dessa produção (CARVALHO, 2010). Essa rede de organizações, incluindo empresas e instituições de ensino e/ou pesquisa, define o que será produzido na região e de que forma, por meio de um conjunto de conhecimentos e técnicas.

Destaca-se aqui o fato das instituições de pesquisa citadas contarem com investigações muito diversas, cujos resultados podem ser usados para fundamentar tanto os projetos de fruticultura irrigada quanto os de Convivência com o Semiárido, descrito a seguir. Em relação a esse último, por exemplo, verificamos nas três organizações citadas, grupos ou centros específicos de pesquisa em agroecologia. O desenvolvimento da localidade, graças ao

agropólo fruticultor, envolve o crescimento do PIB em Juazeiro e Petrolina, a geração de emprego e a redução da pobreza (PEREIRA; CARMO, 2010), que passa, graças a sua prosperidade econômica, a ser chamada de “Oásis do sertão” ou “Califórnia Brasileira”. Esse processo provoca alterações drásticas na paisagem, percebidas já desde cima, logo antes de aterrissar no aeroporto de Petrolina, pelo verde em formato geométrico dos perímetros irrigados, contrastados pelos vários tons do bioma Caatinga (figura 3).

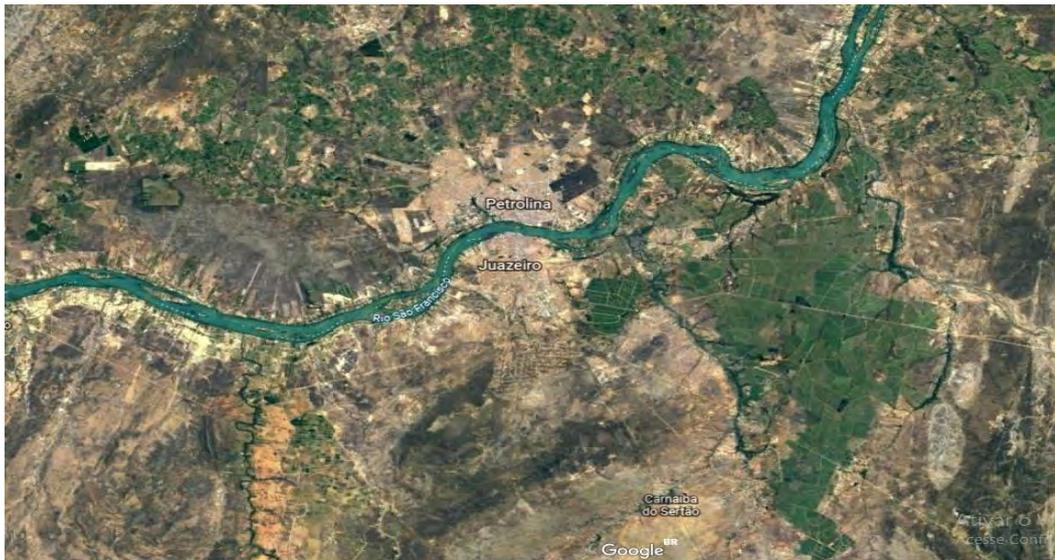


Figura 3: A imagem de satélite mostra as áreas retangulares dos perímetros irrigados, ambiente da fruticultura, o rio São Francisco que separa a área urbana de Petrolina e Juazeiro, e a Caatinga, vegetação nativa, que se transforma ao longo do ano de acordo com a incidência das chuvas, podendo assumir diferentes tons de verde, e muitas outras cores.

No entanto, essas grandes obras de irrigação e todo o projeto de desenvolvimento econômico subjacente, acompanharam um movimento antagônico que pretendia, ao invés de combater ou modificar, conviver com o Semiárido. O Programa de Convivência com o Semiárido considera todo o potencial da região a partir de suas características intrínsecas, seja do bioma Caatinga, seja do modo de vida local, a partir das práticas, da base imaterial da cultura e dos valores identitários. Outros modos de pensar o território tornaram-se possíveis a partir do reconhecimento do Semiárido enquanto um contexto de possibilidades, em que as frutas nativas e produtos de origem animal como a carne, o leite e outros derivados dos caprinos poderiam ser comercializados com o valor agregado de “alimentos do sertão, puros e saudáveis”.

As cisternas construídas a partir do P1MC<sup>21</sup> (Programa Um Milhão de Cisternas

<sup>21</sup> O P1MC (Programa Um Milhão de Cisternas Rurais) surge a fim de universalizar o acesso à água nas comunidades semiáridas através de um programa de formação e mobilização social que viria acompanhado de

Rurais) transformaram-se em símbolos do Programa de Convivência com o Semiárido, uma tecnologia social simples, facilmente replicável e de total controle por parte das pessoas, diferentemente das grandes obras hídricas, como por exemplo os canais de irrigação e de transposição do rio São Francisco. Essas obras complexas, que sofrem interferência da mudança de governos e da falta de controle por parte desses em cada uma das etapas de seu processo de construção e funcionamento, representam outro modo de pensar a relação com o clima e os recursos naturais, se compararmos com os programas das cisternas. No entanto, ambas as tecnologias podem ser complementares, se considerarmos a insuficiência das cisternas em determinadas regiões, seja pela ausência da chuva, seja pela necessidade de maior demanda de água para a produção de alimentos (figura 4).



Figura 4: A primeira imagem (de cima para baixo) mostra as obras de transposição do rio São Francisco, as quais causaram muita polêmica quanto ao seu impacto ambiental e social, mas prometem beneficiar um milhão de pessoas. A segunda foto é de uma cisterna para consumo doméstico, tecnologia social simples que mudou a vida dos sertanejos, permitindo reserva de água da chuva para períodos de estiagem.

---

uma cisterna de placa de cimento com capacidade de captar 16 mil litros de água da chuva. Os recursos para esse programa foram obtidos através de cooperações internacionais e repassados para as ONGs e Associações que desenvolveriam o programa em todo semiárido até a realização de uma parceria entre a ASA e o MDS. Em 2005 é criado o P1+2 (Programa Uma Terra e Duas Águas), programa de formação e mobilização social para a Convivência com o Semiárido com o objetivo de desenvolver tecnologias sociais de captação de água da chuva para a produção de alimentos com preceitos agroecológicos, promovendo a segurança alimentar (GONÇALVES et al., 2013).

Uma das características mais importantes do Programa de Convivência é a produção de conhecimento contextualizado, que articula os conhecimentos especializados com os saberes locais dos sertanejos, valorizando assim as formas sutis de comunicação com o universo simbólico, as práticas de coletividade, os sistemas de dádivas e de obrigações comunitárias (CARVALHO, 2010). As ações do programa<sup>22</sup> são realizadas pela Articulação no Semiárido (ASA), criada na década de 1990 com o processo de mobilização da sociedade civil para pautar a Convivência com o Semiárido em contraposição à filosofia e as ações de combate à seca do governo da época. A ASA reúne atualmente cerca de 3000 entidades entre sindicatos de trabalhadores rurais, associações de agricultores, cooperativas de produção, igrejas, entre outras (GONÇALVES et al., 2013).

Especificamente na localidade de Juazeiro, as ações de Convivência são realizadas através das organizações reunidas no Serviço Territorial de Apoio à Agricultura Familiar (SETAF)<sup>23</sup> que agrega todas as unidades da Secretaria de Desenvolvimento Rural do estado, a Companhia de Desenvolvimento e Ação Regional (CAR) e as Organizações Não Governamentais (ONG) Instituto Regional da Pequena Agropecuária Apropriada (IRPAA), Serviço de Assessoria a Organizações Populares Rurais (SASOP) e Serviço de Assistência Socioambiental no Campo e na Cidade (SAJUC), além da Comissão Pastoral da Terra<sup>24</sup>. Essas organizações prestam o serviço de assistência técnica e extensão rural na localidade, somadas a Cooperativa Agropecuária Familiar de Canudos, Uauá e Curaçá (COOPERCUC) que obteve grande sucesso em seu funcionamento como cooperativa e passou a contratar técnicos e atuar nos projetos de Convivência, e ao Centro Público de Economia Solidária da Bahia (CESOL), além de empresas privadas, cabendo a Superintendência Baiana de Assistência Técnica e Extensão Rural (BAHIATER) apenas lançar os editais de contratação nos quais todas as organizações citadas concorrem.

As atividades desenvolvidas no âmbito dessas organizações envolvem técnicas de

---

<sup>22</sup> Recentemente, foi aprovada a Lei nº 13.572/2016 que institui a Política Estadual de Convivência com o Semiárido na Bahia, instrumento de gestão e planejamento intersetorial e transversal de políticas e programas governamentais e ações da sociedade civil. Através dessa lei, as ações de Convivência passam a compor uma política de Estado para a garantia da população do Semiárido ao acesso à água para consumo e produção, e ao acesso a terra, principalmente para os povos e comunidades tradicionais, além de uma educação contextualizada, que considere as práticas e os saberes locais.

<sup>23</sup> Existem 27 SETAF no estado da Bahia, um em cada território de identidade, reunindo pautas como regularização fundiária, inclusão produtiva, assistência técnica e Convivência com Semiárido. Inaugurada em 2015 o SETAF na localidade de Juazeiro conta com boa estrutura e pretende articular políticas e ações diversas que ocorrem no território, a fim de facilitar seu acesso pelos agricultores familiares.

<sup>24</sup> A Pastoral da Terra, assim como grande parte das ONGs que atuam no Semiárido, surgiram a partir das comunidades eclesiais de base, ala progressista da Igreja Católica, estabelecendo estreitas relações entre fé, agroecologia, combate à pobreza, luta pela terra e Convivência com o Semiárido.

manejo agroecológico, tecnologias sociais, diversificação da produção e comercialização dos produtos da agricultura familiar e de comunidades tradicionais em feiras agroecológicas e no mercado da alimentação escolar. As organizações citadas atuam principalmente com as comunidades que praticam a agricultura de sequeiro, já que estas seguem os princípios descritos acima. Já a agricultura familiar que está localizada nos perímetros irrigados, encontra-se completamente especializada e utiliza-se de insumos químicos e formas de comercialização dos produtos nos moldes do Agronegócio. Essas organizações atuam há bastante tempo na região e são consideradas legítimas pelas comunidades locais em maior ou menor grau de acordo com o resultado de alguns projetos ou das relações pessoais estabelecidas com seus técnicos. Porém, devido a limitações de recursos e mão-de-obra técnica, ainda atendem um número muito pequeno de comunidades, se considerarmos a demanda existente.

Considerando o exposto até agora em relação aos projetos de desenvolvimento podemos dizer que estes não só se sucederam no Semiárido brasileiro, incluindo a localidade de Juazeiro, mas reverberam ações que coexistem na atualidade. Sendo assim, se é possível estabelecer uma associação entre as políticas de combate à seca e valores como a tradição, assim como fruticultura irrigada e o processo de modernização, as novas tendências englobadas no Programa de Convivência com o Semiárido remetem a um híbrido entre tradição e modernidade, entre o velho e o novo. Neste sentido, Macedo (2004) reflete sobre as ambiguidades das ações desse projeto de desenvolvimento, que se por um lado tem um sentido de transformação local e desenvolvimento regional, por outro imprime sentidos de dominação e repetição, próprios da modernização e do imaginário globalizado.

Meneses (2018) também aborda a outra face da Convivência, quando esta passa a ser reivindicada por grandes proprietários de terra criadores de caprinos. Eles afirmam deter um saber legítimo sobre as vocações “naturais” do Semiárido nordestino e exaltam a grande propriedade da terra como o local por excelência para aprender a conviver com as estiagens. Usada pelas elites pecuaristas como forma de manter uma posição de prestígio social, essa estratégia vai de encontro ao debate sobre a questão agrária, central no Programa de Convivência com o Semiárido. Por outro lado, reforça um imaginário regional, influenciando na transformação dos caprinos em símbolo de uma “nordestinidade autêntica”, argumento que tem legitimado eventos turísticos e gastronômicos no semiárido nordestino, os quais também beneficiam pequenos criadores de caprinos. Isso evidencia as dificuldades em estabelecer fronteiras rígidas entre racionalidades, interesses e valores implícitos nesses projetos, em um contexto em que coexistem as antigas estruturas (grandes proprietários de terra criadores de

caprinos - velha elite local) e a fruticultura para exportação (jovens empresários - nova elite local), disputando espaço com agricultores familiares e comunidades tradicionais que passam a ter seus direitos reconhecidos e suas práticas e conhecimentos amparados pelo programa de Convivência com o Semiárido.

Essa rápida passagem pelos principais projetos de desenvolvimento para a região semiárida nos ajudam a entender as lógicas dos diferentes atores sociais envolvidos, que se refletem em embates político-ideológicos na construção de seus territórios. Desse modo, estão impregnados nesses projetos, distintos processos de ressignificação da natureza e da identidade cultural-territorial. Quanto a esses podemos dizer que os sentidos dados à natureza envolvem distintas visões de sustentabilidade e de potencial dos recursos naturais de acordo com seu entendimento enquanto, seca e improdutivo; economicamente próspera e produtiva a partir da intervenção; território de vida e de saberes e produtiva a partir de conhecimento contextualizado. Quanto à identidade cultural-territorial, os diferentes atores sociais que atuam no Semiárido nos diferentes projetos, desenvolvem uma forma de apropriação e uso dos recursos e do território que, de acordo com Carvalho (2010), trata-se da necessidade de estabelecer relações de pertencimento, independentemente dos valores, das ideologias e dos interesses envolvidos. Por sua vez, as demandas dessas pessoas, sejam elas técnicas, econômicas, culturais, simbólicas ou imagéticas, acabam por elaborar e qualificar esse território, resultando em distintos territórios sobrepostos.

As diferentes lógicas de apropriação da natureza para os diferentes projetos de desenvolvimento, que não somente se sucederam ao longo do tempo, mas coexistem na localidade de Juazeiro, podem ser relacionadas a distintos sistemas alimentares, se considerarmos esses enquanto um conjunto de ideias e práticas relacionadas ao modo de produzir, distribuir, consumir e pensar os alimentos. O combate à seca envolvia, por exemplo, a ajuda alimentar, sistema que envolve a doação de alimentos de outros países para regiões pobres e/ou não produtoras de alimentos. O projeto dos perímetros irrigados visa o desenvolvimento econômico da região, a especialização da produção e sua exportação, gerando renda para aquisição de alimentos no mercado, onde são ofertados alimentos de todas as regiões do Brasil e alimentos industrializados sem origem definida. A Convivência com o Semiárido resgata alimentos típicos da região, incentivando seu cultivo e consumo localmente, mas, por vezes, provocando como consequência inesperada a elitização de seu consumo.

A forma de pensar sobre o acesso aos alimentos e sua qualidade, ou atuar na garantia da soberania e da segurança alimentar e nutricional, também são distintas nessas propostas. Se

o primeiro projeto visava garantir quantidade suficiente de alimentos, não se importando com sua origem ou os efeitos de dependência que poderia gerar na localidade que recebesse essa “ajuda”, os projetos de irrigação geram dependência de recursos financeiros que possam garantir a compra de uma diversidade de alimentos, independente de sua qualidade e origem. Ao mesmo tempo, a irrigação proporciona o cultivo de uma diversidade de frutas, que se por um lado são associadas a uma alimentação saudável, também devem ser considerados os altos níveis de fertilizantes e agrotóxicos, bem como a quantidade de água irrigada, necessários para manter a produção nas condições de solo e clima Semiárido. Desta forma, a produção local de certos alimentos, dependendo das condições de solo e clima, nem sempre são a opção mais adequada, ainda que num primeiro momento possa se associar os princípios da SSAN à produção local de alimentos frescos e “saudáveis”.

O programa de Convivência, por sua vez, foca em ações que garantam a agricultura de subsistência e a qualidade dos alimentos a partir do local, livre de agrotóxicos, e a comercialização justa dos produtos, ainda que a produção local não supra as necessidades de uma população que cresce e demanda uma grande quantidade e diversidade de alimentos. Além disso, o modo de cultivo dos alimentos produzidos nesse sistema familiar, maior parte deles de origem animal, e principalmente o modo tradicional de seu preparo, podem ser questionáveis a partir das percepções atuais de bem-estar animal, alimentação saudável (quanto ao consumo de carne vermelha) e segurança do ponto de vista sanitário. O mesmo ocorre em relação à comercialização “justa”, que, ao beneficiar os produtores, onera e restringe os consumidores.

Entender como se constituíram os diferentes projetos de desenvolvimento para a região nos auxilia a entender como foram estabelecidos os sistemas produtivos atuais na localidade de Juazeiro, os quais serão explorados na segunda parte deste capítulo. Para encerrar essa seção, gostaria de relatar minha experiência na coordenação de um projeto que visava à promoção da sustentabilidade alimentar em comunidades de fundo de pasto<sup>25</sup> em Casa Nova, um dos municípios da área de abrangência da pesquisa, a fim de refletir sobre os possíveis impactos locais das ações de intervenção.

---

<sup>25</sup> Nos materiais disponibilizados pelas ONGs da localidade de Juazeiro encontramos uma definição de *comunidades de fundo de pasto* como sendo aquelas comunidades tradicionais caracterizadas historicamente pelo uso de terras coletivas, onde animais como ovelhas e cabras são criados soltos e normalmente alimentando-se da vegetação natural da Caatinga. Além disso, essas comunidades possuem uma diversidade de outras atividades, sejam elas: a produção de mel, o beneficiamento de frutas da região, a produção da farinha de mandioca, além das roças e hortas.

As ações do projeto R4D<sup>26</sup> do qual participei na localidade de Juazeiro, pretendiam fortalecer um sistema alimentar local que fosse ambientalmente sustentável, promovendo justiça social e a autonomia das comunidades locais. Essas demandas encontravam-se alinhadas com o Programa de Convivência, portanto receberam apoio de todas as organizações locais que atuam nesse contexto. Os contatos referentes ao projeto estabelecidos na localidade de Juazeiro com essas organizações e as comunidades de fundo de pasto, bem como com os coordenadores do projeto em Universidades na Suíça e na Bolívia, trouxeram elementos para pensar o desenvolvimento de atividades que pretendem intervir sobre a realidade local e provocar mudanças. Através desse exemplo, pode-se ter uma ideia de alguns processos que afetam diretamente o público-alvo dos projetos de desenvolvimento, ou, dito de outra forma, os efeitos no local de propostas pensadas por pessoas que, em geral, não possuem relação com essas comunidades e precisam apostar em conceitos, generalizações e abstrações.

O pouco tempo para a realização das ações foi um dos principais gargalos do projeto, pois é necessário realizar, muito rapidamente, um diagnóstico da região, o que certamente não seria possível sem a parceria estabelecida com organizações locais, as quais podem fornecer informações preciosas sobre o trabalho de longa data que desenvolvem. Ainda assim, realizar uma ação que se propõe a ser participativa, ou seja, na qual as comunidades locais possam contribuir com suas sugestões e pontos de vista, necessita de um tempo muito maior do que o previsto na maioria dos projetos de desenvolvimento, mesmo aqueles que têm como característica a inclusão dos atores locais nos processos decisórios.

Ainda no que se refere ao tempo, a construção de conhecimentos contextualizados envolvida nas ações de Convivência, que pretendem utilizar-se tanto do conhecimento especializado quanto do conhecimento local para a resolução de questões específicas, necessita de projetos mais duradouros para que se obtenham avanços. Da mesma forma, conceitos como sustentabilidade ambiental, segurança alimentar e saúde, necessitam de tempo para serem alinhados desde a forma como foram pensados pelos proponentes do projeto até o modo como são vivenciados pelas comunidades locais.

Já em relação aos objetivos gerais e transversais às ações de Convivência, sejam elas o desenvolvimento de ações contextualizadas e da autonomia dos participantes das comunidades locais, podemos dizer respectivamente, que: i) ainda que resultado de longas

---

<sup>26</sup> O Projeto R4D “Rumo à sustentabilidade alimentar: reformulando a coexistência de diferentes sistemas alimentares na América do Sul e África”, tem como objetivo geral promover estratégias de ação para melhorar a sustentabilidade de sistemas alimentares, e facilitar a colaboração entre os sistemas alimentares que coexistem em uma mesma área geográfica.

pesquisas e baseados em acordos internacionais para o desenvolvimento sustentável, por exemplo, os objetivos dos projetos de desenvolvimento e as ações nos quais se traduzem podem ser avaliadas localmente como descontextualizadas, ii) o desenvolvimento de capacidades que gerem a autonomia dos atores envolvidos e não criem dependência de projetos, meta transversal a quase todos eles, podem ser contrárias às necessidades das comunidades locais, as quais, muitas vezes, querem justamente manter por longo período de tempo a relação com organizações e técnicos. Essa demanda se traduz localmente no aceite e participação dessas comunidades em praticamente todo e qualquer projeto que seja proposto, ainda que não concordando com muitos de seus objetivos e propostas de ação. Existem casos, no entanto, em que comunidades recusaram-se a participar de determinado projeto, justamente por avaliarem que ações de curto prazo podem trazer mais prejuízos do que benefícios.

Além da implantação de ações para promover a sustentabilidade alimentar localmente, outro objetivo do projeto R4D era facilitar a colaboração entre sistemas alimentares em uma mesma localidade, visto que a reflexão teórica que embasou a pesquisa se dava nas interações entre sistemas alimentares coexistentes, que nesse caso referem-se mais especificamente aos sistemas produtivos. No entanto, ainda que reconhecendo a diversidade de sistemas produtivos e alimentares coexistindo na região da pesquisa, também por questões de tempo e da complexidade envolvida em tentar estabelecer relações entre sistemas tão diversos como o baseado na agricultura de subsistência e desenvolvido pelas comunidades de fundo de pasto, e sistemas especializados de produção de alimentos, optou-se por atuar apenas com o primeiro. Desta forma, as ações foram direcionadas ao “sistema alimentar local”, na classificação estabelecida pela metodologia do projeto, ainda que reconhecendo que os diferentes sistemas influenciam-se mutuamente e estabelecem relações de complementaridade e situações de conflito que precisam ser consideradas.

## 2.2 POLÍTICAS SOCIAIS E SEUS IMPACTOS NA VIDA SERTANEJA

A maior parte das ações realizadas para o estado da Bahia são executadas no âmbito do território, desde a divisão do estado em Territórios de Identidade pela política territorial, criada em 2007 com o objetivo de facilitar a execução de políticas públicas. A figura 5 representa o mapa da Bahia com a divisão em Territórios de Identidade, cada um deles formado por um conjunto de municípios que, de acordo com a política, compartilhariam aspectos geográficos, econômicos, sociais, culturais e identitários.

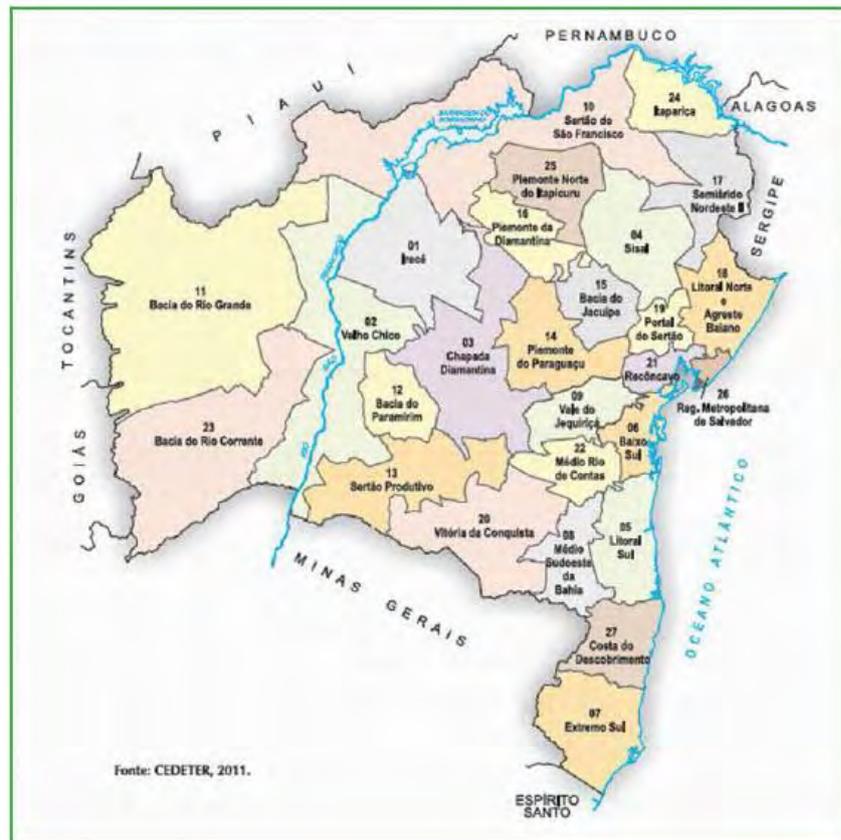


Figura 5: Mapa do estado da Bahia com as subdivisões em 27 territórios de Identidade.

Existem controvérsias sobre o quanto um território definido nos moldes dessa política realmente exprime as semelhanças entre os municípios englobados nele, quanto aos diversos aspectos citados, de acordo com o que se propõe. Delimitar um território tem perdas e ganhos e a política territorial recebe críticas quanto à artificialidade dessa proposta, porém muitas ações parecem ganhar força ao serem executadas dentro desses moldes, como é o caso da criação dos SETAF, que articula os diferentes projetos, ações e políticas no território, facilitando seu acesso pelos agricultores. Outros exemplos neste sentido são os consórcios, que seguem o mesmo agrupamento de municípios proposto na política territorial e facilitam, por exemplo, a regularização sanitária e a circulação de produtos artesanais e da agricultura familiar dentro do mesmo território; e as ações de turismo cultural e gastronômico, projetadas para divulgar os serviços e produtos de cada um deles.

Ainda que utilizando da definição de localidade de Juazeiro para os fins propostos nessa tese, os dados que encontramos para a região de estudo seguem a delimitação dos Territórios de Identidade, como é o caso dos diagnósticos de segurança alimentar e nutricional elaborados para o território Sertão do São Francisco, citados a seguir para apresentar alguns

dados sobre a situação do território quanto aos serviços de saúde, educação e acesso a políticas públicas na sua relação com a segurança alimentar e nutricional<sup>27</sup>.

A situação atual das famílias sertanejas é marcada pela implementação de políticas sociais de transferência de renda e de tecnologias sociais, que ocorreram nas últimas duas décadas principalmente. A imagem do Nordeste que chegava a outras regiões do país ilustrando a situação de miséria, alta mortalidade de pessoas e animais, e famílias inteiras migrando por causa da seca, não faz mais parte da realidade do Semiárido. O registro de pior seca dos últimos 50 anos no nordeste, referente ao período de 2011 até o presente (RODRIGUES, 2016; MATTOS, 2017), graças ao intenso trabalho realizado por diversas organizações e as políticas sociais designadas para essa região, resultou na “erosão das sementes, mas não das famílias”, segundo as palavras de um gestor local. O Programa Bolsa Família (transferência de renda para famílias carentes) tem papel fundamental na sobrevivência dessas pessoas com um mínimo de dignidade, importância ressaltada nas entrevistas realizadas para a presente pesquisa, embora com algumas contradições. O programa merece destaque por tratar-se de uma política social que propicia a liberdade de escolha em relação ao uso do recurso e por trazer mais autonomia a muitas mulheres beneficiárias que passaram a contar pela primeira vez com alguma fonte de renda.

Durante as entrevistas realizadas tanto no âmbito específico da tese quanto no diagnóstico para o projeto R4D, os recursos do Programa Bolsa Família aparecem como destinados à compra de material escolar, medicamentos e alimentos. Do debate que realizamos com beneficiárias do programa em um grupo focal, ficou evidente a relação entre essa política e o acesso a alimentos com qualidade diferenciada. Muitas mulheres investem o recurso em alimentos, elas mesmas realizando as escolhas do que será comprado, diferente de quando a renda destinada a compra de alimentos está de posse exclusiva dos maridos. Elas afirmam então que esse recurso ajuda na diversificação da alimentação, pois podem comprar mais frutas, por exemplo, as quais não comporiam a lista de prioridades elencadas por eles, assim como iogurtes e biscoitos demandados pelas crianças. A ideia de diversidade na alimentação para esse grupo de mulheres inclui a compra de alimentos frescos, regionais e também ultraprocessados. O aumento do poder de compra é proporcional à possibilidade de incluir na alimentação outros produtos, que não somente os de caráter básico a que ficam restritos no caso de restrições financeiras ou dependência exclusiva dos alimentos disponíveis

---

<sup>27</sup> Três diagnósticos foram acessados para embasar os resultados apresentados nesta seção 1)Diagnóstico da Segurança Alimentar e Nutricional do Estado da Bahia (2015); 2)Diagnóstico Participativo da Insegurança Alimentar e Nutricional do território SSF (2011); 3)Diagnóstico da Segurança Alimentar e Nutricional do território SSF elaborado pela Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia (2014).

na propriedade.

A experiência em Nova Iorque com um grupo de pesquisa que tratava das políticas sociais daquele estado para o acesso à alimentação, embora distante da realidade do Semiárido brasileiro por tantos motivos, oferece pistas e abre o debate sobre liberdade de escolha, acesso e qualidade. O recurso que equivale ao Bolsa Família no estado de Nova Iorque é destinado exclusivamente a compra de alimentos, através de um cartão, aceito em praticamente todos os mercados pequenos de bairro, fruteiras (equivalente ao sacolões no nordeste, que vendem preferencialmente alimentos frescos) e na rede de feiras agroecológicas. No Brasil, por sua vez, mais especificamente na área da pesquisa, muitos beneficiários do Bolsa Família ficam condicionados a realizar suas compras em grandes redes atacadistas e varejistas. Esses mercados estabelecem, através do cartão do programa, uma espécie de sistema de crédito, criando um vínculo de exclusividade com os consumidores que recebem essa política, o que se soma ao fato do cartão não poder ser usado em feiras e outras formas alternativas de mercado. No entanto, o recurso do programa pode ser usado para a compra de outros itens, além dos alimentares, como por exemplo a aquisição de insumos para a produção de alimentos.

O direcionamento da política em Nova Iorque segue a recomendação baseada em estudos nutricionais que enfatizam a importância do aumento da ingestão de frutas e verduras para a manutenção de uma alimentação saudável, enfatizando a necessidade de promover o acesso a esse tipo de alimento para a população de baixa renda. Isso ocorre não sem a reivindicação de representantes dessas próprias comunidades, maior parte delas afroamericanas, que alegam que refeições baseadas em “saladas”, recomendadas pelos médicos e nutricionistas, não fazem parte de sua cultura alimentar. A defesa de grãos, cereais, carnes e tubérculos, preparados em receitas tradicionais de família, como comida saudável, foi objeto de um interessante debate na Faculdade de Nutrição na Columbia University, que reuniu organizações atuantes no movimento alimentar afroamericano.

Esses dois casos, no Brasil e nos Estados Unidos, ilustra bem a discussão que queremos fazer ao longo dessa tese, que envolve refletir sobre os aspectos que definem a qualidade de um alimento, ou o que é uma alimentação boa, saudável, de qualidade; bem como sobre o acesso a esse tipo de alimento, em última análise definido pelas escolhas dos consumidores. Quem deve definir o que é uma alimentação adequada e saudável e, principalmente, a definição desses aspectos “para os outros” e em caráter generalizante, como o que geralmente ocorre na definição de uma política pública, são questões que receberão nossa atenção ao longo de toda a análise.

Sendo assim, a reflexão que propomos no âmbito do trabalho de campo dessa tese sobre o Bolsa Família, com pequenos grupos de beneficiários da política na área onde se concentra a produção de alimentos da localidade de Juazeiro, mostrou que, condicionar a transferência de renda à compra de alimentos, como ocorre em Nova Iorque, poderia beneficiar as famílias agricultoras duplamente, enquanto produtoras e enquanto consumidoras de alimentos. Por outro lado, isto impediria o uso do recurso para a compra de ração, por exemplo, estratégia usada pelos agricultores para engordar a criação de galinhas, das quais consomem e comercializam os ovos e a carne. Na localidade de Juazeiro, cuja principal atividade é a criação familiar de caprinos e ovinos, o recurso do Bolsa Família proporcionou que essa atividade passasse a ser uma espécie de poupança. A partir das políticas de transferência de renda, incluindo aqui também as aposentadorias rurais, a venda dos animais não precisa mais ser feita às pressas, como único recurso disponível às famílias no caso de alguma urgência. É possível agora esperar o tempo certo, tanto o tempo de vida dos animais quanto o tempo do mercado, ou seja, a variação dos preços de acordo com a oferta e a demanda.

Nessas áreas rurais encontram-se os maiores desafios no que se refere à implementação das políticas sociais. Contradições como as apresentadas para o Bolsa Família, que pode tanto ser investido na produção própria de alimentos, quanto ser usado para comprar alimentos nas grandes redes de atacado e varejo, transformando assim, significativamente, o tipo de alimentação no rural, também são observadas em relação a outras políticas como é o caso das aposentadorias rurais. Nas entrevistas realizadas foi constante a presença dessas aposentadorias como fonte de renda fundamental para as famílias, no entanto, esse benefício também é contabilizado pelos jovens na hora de escolher se permanecem na atividade agropecuária. A comparação entre as rendas de trabalhos temporários, assalariados ou de benefícios recebidos por alguns membros da família e a renda obtida através do cultivo de alimentos e da criação de animais faz com que muitos jovens avaliem a continuidade da atividade, optando por outros tipos de trabalho.

Quanto aos sistemas de financiamento voltados à agricultura familiar, ainda que o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF) tenha sido um programa estruturante neste sentido, verificou-se a insuficiência desses recursos, principalmente junto às comunidades tradicionais que praticam a agricultura de sequeiro, ou seja, não irrigada. Esses agricultores alegam que recebem crédito para questões muito específicas como a construção de cercas e a implementação de pastagens. Os dados do diagnóstico de SAN elaborados pela UFBA em 2013 apontaram que apesar de 100% dos

estabelecimentos rurais da agricultura familiar no território SSF possuem declaração de aptidão ao PRONAF, apenas 10% desses possuem acesso adequado aos recursos do programa.

Por outro lado, na opinião das organizações que atuam na extensão rural junto a essas comunidades, a existência de poucas opções de acesso ao crédito evita o endividamento das famílias, percebido em outras regiões, e entre os agricultores familiares dos perímetros irrigados na localidade de Juazeiro. Sendo assim, o acesso a recursos por parte das famílias de sequeiro, por vezes, fica restrito aos projetos e ações desenvolvidos por essas organizações, cuja captação de recursos vem diminuindo nos últimos anos, devido a vários fatores. Um deles é o fato do investimento internacional para ONGs no Brasil ter diminuído bastante, com a imagem criada e exteriorizada de desenvolvimento e prosperidade econômica, que tirou o país da lista de países prioritários para ajuda internacional.

Quanto ao acesso aos serviços de água, esgoto, energia elétrica, educação, saúde e transporte público, a maior parte deles é considerada nos diagnósticos de segurança alimentar realizados para o estado da Bahia e cada um de seus territórios, pelo fato de, podemos inferir, afetar diretamente o acesso aos alimentos, e no caso da reflexão proposta aqui, a alimentos com qualidade diferenciada. A existência de políticas e ações para estruturar cada um desses serviços também é mais precária justamente na zona produtora de alimentos.

As tecnologias sociais de captação e reserva de água, principalmente o programa de cisternas, contribuíram para uma mudança social importante em todo o Semiárido brasileiro. O território foi marcado por períodos longos de seca que implicava na migração de famílias inteiras para outras regiões, bem como a imagem das mulheres que percorriam longos percursos diários com uma lata d'água na cabeça, trazendo água do rio, que muitas vezes encontrava-se em péssimas condições para consumo doméstico. Depois das cisternas (programas P1MC e P1+2) e das políticas de transferência de renda, a população se mantém nessas áreas mesmo na ausência de chuvas e impossibilidade de cultivar alimentos, já que a água para consumo doméstico está garantida pelo armazenamento nas cisternas, seja pelas chuvas ou abastecidas através de caminhão pipa. As cisternas também geram renda para alguns agricultores que passaram a trabalhar ocasionalmente como pedreiros na sua construção.

No entanto, apesar da disseminação dessa tecnologia social, o acesso à água ainda necessita investimentos para que assim como as cisternas de consumo doméstico, as famílias também tenham acesso às cisternas de produção, que são maiores e designadas para o abastecimento dos animais e da plantação. Também se faz necessária a manutenção das

cisternas de consumo doméstico que foram construídas com materiais de qualidade inferior e encontram-se em condições inadequadas para uso, o que é associado ao desvio de recursos públicos. O acesso à água encanada em comunidades rurais é ainda mais restrito, mesmo para aquelas localizadas em regiões muito próximas às áreas de obras da transposição do rio Francisco. O diagnóstico de SAN mostra que o acesso à rede de abastecimento de água atinge 70% de inadequação no território SSF. Nas entrevistas realizadas para a presente pesquisa, fica evidente a descrença das pessoas em relação às políticas públicas, associando a onda de corrupção que assolou o país com os problemas relacionados à execução das políticas nas localidades.

As tecnologias de acesso à água para produção de alimentos na localidade de Juazeiro, através dos sistemas de irrigação, se desenvolveram com grande desperdício desse recurso. Em 2017, no período de coleta de dados em campo para essa pesquisa, uma medida foi tomada pela Agência Nacional de Águas (ANA) restringindo o acesso às águas do rio São Francisco pelos sistemas de irrigação, devido aos baixos níveis do curso d'água e pouca precipitação. O tipo de agricultura desenvolvida por meio da irrigação, além do desperdício de água, contamina o solo e a água com agrotóxicos e fertilizantes, e isso se dá tanto nos monocultivos de larga escala quanto na produção de pequena escala da agricultura familiar que ocupa os lotes irrigados. O trabalho de Barros (2007) demonstra o quanto as propriedades familiares se encontram fragilizadas, embora com acesso à água, por terem sido levadas a adotar esse pacote tecnológico.

Neste sentido, as ONGs locais assumem que os agricultores de sequeiro se encontram em melhores condições atualmente do que os agricultores familiares das áreas irrigadas, seja pelo endividamento desses últimos, como foi citado anteriormente, seja pela manutenção da produção a longo prazo. Na mesma direção, verifica-se que as situações mais graves de pobreza na região semiárida ocorre nas comunidades que se encontram nas áreas mais úmidas, próximas ao rio, ou irrigadas, o que também remete ao fato das áreas mais secas optarem por estratégias mais adequadas ao contexto semiárido e, portanto, sustentarem suas atividades ao longo de todo o ano. As ações de Convivência com o Semiárido são atribuídas, ainda, ao fato de que, apesar dos longos períodos de estiagem que tem acometido essa região, alguns municípios não decretaram situação de emergência quanto à seca, mantendo-se através das técnicas de manejo adaptadas ao clima e utilizando animais e plantas mais resistentes à restrição hídrica.

Quanto ao acesso à energia elétrica, políticas sociais importantes como o Programa Luz para Todos, não chegaram para todas as pessoas na localidade de Juazeiro. Muitas famílias

vivem em comunidades rurais sem nenhum tipo de iluminação nas vias públicas e em habitações que contam com uma placa solar ou um gerador a diesel que utilizam para uma lâmpada e a televisão por apenas algumas horas à noite. A falta de acesso à energia elétrica ocorre mesmo em comunidades que ficam próximas a parques eólicos e a usina hidrelétrica de Sobradinho, um dos municípios do território SSF. A falta de energia elétrica para manter uma geladeira, por exemplo, é associada pelos próprios moradores dessas regiões com a impossibilidade de manter uma alimentação saudável, já que não conseguem acondicionar de forma apropriada frutas, verduras e outros alimentos que estragam rapidamente em temperatura ambiente.

Em relação ao transporte público, no meio rural, este funciona para o transporte escolar, mas quanto a meios de transporte em geral, são praticamente inexistentes entre as comunidades ou entre essas e a área urbana mais próxima. A falta de transporte público nas comunidades rurais implica às famílias, articularem caronas com vizinhos ou caminharem longas distâncias até a rodovia principal ou outras comunidades, para participarem de uma reunião comunitária, das ações de um projeto ou para comprar alimentos.

Quanto ao acesso à educação, os dados do diagnóstico de SAN para o território SSF mostram que as taxas de analfabetismo e o percentual da população com menos de quatro anos de estudo, apresentam índices de 70% e 90% respectivamente. Sobre as relações entre educação e segurança alimentar e nutricional, pode-se dizer que a escolaridade da população influencia não só na seleção, preparo e consumo dos alimentos, mas principalmente nas chances de se obter uma melhor colocação no mercado de trabalho, que está relacionado com a obtenção de renda, que por sua vez amplia as condições de acesso aos alimentos. O impacto da educação na segurança alimentar fica evidenciado quando se observa que a prevalência de insegurança alimentar moderada e grave na Bahia é maior entre aqueles sem instrução (BAHIA, 2015).

Quanto aos aspectos ligados à saúde, apesar de as taxas de mortalidade infantil e baixo peso das crianças ao nascer terem melhorado muito no território, o Programa Saúde da Família<sup>28</sup> ainda não atinge metade da sua população. A relação entre saúde e segurança alimentar e nutricional está explícita nos dados que demonstram que a gravidade da

---

<sup>28</sup> O Programa Saúde da Família (PSF) foi implantado pelo Ministério da Saúde em 1994 visando a reversão do modelo assistencial onde predomina a supervalorização das práticas da assistência curativa, especializada e hospitalar, e que induz ao excesso de procedimentos tecnológicos e medicamentosos e, sobretudo, na fragmentação do cuidado. A partir do PSF, a família passa a ser o objeto de atenção no ambiente em que vive, permitindo atenção integral às pessoas e uma compreensão ampliada do processo saúde/doença.

insegurança alimentar é inversamente proporcional ao acesso aos determinantes e condicionantes de saúde. Essa associação pode ser exemplificada quando se observam os domicílios com insegurança alimentar grave, onde apenas 34,4% deles tinham acesso à rede de esgoto (BAHIA, 2015). As condições de acesso a serviços sociais, de saneamento e de saúde, ao incidirem sobre o estado de saúde do indivíduo, podem limitar, por exemplo, a utilização biológica dos nutrientes oriundos dos alimentos consumidos.

O diagnóstico participativo elaborado para o território SSF durante a Conferência Territorial de Segurança Alimentar e Nutricional em 2011, apresenta um compilado dos debates sobre os fatores associados à insegurança alimentar, ou, na leitura que estamos fazendo aqui, dos fatores que revelam as dificuldades de acesso a alimentos com qualidade diferenciada no território. Os principais resultados apontaram para a relação entre o índice de insegurança alimentar para o território e i) o baixo acesso à água para consumo e produção de alimentos, o que foi associado ao fato das políticas públicas priorizarem os grandes projetos, ii) o consumo de água e alimentos inadequados pelo uso de agrotóxicos, iii) as doenças relacionadas à má alimentação, 4) a irregularidade no acesso a terra e a redução da produção de alimentos. As pessoas mais afetadas são as populações de baixa renda, comunidades rurais e comunidades tradicionais (indígenas, quilombolas, ribeirinhos, e comunidades de fundo de pasto).

O diagnóstico de SAN elaborado pela Faculdade de Nutrição da UFBA encontrou como resultado a ocorrência de algum grau de Insegurança Alimentar em todos os municípios do SSF, seja leve, em 20% deles, ou moderada, em 80% deles. Esses índices revelam, respectivamente, que existe a preocupação com a privação alimentar e prejuízos em termos de quantidade e qualidade da alimentação, e a vivência de privação propriamente dita. A elaboração desse diagnóstico está baseada em quatro dimensões para a SAN: disponibilidade de alimentos, acesso ao alimento, consumo de alimentos, e utilização biológica dos nutrientes (PANELLI-MARTINS et al., 2008). Para cada uma das dimensões foram selecionados indicadores que estivessem disponíveis para todos os municípios de cada um dos territórios de Identidade na Bahia, sendo que houve uma pequena variação dentro de cada território em relação aos tipos e quantidades de indicadores. O resultado para cada indicador recebeu uma avaliação como adequado, aceitável ou inadequado, e um número a ser usado na soma total que revelaria a situação de insegurança alimentar no município e no território.

A dimensão disponibilidade de alimentos está associada aos indicadores de incentivo a agricultura familiar, como o acesso dos estabelecimentos rurais aos recursos do PRONAF e a existência de cooperativas agropecuárias. Na dimensão do acesso ao alimento os indicadores

consideram, fundamentalmente, a questão da renda, escolaridade e percentual das famílias de baixa renda atendidas pelo Programa Bolsa Família. Em relação à dimensão do consumo alimentar a avaliação considera, essencialmente, o estado nutricional das crianças, o aleitamento materno e a quantidade de equipamentos públicos de SAN.

Na dimensão utilização biológica de nutrientes os indicadores valorizam as taxas de mortalidade infantil, percentual da população atendida pelo Programa Saúde da Família, percentual de residência com acesso a rede de abastecimento de água e de esgotamento sanitário. Esse diagnóstico permite estabelecer, conjuntamente, relações entre a segurança alimentar e nutricional, os serviços de saúde e educação e o acesso a políticas públicas, evidenciando que o acesso a alimentos com qualidade diferenciada é dependente não apenas da produção e oferta desse tipo de alimento, mas das condições adequadas para acessá-lo.

### 2.3 SERTÕES MÓVEIS, RURAL/URBANO EM TRANSFORMAÇÃO E CULTURA EM MOVIMENTO: A VIVÊNCIA DA POESIA E DA RESISTÊNCIA

Dando sequência a leitura da paisagem, tomamos para esta seção o entendimento dessa a partir da experiência e do engajamento, tanto por parte das pessoas que vivem nela, quanto por parte do pesquisador que se aventura a conhecê-la e dela quer falar. A paisagem neste sentido seria um processo vivo, que faz as pessoas e por elas é feita, um híbrido de natureza e cultura. Para Ingold (2000), a paisagem, é o mundo como é conhecido por aqueles que habitam seus lugares, viajam por seus caminhos e constituem suas formas a partir das experiências cotidianas de engajamento prático, em seus processos de habitá-la e produzi-la em interatividade contínua com outros seres. Sendo assim, ao longo das seis seções desse capítulo tomamos a paisagem como constituída de sistemas produtivos, de pessoas, dos modos de vida dos que vivem nesse lugar, do processo histórico, do ambiente e da vivência de campo, ou seja, do que essa paisagem imprimiu em mim.

Bassi (2011) fala de uma boa dose de merecimento para estar em campo e obter as informações que se deseja. Esse merecimento ocorre se houver disposição de ser afetado pelo outro, e a disposição de conhecer a si próprio durante o trabalho de campo, a escrita e a reflexão sobre os processos vivenciados. A autora traz Viveiros de Castro (2008) para falar dos dualismos que inevitavelmente surgem na análise dos dados, e da importância de transgredi-los, não para instaurar uma unidade, mas para desdobra-los em multiplicidades e “flutuar textualmente no sabor das correntes das interações” (VIVEIROS DE CASTRO, 2008 apud BASSI, 2011). Esse olhar nos serve tanto para tratar da profundidade implícita na palavra sertão, quanto das dualidades envolvendo o conceito de rural e urbano. Ainda, nos

serve, para falar de uma cultura híbrida que marca a paisagem do sertão que vivenciamos, a localidade de Juazeiro, e das interações entre sistemas alimentares.

A partir do histórico traçado brevemente na primeira parte desse capítulo, percebe-se a construção pejorativa da ideia de território Semiárido, e de seus habitantes como vítimas da seca. Posteriormente, surgem outras possibilidades de interpretação, com a fruticultura irrigada e a Convivência com o Semiárido, respectivamente, de terra promissora economicamente e como espaço de vida para seus habitantes. Esse mesmo espaço, quando abordado sob o desígnio de sertão, permite outras possibilidades teóricas, a partir do modo como o ambiente afeta às formas de vida que o habitam, bem como das subjetividades envolvidas nos modos de percebê-lo e das relações simbólicas e existenciais que o compõem.

O sertão complexo revela-se na sua ambiguidade (GOMES, 2017). A autora recorre a vários autores para tratar das dualidades envolvendo o imaginário de sertão, ora visto como lugar fértil e promissor, ora associado ao sentido de aridez e despovoamento. Se por um lado o sertão é palpável, vinculado a determinado clima e vegetação, por outro escapa a definições: um lugar que não se categoriza, mas se sabe, se vive e se sente (idem). Neste viés, o sertão passa de um lugar isolado do interior, para um lugar no interior do ser.

Esse interior, antes físico, agora existencial, se manifesta a partir dos sujeitos e suas relações com o entorno, e constitui mais uma abrangência que esse universo de estudo abarca, de forma única, traduzida poeticamente no livro “O grande sertão veredas” de Guimarães Rosa em dizeres como “Sertão: é dentro da gente” (ROSA, 1994, p.435) e “Sertão é quando menos se espera” (ROSA, 1994, p. 402). Essas frases fizeram todo o sentido na minha vivência de campo.

Se na primeira vez que adentrei no sertão, tive uma experiência essencialmente urbana, a partir de entrevistas com quem chamei de atores do abastecimento (gestores, consumidores, produtores, educadores, agentes de saúde, comerciantes), no ano seguinte, tive a oportunidade, já logo nos primeiros dias em Juazeiro, de participar da Caminhada dos Umbuzeiros, evento que se encontrava naquele momento na sua terceira edição. Foram dois dias inteiros no interior da Caatinga, seguindo o percurso dos missionários da caravana de Antônio Conselheiro e o cenário do que ficou conhecida como a Guerra de Canudos. Partindo do município de Uauá até a antiga cidade de Canudos, completamente destruída pela guerra, somos envolvidos no universo de Conselheiro, líder religioso e político, e seu bando. Ali fui tomada pela história, pelas estórias, pessoas, poesia, música, e o encanto desse lugar. Iniciou-se neste momento, verdadeiramente, um sentir-se parte da paisagem, consumindo-a e sendo consumida por ela, através dos alimentos, não somente os que são alvo deste trabalho, mas do

universo de encantamentos que alimentam a alma. Caminhando sob o sol escaldante do sertão, que consumia nossos corpos, descendo e subindo os barrancos formados pelo leito de corpos d'água secos, foi possível perceber a existência de muitos tipos de cactos com frutos de um colorido vibrante e constatar que a Caatinga é um bioma diverso e de uma beleza única.

A caminhada foi organizada por um grupo de pessoas sensíveis e interessadas em tornar pública uma história pouco contada. A história de Canudos, contada por essas pessoas, é uma história de luta por soberania, autonomia e liberdade, que como outras manifestações desse tipo, foram brutalmente exterminadas<sup>29</sup>. Gestores, poetas, músicos, historiadores, contadores de histórias, artistas e pessoas encantadas com o sertão planejaram esse momento, pensando em cada detalhe, para que a experiência de vivenciar a Caatinga fosse o mais segura possível e despertasse um carinho especial pelo lugar. Desvendar o sertão foi também um mergulho pelo meu interior, que, inicialmente em um processo de pesquisa e, portanto, de atenção ao outro, percebi que precisava conhecer melhor a mim mesma para fazê-lo, deixando-me tomar pelas novas paisagens com todo o meu ser, para conseguir, minimamente, falar desse universo tão novo para mim. Essa experiência, de perceber profundamente o ambiente com todos os meus sentidos que me foi concedida nesta caminhada, entrevista nenhuma poderia me dar.

Caminhei com Lucinha, historiadora que mora em São Paulo, mas é apaixonada pesquisadora da história de Canudos, caminhei cantando com mestre Cavachão, canções que tratavam do desabrochar de uma flor na Caatinga. Caminhei com Gildemar, poeta e contador de causos do sertão, e com pessoas de vários lugares do Brasil, que assim como eu, estávamos em busca do ser-tão. Entramos nas casas que encontramos pelo caminho, poucas e distantes umas das outras, na maioria delas as pessoas já nos esperavam com música e uma mesa farta, já que todas as refeições do evento foram programadas para serem preparadas pelos moradores, uma oportunidade ímpar de experimentar os sabores locais. Essa experiência de sertão, pela vivência de estar na Caatinga, que mistura as pessoas que sempre viveram ali com os de fora, muitos em busca de algo em comum, alarga as fronteiras entre interior e exterior, cria uma unidade pela multiplicidade.

Ao final do primeiro longo dia de caminhada, que se iniciou com o nascer do sol,

---

<sup>29</sup> A guerra de Canudos ocorreu entre os anos de 1896 e 1897 a fim de exterminar o arraial de Belo Monte, vilarejo construído por Antônio Conselheiro em 1893 às margens do rio Vaza Barris. A guerra foi marcada por quatro expedições de tropas republicanas, pela aridez do cenário e pelos poucos recursos de combate (DANTAS; NETO, 2017). Líder político e religioso, Conselheiro pregava a autonomia do vilarejo, atitude vista como anti-republicana, e que, portanto, deveria ser exterminada para não dar vazão a possíveis revoltas contra o Estado.

armamos nosso acampamento no leito seco do Vaza-barris, famoso curso d'água do livro de Euclides da Cunha, e cantamos à luz da lua e ao som de músicos da região, canções sobre o umbu, o sertão e o luar. Um caminhão pipa nos aguardava neste acampamento, o que nos possibilitou um banho coletivo e refrescante. No dia seguinte, prosseguimos a caminhada antes de o sol nascer, e tentamos nos proteger dele durante todo o dia com roupas compridas, munidos com garrafas d'água, que eram constantemente abastecidas pela equipe do evento. Sentimos nossos sapatos derreterem na estrada escaldante e serem atravessados por muitos espinhos. Senti no corpo os efeitos da comida, do clima, do novo, e fui curada pelo chá de uma planta sagrada do sertão. Mais tarde, uma chuva forte e rápida pegou a todos de surpresa, depois de tanto calor. Apesar dessas pancadas manterem a mata branca bem verde naqueles tempos, não havia chovido o suficiente para encher os rios, todos secos pelo caminho.

O umbuzeiro, a árvore sagrada do sertão, marcou a caminhada de muitas formas. Fazia parte da dinâmica do encontro parar embaixo de cada pé de umbuzeiro para descansar e realizar uma espécie de ritual, em que cada pessoa deveria se sentir responsável por uma dessas árvores, adotando-a simbolicamente. Embaixo dos pés de umbuzeiro ouvimos muita história, poesia, música e intervenções artísticas como a de Melissa, jovem sertaneja que nos presenteou com uma dramatização sobre a vida de Maria Domingas, personagem que viveu o Massacre de Canudos na pele de uma mulher silenciada e violentada pela guerra. Das dualidades implícitas na palavra sertão, revelou-se a sensibilidade de cada uma das pessoas que participavam do encontro, transformada em força pelos laços de solidariedade que se estabeleceram ao longo da caminhada, pela busca interna de cada um ali, e pela magnitude de um lugar impregnado de luta e resistência (figura 6).



Figura 6: Dois momentos da Caminhada dos Umbuzeiros em 2017. De cima para baixo, a primeira foto registra o caminho e seus caminhantes sob o céu da Caatinga e sobre a terra nua. A segunda imagem mostra uma das paradas ao pé de um umbuzeiro para cantorias, causos, poesias e aulas de história.

A caminhada me marcou, respirei o sertão, senti nos pés, nos pulmões e na pele o que é o sertão. E descobri através das paisagens, dos cardápios e das gentes desse lugar, a poesia que é ser (d)o sertão. A história de Canudos contada por essas pessoas e por essa paisagem mostrou que o projeto de Antônio Conselheiro de luta pela autonomia de milhares de pessoas marginalizadas, assim como outras manifestações proclamando por justiça, foi aniquilado de forma cruel. O movimento religioso e político criado por ele, pretendia estabelecer um modo de vida autossuficiente, incluindo a produção própria de alimentos e o estabelecimento de uma forma contextualizada de organização social e política. Entre os que estudam e os que vivenciaram os efeitos posteriores da guerra, durante a caminhada, foi colocada uma questão:

e se Canudos tivesse vingado, teríamos hoje esse cenário de fruticultura irrigada?

A caminhada termina com um banho inspirador no açude Cocorobó, sob as ruínas da Velha Canudos, destruída duas vezes, uma pelo Massacre do exército brasileiro, e, anos mais tarde, inundada pelo referido açude. Impregnados dessa paisagem, sensibilizados pelas histórias de luta e resistência, cada um agora deixa um pouco de si e leva um pouco do sertão consigo.

Do Massacre de Canudos à situação atual dessa região do Semiárido/Sertão nordestino, podemos dizer que as dicotomias geradas pelo discurso colonial (superior x inferior), normalizam relações assimétricas de poder e naturalizam violências, desigualdades e injustiças. Durante o colonialismo imperial, isso ocorria através do binômio civilizados x primitivos, e, depois da Segunda Guerra Mundial, passa a estar camuflada na ideia de desenvolvimento x subdesenvolvimento (GOMES, 2017). A autora argumenta que essas dicotomias do pensamento colonial, impostas pelos colonizadores, serviram para construir uma imagem pejorativa e de negação do outro. O colonialismo teria assumido a forma da colonialidade do poder e do saber, disseminadas no Semiárido e no sertão nordestinos por meio de uma educação descontextualizada e um conhecimento universalizante, distantes das realidades locais. Numa escala que vai do global para o local, da Europa para a América Latina, do Sudeste para o Nordeste, em suma, do pensamento do colonizador para o colonizado, estão determinados os conhecimentos “válidos”, “verdadeiros”, que refletem a perspectiva e a “realidade” dessas regiões que se constituem enquanto espaços de poder.

A reflexão proposta por Carvalho (2010) e Gomes (2017) sobre as ações de Convivência com o Semiárido a partir de seu conceito filosófico mais profundo, é de tratar o sertão enquanto espaço paradoxal, onde os opostos não se excluem, mas se contrastam, se misturam e se complementam. Na tentativa de romper com um discurso dominante e externo sobre a região, a Convivência proporia um diálogo infinito entre os distintos conhecimentos (e não sua sobreposição ou exclusão), que permita a transformação de ambos. Na Caatinga e na cultura sertaneja estariam os elementos que não só identificam esse lugar, como são instrumentos de luta política para a constituição de um saber e de ações contextualizadas.

Carvalho (2010) reflete sobre a relação que se estabelece entre o sertanejo e a natureza semiárida, a partir do modo como as pessoas vivem, produzem, sentem e pensam pela trama ecossistêmica da Caatinga, pelas disponibilidades das fontes d'água, pela irregularidade das chuvas, etc. Elas absorvem esse mundo por simbologias e a natureza semiárida é o cenário do qual se pode extrair seu imaginário, suas crenças, elaborando suas relações práticas, materiais, como também simbólico-culturais com o território. Um repertório de significados vividos

entre homem, natureza e cultura.

O sertanejo é antes de tudo um forte. Reflete a própria natureza que o rodeia – passiva ante o jogo dos elementos e passando, sem transição sensível, de uma estação à outra, da maior exuberância à penúria dos desertos incendiados, sob o reverberar dos estios abrasantes. É inconstante como ela. É natural que o seja. Viver é adaptar-se. (CUNHA, 2010, p. 144)<sup>30</sup>.

A passagem de “Os sertões” aborda a relação que se estabeleceu no tempo entre os habitantes do Semiárido baiano e um lugar que se mostra por vezes extremamente árido, moldando corpos e formas de viver. Essa força e adaptabilidade do sertanejo teriam sido adquiridas em estreita relação com os recursos da Caatinga e com a natureza semiárida ao longo de gerações. Como coloca Carvalho (2010), o sertanejo aprende desde cedo a lidar com o ciclo natural, na tensão entre o tempo verde (do excesso), e o tempo seco (da escassez), que regula a vida do sertanejo e é condição de sua existência (figura 7). Para Gomes (2017), o fenômeno da seca além de incidir na territorialidade, ou modo de ser e viver na realidade semiárida, também intervém no âmbito social e político da vida sertaneja.



Figura 7: Pintura na parede da Cooperativa Agropecuária Familiar de Canudos, Uauá e Curaçá (COOPERCUC) representando dois momentos que demarcam a vida no semiárido: o tempo da seca e o tempo da chuva. A obra é de autoria de Maciel Oliveira, artista local.

A pintura que se destaca na parede de uma das cooperativas mais importantes do território, localizada no município de Uauá, ilustra o modo mais tradicional de agricultura encontrado nessa localidade, caracterizada pela criação de ovinos e caprinos, o cultivo da palma e o extrativismo de frutas nativas como o umbu, espécies que apresentam grande

<sup>30</sup> Os Sertões é um clássico da literatura brasileira publicado em 1902 por Euclides da Cunha, que se deslocou até o interior da Bahia inicialmente para fazer a cobertura jornalística da Guerra de Canudos em 1897.

resistência ao período de seca. No lado esquerdo da figura 7, é possível observar o umbuzeiro seco, árvore típica da vegetação de Caatinga e que foi chamada por Euclides da Cunha de “árvore sagrada do sertão”, com destaque para o reservatório de água que se forma em suas raízes sob a terra, o qual teria servido no passado para matar a sede dos viajantes que se aventuravam pela região nas mais longas secas. Esta imagem representa a espera por outro tempo, o tempo das chuvas, quando tudo se transforma e volta à vida, como nos coloca o autor: “E ao tornar da travessia o viajante, pasmo, não vê mais o deserto. Sobre o solo, que as amarílis atapetam, ressurgem triunfalmente a flora tropical. *É uma mutação de apoteose* (Cunha, 2010, p.67)”. Transformação esta observada no lado direito da figura 7.

Nas estradas que ligam as cidades do sertão e seu interior avistamos longos trechos de mata branca (figura 8), vegetação castigada pela seca, parecendo quase morta. Para nossa surpresa, com o cair da primeira chuva, que pode ser bem pouca, e nem chega a umedecer o solo, as plantas se enchem de vida novamente, as folhas verdes ressurgem, o umbuzeiro floresce. Parece mágica para os que vêm de fora, mas é um momento esperado para os sertanejos, atentos a qualquer alteração na natureza (um canto de pássaro, uma trovoada em determinado lugar, um vento etc.) que possa indicar algum sinal de chuva que se aproxima. Carvalho (2010) trata dos simbolismos que a água pode conter, enquanto elemento raro para o sertanejo, dependente da vontade da natureza ou da vontade de Deus. Sendo assim, o fim da escassez pode ser conseguido por meio dos santos, de promessas e de romarias.



Figura 8: A Caatinga vista em um período de estiagem (a mata branca), em que a perda das folhas, os espinhos e outras adaptações das plantas endêmicas permitem que resistam ao clima árido e voltem a florescer em momentos mais propícios.

A vegetação de Caatinga (palavra que em sua origem indígena significa mata branca) ocorre exclusivamente no Semiárido Brasileiro e apresenta alta “biodiversidade, com plantas adaptadas para armazenar água da chuva e reduzir a perda pela transpiração. Como explica a autora, as macropaisagens da Caatinga são definidas pelas condições variadas de semiaridez e denotam uma diversidade agroecológica e agroecossistêmica que contrapõe a ideia equivocada de que seja uma vegetação monótona. Foi reconhecida oficialmente como um bioma brasileiro somente em 2005, quando já se encontrava bastante alterada pela substituição de espécies vegetais nativas por cultivos e pastagens, pelo desmatamento e pelas queimadas. Também se deram apenas recentemente a catalogação das espécies da fauna e flora, e a efetivação das políticas ambientais de conservação desse bioma.

A região é formada por uma complexa paisagem humana, marcada pela diversidade étnico-cultural dos povos do Semiárido, constituindo paisagens híbridas, que sempre foram manejadas, e mais tarde sofrem separação normativa em espaços naturais e habitados/cultivados. Algumas árvores e seus frutos podem ser elementos que definem uma determinada identidade para o lugar: “umbu só tem aqui”, “terra dos umbuzeiros”. E a vegetação nativa pode assumir agência própria para os criadores de caprinos, que acreditam que “quem cria o bode é a Caatinga”. O sentimento de pertencimento, assim como as demais questões de ordem simbólico-cultural, se desenvolvem na relação com a natureza e a cultura, na experiência daquilo que torna um lugar único.

Para Wagner (2010) a cultura é uma invenção relacional, ou seja, ela só pode ser definida em perspectiva, na comparação estabelecida com algo que é diferente. No entanto, a apropriação das pessoas em relação a esse conceito, faz com que todos saibam do que estão falando quando dizem “isso é da nossa cultura”. No Semiárido brasileiro, e especialmente na localidade de Juazeiro, a cultura encontra-se fortemente associada aos elementos da natureza, à religiosidade e ao histórico de luta e de participação social.

A arte de forma geral, a música, a poesia, a pintura, a literatura de cordel, as danças, são muito presentes na região. Essas manifestações culturais sobrepõem-se às religiosas e políticas, em eventos híbridos e lideranças que cumprem esses distintos papéis. Das festas típicas para os santos de junho, a Festa de Santo Antônio na Ilha do Massangano em Juazeiro, nos presenteou com uma diversidade de cores, ritmos e sabores. Músicos da ilha tocaram o samba de véio, uma manifestação cultural de mais de um século que agrega os membros da comunidade de todas as idades, além dos visitantes de diferentes regiões. A apresentação contava com os homens da comunidade tocando diferentes instrumentos, as mulheres cantando, todos vestidos com roupas preparadas especialmente para o espetáculo. Esse

espírito de comunidade, em que idosos, jovens e crianças dançam animadamente um ritmo local, contagiou os de fora, como eu, apreciadores da “tradição”.

Tradição que não pode mais ser encontrada nas festas de junho para São João em Petrolina, transformadas em megaevento com atrações musicais de sucesso nacional e público de quase um milhão de pessoas. O sertão, nesse caso, ganha outras proporções, valoriza o sertanejo “paulistano”, também chamado “universitário”, e suas celebridades, em detrimento dos músicos locais tocadores do forró e das danças de quadrilha. Mas há quem more na cidade e então valorize justamente o que só existe em espaços muito específicos, como o que nos foi apresentado na Ilha do Massangano (figura 9).



Figura 9: A festa de Santo Antônio da Ilha de Massangano em dois momentos (da esquerda para direita): na primeira foto uma apresentação da quadrilha, na segunda imagem o samba de véio. Ambas manifestações culturais com música, dança e vestimentas preparadas especialmente para a celebração.

Em busca dessa “tradição”, de algo que pudéssemos definir como “típico”, “original” ou feito “como antigamente”, fomos para uma festa de São João no interior de Uauá, cidade de 24 mil habitantes distante 127 km de Juazeiro. Rodamos quase uma hora em estrada de chão desde Uauá até essa comunidade, vestidos com o que achávamos ser típico de um São João no sertão: roupas coloridas, com muitas flores. Essas são as festas mais importantes do ano para essa região, então, chegando lá, encontramos os moradores dessas comunidades vestidos como em uma festa na cidade, mulheres em seus vestidos pretos e salto alto. O imaginado como rural, sertanejo, do interior, pode não corresponder às expectativas de quem não considera as transformações pelas quais todos os lugares passam, as influências externas que são reapropriadas localmente de um jeito único e a liberdade das pessoas em querer ou

não manterem a “tradição”.

Cloke (2006) e Murdoch (2006) tratam desse tipo de “intervenção” do urbano no rural, que pretende “manter” ou “preservar” algo que na verdade sempre esteve e sempre estará em constante mudança, se adotarmos uma visão de processo. Os autores refletem sobre a atitude urbana, fruto da modernidade, de enaltecer tudo que é antigo e tradicional, o que acaba por mudar a própria natureza da suposta tradição, que é de transformação constante. Neste sentido, Carneiro (2008) ressalta que a diversidade pode ser responsável pelo enriquecimento do tecido social das localidades, sem que isso resulte, necessariamente, em uma descaracterização da identidade cultural local, a qual pode ser até mesmo fortalecida na relação com o diferente, ao tomar consciência de si. Da mesma forma, a modernização das práticas dita “tradicionais” parece ser a estratégia usada por comunidades locais justamente para sua manutenção e perpetuação, muitas vezes, para atender às expectativas e estilos de vida dos “de fora”. Neste sentido, Cruz (2012) propõe uma tradição reinventada, a qual recicla elementos da memória popular, recriando e atualizando elementos do passado que se misturam com o presente. Como colocado por Mendras (1967), seria possível, desta forma, viver a aventura do progresso, conservando os antigos valores rústicos.

É importante ressaltar ainda que, o modo de vida tradicional mantido por meio das práticas cotidianas dos atores pode representar a opressão de jovens e mulheres ou uma sobrecarga no ambiente, situações já não mais permitidas no contexto atual. Neste sentido duas forças disputam espaço, a de manter a tradição e a de manter direitos básicos adquiridos, as quais não podem coexistir a não ser que se elejam determinadas características da tradição que se queira manter e outras que não mais são cabíveis. Assim, elementos da tradição como o modo de preparar a receita de um prato típico são mantidos e resgatados, enquanto o modo de cultivar determinado alimento recebe uma nova orientação, que considere, por exemplo, a conservação do ambiente da Caatinga. A mesma necessidade de atualização da tradição ocorre quanto às relações de gênero.

Enaltecer os elementos de uma tradição pode, por exemplo, remeter a um passado recente de um patriarcado opressor, em que a decisão das mulheres estava renegada ao segundo plano. A atuação de organizações como a Rede Mulher no sertão nordestino é fundamental neste sentido, tratando de temas como violência, autonomia e respeito e suas implicações na vida das mulheres. Na zona rural ou interior, em que as mulheres dedicam-se ao trabalho na agricultura, várias atividades são desenvolvidas pelas organizações de extensão rural junto a essas mulheres para o reconhecimento da sua participação no trabalho agrícola, ainda considerada apenas uma ajuda ou um complemento ao trabalho realizado pelos maridos.

Em consequência disso, muitas mulheres deixam as comunidades rurais em busca de estudo e outras formas de trabalho, fato que pode estar associado a pouca valorização do trabalho que desenvolvem nas propriedades agrícolas e a pouca voz que lhes é concedida, ainda hoje, apesar da ampliação desse debate. Para Wanderley (2011) isso ainda ocorre porque as transformações sociais se dariam de forma muito lenta devido à capacidade de resistência da sociedade patrimonialista, o que acaba gerando um mundo moderno de raízes arcaicas. Sendo assim, o “antigo regime” ainda não teria desaparecido e a força das relações tradicionais não marca apenas a história pretérita, mas permanece viva na sociedade brasileira. Facetas opressoras da tradição não podem, em hipótese alguma, serem consideradas como elementos da cultura a ser mantidos ou resgatados.

Uma visita de campo a uma comunidade quilombola, realizada junto ao Seminário de Agroecologia em Juazeiro, propiciou um debate interessante sobre a manutenção da tradição. Acompanhei os alunos de uma Escola Família Agrícola, grande parte deles oriundos de comunidades quilombola, de fundo de pasto ou indígena, em uma conversa com a liderança de uma comunidade quilombola bem próxima à sede do município de Juazeiro. Todos queriam saber sobre os costumes, as práticas culturais, os saberes tradicionais daquela comunidade. A representante da comunidade nos mostra a horta agroecológica que foi construída na comunidade com auxílio de alunos da UNIVASF, e ao mesmo tempo, afirma que não se envolve nesse tipo de trabalho e quer se dedicar aos estudos para tornar-se uma fisioterapeuta. Uma das visitantes, que pertencia a uma comunidade quilombola “certificada” de um município próximo interfere questionando sobre a existência na comunidade de algo que possa identificá-los como uma comunidade tradicional, ou algo que marque a cultura africana, como o terreiro.

A representante da comunidade relata que depois que morreram os mais velhos, ninguém se dedica a tradições culturais como samba de véio e Roda de São Gonçalo, mas frequentam essas cerimônias que ainda ocorrem nas ilhas próximas, Rodeadouro e Massangano. A identidade da comunidade é então colocada em questão pelo grupo de visitantes, e se inicia um debate sobre a importância de preservar as tradições, resgatar elementos perdidos da cultura, protestar (queimar pneu e trancar estrada), ter alguém aliado no governo, demarcar o território e mantê-lo, em tempos de redução dos direitos para as comunidades tradicionais. Neste contexto, manifestações religiosas e culturais tornam-se manifestações políticas, uma forma de lutar pelo seu território, reafirmando sua identidade. A perda das práticas culturais, da tradição, pode representar uma ameaça à perda do território nesse caso. Ainda que tendo consciência das transformações e influências diversas que tornam

a cultura de uma comunidade extremamente heterogênea, mutante e híbrida, é estratégico nesse caso, preservar algumas práticas intocadas, ou ao menos sugerir que elas ocorreram desde sempre daquela forma, a fim de afirmar uma identidade que deve ser reconhecida pelos outros, garantindo assim a manutenção do lugar onde vivem como um direito.

Um exemplo de liderança religiosa e política na luta pela terra, que assim como Antônio Conselheiro, preocupava-se com as pessoas menos favorecidas na localidade de Juazeiro, foi o bispo Dom José Rodrigues. É dele a frase que continua a ser usada pelos que lutam pelos direitos das minorias na região: “No Semiárido não falta água. Falta justiça”. Lembrado por todos hoje por sua voz ativa contra a grilagem de terras e a favor das famílias deslocadas para a construção da barragem de Sobradinho na década de 70, e pela criação de nove Pastorais Sociais (da Terra, da Criança, da Juventude do Meio Popular, da Saúde, dos Pescadores, Carcerária, etc). A trajetória do bispo reflete as imbricações entre as ações sociais, de luta política e religiosa na região, que permanecem até hoje na atuação das organizações como é o caso da Pastoral da Terra e das ONGs.

Os elementos da cultura não são estáticos, pois as pessoas consomem ideias, produtos e valores a partir de influências diversas e as ressignificam, com consequências imprevisíveis e incontroláveis. Ainda que em constante mudança, são valorizados pelos que prezam a manutenção da tradição e enquadrados como autênticas representações do que deve ser preservado. No entanto, a importância da manutenção da cultura e da tradição não está ligada a preservar uma memória ou valores do passado, mas a de construir ações futuras para o sertão, que respeitem as relações de afeto, pertencimento e fé, que ligam essas pessoas a sua paisagem.

### **2.3.1 A cidade e o interior, o rural e o urbano, o sertão do sertão.**

Uma das definições de sertão é de um lugar além, um lugar no qual nunca se chega. Se o sertão é o que está mais além desde o ponto de vista dos que estão no litoral, quando se chega ao Semiárido, é comum que as pessoas da cidade se refiram ao sertão como o meio rural, o “interior”. Nessas regiões, por sua vez, o que é sertão continua sendo colocado como território “mais além”, não é o lugar das casas, é mais lá adiante. Busca-se então, nesta seção, um olhar sobre o sertão nas cidades, e, ao mesmo tempo, desconstruir a ideia de distinção entre rural e urbano, entre cidade e interior, transformando tudo em sertão.

As duas principais cidades incluídas na pesquisa são extremamente diferentes, Juazeiro é um município constituído por casas, ruas de pedra estreitas e antigas, boas de serem percorridas a pé. É uma cidade média com ares de cidade pequena, facilmente se acessa o

comércio, o centro histórico e administrativo e os serviços. No entanto, Juazeiro possui nove distritos rurais, assim como bairros muitos populosos que ficam mais afastados do centro da cidade e justificam uma população atual de 200 mil habitantes. Petrolina é uma cidade média com ares de cidade grande, com muitos edifícios e avenidas largas que parecem menos convidativas de serem percorridas a pé, demandando um carro ou ônibus para ir de um ponto ao outro. Ao chegar à região procurando casa para alugar, ouvi sugestões diferentes que fariam optar por uma ou outra, e por fim, a frase de um morador de Juazeiro resumiu bem a diferença entre as duas cidades: “Petrolina é mais organizada, mas Juazeiro é mais aconchegante”.

Pesquisadores do NEPEC (Núcleo de Estudos em Pesquisa em Educação Contextualizada e Convivência com o Semiárido), grupo de pesquisa em que participei na UNEB, realizam pesquisas sobre a cidade de Juazeiro, e argumentam que sua arquitetura não favorece o resfriamento e a luz natural. Isso pode ser percebido nas próprias salas de aula da Universidade, que demandam ar-condicionado e luz artificial. Os debates no interior desse grupo versam sobre a necessidade de que as construções urbanas também sejam contextualizadas, o que demanda planejamento, investimento em pesquisa e profissionais atentos para adaptar essas obras para a realidade local. A monocultura da mente proposta por Vandana Shiva como um modo único de pensar e a partir disso elaborar as mesmas propostas para diferentes realidades, são traduzidas pelos pesquisadores locais como uma aridez da alma, que inclui a falta de sensibilidade em perceber as características e os processos locais antes de propor projetos, ações de intervenção e obras arquitetônicas.

Ainda com relação à paisagem urbana de Juazeiro, as pesquisas do NEPEC no âmbito do projeto Convivência Sustentável com o verde urbano no Semiárido (Conviverde)<sup>31</sup> apontaram que a quantidade de área verde em Juazeiro encontra-se muito aquém do ideal. A falta de um debate sobre o crescimento das cidades no Semiárido ou de um planejamento para o Semiárido urbano como um todo, soma-se a algum nível de violência que já acomete essas cidades e reflete na oposição de parte da população ao plantio de árvores, pois associam ruas arborizadas com assaltos. A falta de áreas verdes e de árvores nas ruas contribui para o aquecimento dessas cidades, que permanecem esvaziadas durante quase todo o dia devido ao excesso de calor. No fim da tarde percebe-se a cidade voltando à vida, os moradores voltam a circular pelas ruas e a ocupar os espaços públicos. O direito de viver em uma cidade

---

<sup>31</sup> O projeto Conviverde reúne pesquisadores do Núcleo de Estudos e Pesquisa em Educação Contextualizada e Convivência com o Semiárido da Universidade do Estado da Bahia (NEPEC/UNEB) e alunos de iniciação científica, abordando temas como Arquitetura, Geografia, Educação e Ambiente.

esteticamente agradável e na qual as pessoas se sintam seguras faz parte de uma abordagem de paisagem que inclui elementos como a violência como um dos principais fatores para sua insustentabilidade. Desta forma, o conceito de paisagem é ampliado para incluir fatores psicológicos e sociais envolvendo seus habitantes e estabelecendo relações entre essas condições e o acesso aos alimentos (RAJAN et al., 2018). O modo como o Semiárido e o Sertão se manifestam nas cidades necessita de maior aprofundamento, já que tanto as estratégias de convivência quanto os símbolos que remetem ao interior do país estão mais voltados a descrever e entender as áreas rurais.

E de fato, o rural trouxe muitos elementos para essa pesquisa, que partiu do ambiente urbano, por tratar-se de um consumo alimentar em maior escala e extremamente heterogêneo. Além disso, a cidade seria um lugar considerado mais efervescente para o debate das políticas públicas e da política chamada aqui de política dos atores ou política dos alimentos. No entanto, desde as primeiras incursões ao “interior” da localidade de Juazeiro, ficou evidente seu potencial para tratar das interações entre sistemas alimentares, ou das diferentes práticas, valores e modos de pensar os alimentos. Porém, isso não se faria de forma isolada, ou seja, não teríamos que decidir entre o rural e o urbano para realizar o trabalho de campo, mas sim, deixar que os espaços políticos-culturais, que se tornaram o foco para a coleta de dados da pesquisa, bem como o fluxo dos alimentos com qualidade diferenciada, definissem os locais de onde falaríamos.

Pois bem, manifestações culturais e de cunho político ocorrem por toda a localidade, e não estão restritas às sedes dos municípios. Alimentos com qualidade diferenciada são produzidos na agricultura urbana e rural, fortalecem laços de solidariedade nas comunidades rurais como no caso da partilha de partes da carne de um animal entre parentes, e reafirmam laços de confiança nas comunidades urbanas, como é o caso da carne de bode, que os cidadãos sempre sabem exatamente de quem devem comprar. Praticamente todos que moram nas áreas urbanas da localidade de Juazeiro têm alguma relação com o rural, através de familiares, amigos, ou utilizam o lugar para lazer. Visitas constantes para algumas dessas funções garantem a manutenção da boa comida na cidade, além dos mercados formais e informais que garantem seu abastecimento.

É na cidade, por sua vez, onde ocorrem os grandes eventos, aonde as pessoas vão ao banco, ao médico, e se abastecem de alimentos (feiras, mercadinhos e Atacadões). É no interior que os da cidade buscam alimentos com qualidade diferenciada (um doce de tamarindo, uma carne fresca de bode ou galinha, umbu recém-colhido, leite de cabra, ovos, etc), visitam parentes, passam o fim de semana e frequentam as festas das comunidades. Esses

fluxos são marcados para enfatizar nosso foco nas interações, que também ocorrem entre rural e urbano, constituindo um híbrido ou gradiente rururbano, que, em se tratando da circulação de alimentos, apresenta complementaridades que parecem promover o acesso a uma maior diversidade de alimentos tanto para os moradores da zona urbana quanto da zona rural. Além disso, a ruralidade, ou seja, o sentimento de valorizar as coisas do rural, pode ou não estar presente tanto no rural quanto no urbano. Os alimentos, neste sentido, constituem um elemento importante que une rural e urbano, diluindo suas fronteiras.

Primeiramente, deveríamos nos perguntar por que vemos um mundo dual dividido entre rural e urbano? Vários autores contribuem neste sentido, apontando para os limites dessa dualidade, bem como sobre sua gênese teórica e seus compromissos. A sociologia, ciência que se dedica a estudar as sociedades humanas e as relações sociais, teria se constituído a partir de ideias-elementos conservadoras e duais que respondem ao pensamento burguês e liberal da fase de constituição da sociedade capitalista: comunidade/sociedade; sagrado/profano; rural/urbano. Essa ambiguidade de origem da sociologia desdobra-se nas dicotomias, fazendo parecer que o mundo concreto é que é ambíguo (MARTINS, 1981). Assim, tanto o meio urbano quanto o meio rural seriam realidades construídas no nível do conhecimento e possíveis em decorrência daquela ambiguidade de origem histórica.

O fenômeno da modernização da agricultura assumia que seu papel era a produção de mercadorias, cuja demanda estaria pautada pelos mercados urbanos (CRUZ, 2012). Esse contexto histórico permeou a constituição da sociologia rural, marcada pelo fenômeno da urbanização e pensada a partir de um contexto urbano (MARTINS, 1981). Partindo da definição do rural pela ótica da escassez, da falta e do atraso, constituiu-se uma sociologia baseada muito mais na imagem criada pelos sociólogos sobre como o rural (e seus habitantes) deveria ser, do que na análise do modo de ser e de fazer das populações tidas como rurais (CARNEIRO, 2008).

Para Giuliani (1998) trata-se de analisar o olhar das grandes filosofias em relação à natureza, que primeiro a tomavam como algo perigoso que se deveria lutar contra e dominar (sec. XVI), e depois como o contrário da civilização e das boas maneiras (sec. XVIII). Nesta visão, a liberdade humana se encontrava na dissociação do homem da natureza e a sua dignidade na capacidade de controlá-la. Já no século XIX, o campo começa a ser visto como mais bonito que a cidade, a qual já estava parecendo insalubre e poluída. Para o autor, a Sociologia, enquanto ciência nascida da sociedade industrial, e que faz desta sociedade seu objeto privilegiado de estudo, conservaria aquele antigo sentimento de dominação da natureza.

As discussões teóricas sobre a dicotomia rural/urbano, umas das ambiguidades presentes no pensamento sociológico, envolvem abordagens sobre o fim do rural (Lefebvre), seu renascimento (Kayser), e propostas mais atuais envolvendo redes (MURDOCH, 2006; CLOKE, 2006) e novas ruralidades (VEIGA, 2006). Alguns autores acreditam, ainda, que exista um movimento ondulatório histórico entre a urbanização e sua reação, a qual inclui a exaltação da tradição e do “atraso”, ambos como frutos da modernidade. Neste sentido, Kayser (1990) argumenta que, em uma visão geral de processo, o êxodo rural e urbano ocorreriam em ciclos ao longo do tempo, mantendo-se razoavelmente estáveis.

Veiga (2006) cita o grande filósofo e sociólogo Henri Lefebvre em seus argumentos que defendiam a interpretação da histórica oposição entre os fenômenos urbano e rural como uma contradição de caráter antagônico ou irreduzível. Nesse tipo de contradição, em que os polos são assimétricos e inconciliáveis, um deles tende a eliminar o outro. Já para Kayser (1990), a retomada do crescimento no mundo rural era o resultado da difusão no espaço dos efeitos da modernização e do enriquecimento do conjunto da sociedade. O autor atribuía ao turismo, serviços, transporte e à industrialização, as causas da regeneração do mundo rural ou de seu “renascimento”. Esta seria uma interpretação não-antagônica da contradição urbano-rural, ou seja, sem eliminação de um dos polos.

Veiga (2006) aborda uma terceira hipótese para o rural, que não é a da completa urbanização nem a de um renascimento rural, mas sim do nascimento de outra ruralidade. Ele explica que o fenômeno da atração pelos espaços rurais em todas as sociedades mais desenvolvidas é novo e muito pouco tem a ver com as relações que essas sociedades mantiveram no passado com tais territórios. É uma atração que resulta basicamente do vertiginoso aumento da mobilidade, com seu crescente leque de deslocamentos, curtos ou longos, reais ou virtuais, argumento também usado por Mathieu (1998).

Sorokin et al. (1986) também abordam o tema da mobilidade, mas para tratar das principais diferenças entre o mundo urbano e o rural. Este último seria marcado por uma menor mobilidade, devido ao fato da população rural possuir uma propriedade imóvel, a terra, que não pode ser transportada. Outras diferenças referem-se à densidade populacional, à relação com a natureza e à diversidade da população. No meio rural haveria uma relação mais direta com a natureza e a população seria mais homogênea (em comparação com a população urbana) em suas características psico-sociais (religião, crenças, cultura).

Wirth (1976) questiona alguns dos critérios comumente utilizados para definir o mundo urbano, como os propostos por Sorokin et al. (1986). Para o autor, a cidade é produto do crescimento e não da criação instantânea, logo, deve-se esperar que as influências que ela

exerce não sejam capazes de eliminar completamente os modos de vida que predominavam anteriormente. Completa argumentando que o urbanismo não está confinado à cidade, mas manifesta-se em graus variáveis onde quer que chegue sua influência. Conseqüentemente, não devemos esperar encontrar variação abrupta e descontínua entre tipos de personalidades urbana e rural.

O autor complexifica algumas das considerações de Sorokin et al. (1986), por exemplo, quando estes afirmam que o número de contatos estabelecidos por um indivíduo seria muito menor no rural do que no urbano. Wirth (1976) argumenta que devido ao contato físico estreito e a grande distância social, a vida nas cidades pode, até mesmo, dar origem à solidão. Outro tópico em que acrescenta argumentos às ideias dos autores é em relação à heterogeneidade dos habitantes: neste tópico ressalta que, apesar da cidade produzir uma população altamente diferenciada, ela também exerce uma influência niveladora. Isso porque, onde quer que estejam concentradas grandes quantidades de indivíduos de constituições diferentes, entra também o processo de despersonalização.

Em Tonnies (1972) encontramos a distinção muito marcada entre comunidade e sociedade, comumente abordada na teoria sociológica, a qual podemos associar com a dicotomia rural-urbano. A comunidade seria o lugar da confiança e representaria a força e a simpatia sociais particulares que associam os homens enquanto membros de um todo. Já a sociedade seria um constante estado de tensão em que ninguém fará alguma coisa para o outro, a não ser em troca de algo. A sociedade pode ser compreendida como uma hostilidade em potência ou como uma guerra latente, na medida em que cada pessoa procura nela vantagem própria. Em crítica a esse antagonismo, Cloke (2006) aponta o fato de que pouco se trata da ruralização do urbano, ou seja, de virtudes como proteção, solidariedade, espírito de comunidade e identidade em ambientes urbanos.

A divisão entre urbano e rural, embora resultante de um processo histórico, e sociologicamente construído, é criticada por diversos autores sob a justificativa de ser artificial e reforçar as diferenças e as desigualdades entre ambos. Mingione e Pugliese (1987) acreditam que a dicotomia rural/urbano seria pouco precisa como chave interpretativa da diferenciação de estilos de vida e comportamento sociais. Neste sentido, Cloke (2006) argumenta que a sociedade rural e o espaço rural não estão mais juntos, pois essas redes transcendem espaço e tempo e tornam o entendimento da ruralidade mais aberto, caracterizada por uma multiplicidade de espaços que ultrapassam áreas geográficas e transpassada por diferentes relações e racionalidades.

Deste ponto de vista o rural teria se tornado desterritorializado, já que os significados e

símbolos da ruralidade se destacaram dos seus espaços geográficos de referência, ao que se pode chamar de uma ruralidade virtual. A ruralidade pode ser compreendida como uma complexa inter-relação entre relações de poder, convenções sociais, práticas discursivas e forças institucionais que estão constantemente sendo combinadas e recombinadas. No entanto, questiona-se aqui se a diluição das fronteiras entre urbano e rural não poderia invisibilizar ainda mais o rural, no que se refere ao direcionamento de políticas públicas específicas por exemplo.

Por fim, Carneiro (2008) argumenta que o resgate ou a invenção da tradição, misturada à revalorização da natureza como meio de lazer e de contemplação, delimitam novas fronteiras nos universos sociais, impedindo que a sua compreensão seja feita a partir da clivagem entre o rural e o urbano, entre o campo e a cidade. Estaríamos, portanto, presenciando uma crise do mito da dualidade entre campo e cidade, ao mesmo tempo em que um novo mito estaria sendo produzido: o mito da ruralidade romantizada, também fruto de um olhar urbano sobre o rural, mas que pode ser encontrada em diferentes espaços. A tentativa de romper com algumas dualidades pode gerar novos impasses e não desconstruir sua dicotomia de origem, colocando o rural, o sertão, ou o interior, mais perto ou mais distante, a depender do que pretende o observador.

#### 2.4 OS SISTEMAS PRODUTIVOS NA LOCALIDADE DE JUAZEIRO

Da literatura utilizada no capítulo 1 desse trabalho, a qual procura definir e categorizar os sistemas alimentares, identificamos que grande parte das categorias criadas referem-se a sistemas produtivos, ou seja, aos modos de produzir os alimentos e aos conhecimentos e tecnologias envolvidos nesse processo. Outras delas incluem, ainda, as estratégias de consumo, e todas são determinadas por lógicas específicas e distintos modos de pensar sobre os alimentos. Tomando emprestado da literatura o que está sendo denominado como *sistemas alimentares* (GOODMAN et al., 2012), *mundos alimentares* (MORGAN et al., 2006) e *ordens alimentares* (NIEDERLE; WESZ Jr, 2018) e que para o uso que estamos propondo aqui, não possuem diferenças marcantes, sendo denominados genericamente de sistemas alimentares, propomos a seguinte divisão:



Figura 10: Esquema representando as principais categorias encontradas na literatura para classificar diferentes sistemas, mundos e ordens alimentares.

Dois grandes grupos podem ser observados para a definição de sistemas alimentares: alternativo e convencional, ainda que devam ser ressaltadas as crescentes interações, apropriações e hibridismos formados entre eles, o que torna, cada vez mais difícil, a identificação de um sistema alimentar em uma dessas categorias. No grupo convencional, encontramos na literatura categorias que se referem, principalmente, à esfera produtiva: i) agroindustrial/cadeias longas/global, baseado em alimentos industrializados produzidos em larga escala e grãos de alta produtividade pelo uso do pacote tecnológico (insumos e maquinário agrícola); ii) dos recursos intelectuais/biotecnologia, alimentos produzidos com o uso de alta tecnologia, cujas sementes têm sua venda acompanhada de insumos através de grandes empresas que detêm suas patentes como a soja e o milho transgênicos; iii) comercial, que remonta a era pré-capitalista com a exportação de minérios e commodities agropecuárias, trabalho escravo e exploração máxima dos recursos naturais; iv) financeiro, em que a terra e alimentos como milho, café e soja se transformam em ativos financeiros. Essa divisão é interessante para tratar de alguns aspectos do sistema convencional, porém na prática um alimento pode fazer parte de todos esses sistemas concomitantemente, a exemplo da soja, a qual ainda pode ser enquadrada na categoria alternativo, quanto ao seu consumo, em um sistema alimentar “de nicho/cívico/estético”, já que é símbolo de um movimento pela redução do consumo de carne.

Sendo assim, na categoria ampla denominada de alternativo podemos encontrar denominações como doméstico/ autoconsumo/ local/ informal/ artesanal, as quais comporiam um mesmo sistema alimentar, o qual se refere a um determinado conjunto de práticas, especialmente relacionadas ao modo artesanal de produzir os alimentos. Um segundo sistema comporia o que na literatura encontramos sob a denominação de qualidade diferenciada/ territorializados/ orgânicos/típicos, que reúne uma série de requisitos que atribuem qualidade aos alimentos e também se refere ao contexto em que são produzidos. O terceiro grupo nicho/

cívico/ estético estaria mais voltado à esfera do consumo e inclui tanto a preocupação estética quanto a ética em consumir determinados produtos. Mais uma vez, na prática, alimentos produzidos de forma artesanal e informal são também comercializados como produtos com qualidade diferenciada e consumidos de acordo com estilos de vida e demandas específicas de diferentes perfis de consumidores. Dependendo da escala ou do tipo de cadeia alimentar na qual se inserem, alimentos com qualidade diferenciada também podem atingir mercados globais, assim como cadeias globais podem conter alimentos com qualidade diferenciada.

No que se refere à esfera da produção podemos identificar um conjunto de características e um histórico que definem os principais sistemas produtivos de uma localidade, os quais remetem a características dos diferentes sistemas alimentares apresentados, embora em constante interação e sendo expressos em hibridismos entre esses sistemas. Em Juazeiro, podemos identificar ao menos três grandes grupos, modos de produzir ou sistemas produtivos: a fruticultura irrigada para exportação, a agricultura familiar irrigante e a agricultura de sequeiro. O tamanho das propriedades, o modo de pensar sobre os alimentos, as técnicas utilizadas, e principalmente, a relação com os recursos naturais, especialmente a água, são aspectos determinantes e diferenciadores de cada sistema produtivo.

#### A fruticultura irrigada em larga escala

A partir de 1940 até o início da década de 1960, o Estado realizou um plano de desenvolvimento para o Vale do São Francisco, para contornar o que se acreditava ser um dos principais motivos do atraso do desenvolvimento da região Nordeste, as secas repetitivas. O objetivo prioritário era o aproveitamento das águas do rio São Francisco para a geração de energia elétrica, o que deveria resolver o abastecimento de todo o Nordeste, impulsionar a industrialização na região, e, além disso, também serviria como suporte essencial à instalação dos futuros projetos de irrigação (PEREIRA; CARMO, 2010).

Na memória de nossos informantes locais consta que o cultivo irrigado de frutas na região tem início com a implantação de videiras por espanhóis na década de 1980. Na implementação da fruticultura teria sido fundamental o papel da EMBRAPA e da Escola de Agronomia, criada em 1960, com suas pesquisas relativas à produção de manga, bem como a visibilidade que a festa do Melão propiciou para esta região e seus cultivos. Além disso, a instalação de uma indústria alimentícia que produzia extrato e molho de tomate em Juazeiro fomentaram a produção de tomate e cebola nas áreas irrigadas. Desse modo, os cultivos da mamona e do sisal foram abandonados já nos anos 1990, principalmente pela escassez de

chuva, e passou-se a dedicar ao tomate, melão, melancia e pimentão, todos cultivados por sistemas de irrigação e destinados à comercialização.

Nas estradas que ligam um município a outro na localidade de Juazeiro se pode avistar, de um lado e de outro, plantações de manga, uva e cana-de-açúcar, principais expressões locais do Agronegócio atualmente, cultivadas por grandes empresas inseridas no mercado exportador. Entre estas empresas destacam-se a Agroindústria do Vale do São Francisco (AGROVALE) no ramo sucroalcooleiro, àquelas ligadas à vitivinicultura com produção de vinhos finos para o mercado internacional e a distribuidora Perboni. A estruturação dessas atividades foi desenvolvida pela CODEVASF, empresa que atua no controle e cobrança dos serviços de fornecimento de água e dos investimentos realizados em irrigação (BARROS, 2007).

Os perímetros irrigados implantados na região permitiram a constituição de um dinâmico polo de desenvolvimento, o agropólo Juazeiro/Petrolina, formado por oito municípios (da Bahia e de Pernambuco), também chamado pólo da fruticultura irrigada ou pólo de exportação de frutas tropicais (CARVALHO, 2010). A fruticultura irrigada confere ao pólo uma significativa produtividade de frutas como a manga, uva, banana, goiaba e melancia, mas se destacam a manga e a uva, as quais atingem mais de 90% da pauta brasileira no mercado de exportação dessas frutas (BARROS, 2007). Para a autora, a agricultura irrigada é a tradução mais visível na paisagem da ação do Estado e é também a fonte principal da riqueza do território. De fato, as culturas irrigadas exerceram uma influência considerável na elevação do Produto Interno Bruto (PIB) devido a uma área plantada de cerca de cem mil hectares, produção anual de cerca de um milhão de toneladas de frutas e um vertiginoso crescimento médio do setor de nove mil hectares ao ano.

#### A agricultura familiar

Sob a denominação de agricultura familiar no Brasil existe uma diversidade de situações, que diferem em cada região do país, pelas características de clima, solo, vegetação e pela condição social dos agricultores familiares. Na localidade de Juazeiro temos ao menos duas expressões distintas: os agricultores da área de sequeiro e os agricultores da área irrigada, estes últimos sendo identificados na região como pequenos produtores, pelo fato de contratarem mão-de-obra. A agricultura familiar das áreas irrigadas caracteriza-se pela fruticultura, atividade que pode incluir propriedades de um até mil hectares (agricultura de larga escala para exportação apresentada anteriormente). Os pequenos produtores ou colonos estão instalados em pequenos lotes nos perímetros irrigados (aproximadamente três hectares),

moram em agrovilas, e adotam, em menor escala, modelo produtivo semelhante ao do agronegócio. Sendo assim, mesmo em áreas muito reduzidas, essa atividade seria caracterizada pela especialização e uso de agroquímicos, motivo pelo qual é denominada de “agronegocinho”.

Nas áreas urbanas também verificamos uma produção familiar significativa. Em mapeamento realizado pela EMBRAPA Semiárido<sup>32</sup> foram identificadas vinte e uma hortas de agricultura urbana em Petrolina e Juazeiro, a metade delas (dez) praticando cultivo orgânico ou agroecológico. A mais importante horta urbana é o grupo de setenta famílias que ocupa extensa área localizada no bairro João Paulo II no município de Juazeiro, que parece cumprir importante papel no abastecimento de hortaliças em restaurantes de Juazeiro e Petrolina<sup>33</sup>. Insumo fundamental, a água é trazida da adutora de uma mineradora localizada a 200 km (que a fornece gratuitamente até certo limite) e de um poço artesiano. Ainda que esteja no perímetro urbano existem restrições quanto à captação de água para irrigar os cultivos, o que tem limitado a produção nessa horta.

A agricultura familiar de sequeiro ou não-irrigada, também denominada de agricultura típica da região do Semiárido, se faz em estabelecimentos com tamanho médio entre dez e vinte hectares. Na área de sequeiro, sobretudo, é que se concentra a caprinocultura-ovinocultura, criação de animais de pequeno porte que exerce papel nuclear no conjunto das atividades das famílias rurais nela localizadas. Apesar das atividades produtivas nas unidades familiares terem na atividade criatória (caprinos, abelhas, porcos e galinhas) sua base organizadora, podem incluir uma ou duas vacas, além de atividades como o roçado (cultivos de mandioca/milho/feijão/abóbora) e quintais produtivos (hortaliças e frutíferas) (HOLANDA et al., 2007). As frutas do sertão ou a fruticultura de sequeiro, entre elas o maracujá-da-Caatinga e o umbu, são destaque mais recente nesse sistema produtivo. A agricultura de sequeiro contrapõem-se aos outros sistemas produtivos presentes na região, que necessitam da irrigação da água do rio São Francisco para o desenvolvimento de seus cultivos. Essa agricultura, por sua vez, é dependente da incidência de chuvas e de sistemas de armazenamento de água (poços, barreiros, cisternas).

Comunidades tradicionais vivem nessas áreas, como é o caso das comunidades de fundo de pasto, com as quais tive uma vivência de aproximadamente três meses devido ao trabalho

---

<sup>32</sup> Sediada em Petrolina, conta com 84 pesquisadores com projetos voltados para caprinocultura, olericultura, fruticultura, solos, entre outros.

<sup>33</sup> Essa área foi doada pela Diocese de Juazeiro e o cultivo iniciado por freiras italianas. As famílias trabalham juntas no mesmo local, mas ocupam lotes individuais de 100 m<sup>2</sup> (8 canteiros).

de consultoria que desenvolvi na região. Um conjunto de conhecimentos e técnicas caracterizam essas comunidades, como a criação de animais soltos na Caatinga, o uso coletivo da terra, a preferência por caprinos e ovinos que são animais adaptados a esse clima e vegetação, as práticas de solidariedade e reciprocidade, as práticas alimentares, além de festividades comunitárias e celebrações religiosas. Das outras comunidades tradicionais que ocupam essas áreas podemos citar os quilombolas, que muitas vezes também se caracterizam enquanto comunidades de fundo de pasto pela relação que estabeleceram com os recursos naturais. Já as comunidades ribeirinhas, além de pescadores, cultivam alimentos como o feijão, a macaxeira, melão, cebola e abóbora em áreas próximas aos corpos d'água.

As tentativas de criar uma identidade e de promover essa região acionam distintos aspectos da sustentabilidade de cada sistema produtivo. Disputam o mesmo espaço a denominação de “Capital do bode”, que elenca os valores da cultura e da tradição; “o sabor que o sol do sertão desperta nas frutas” (campanha do *Slow Food*<sup>34</sup>) que resgata valores de preservação ambiental e do sabor dos alimentos locais; e “Califórnia brasileira”, que aponta para a produtividade e o desenvolvimento econômico da região através dos cultivos de frutas em larga escala nos perímetros irrigados.

## 2.5 SUSTENTABILIDADE E INTERAÇÃO ENTRE SISTEMAS ALIMENTARES

O conceito de qualidade, no que se refere às paisagens e, portanto, aos sistemas alimentares, será tratado nesta seção a partir dos conceitos de sustentabilidade e diversidade na sua relação com a SSAN. O conceito de sustentabilidade começou a ser delineado na I Conferência das Nações Unidas sobre o Meio Ambiente Humano realizada na Suécia em 1972, onde foram lançadas as bases das ações ambientais em nível internacional, chamando a atenção especialmente para questões relacionadas com a degradação ambiental, crescimento da população e limites de produtividade. Como principal contribuição desse evento tem-se o Relatório Brundtland (1987), que passou a ser utilizado como instrumento chave nas discussões posteriores sobre a noção de sustentabilidade, esta considerada em suas diversas dimensões (econômica, ecológica, territorial, cultural, política).

Na ECO-92 - Conferência sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento -, realizada em 1992, no Rio de Janeiro, foi consolidado o conceito de desenvolvimento sustentável, que tinha por objetivo conciliar as reivindicações dos defensores do desenvolvimento econômico

---

<sup>34</sup> O Movimento Slow Food foi fundado em 1986 na Itália e está presente no Brasil desde 2000, através de ações para a promoção da cultura alimentar, da riqueza e do aroma das cozinhas locais, do direito ao prazer gastronômico, defesa de antigas técnicas de produção e proteção da biodiversidade.

com as preocupações de setores interessados na conservação dos ecossistemas e da biodiversidade (MAIA, 2009). O chamado desenvolvimento sustentável tem sido criticado por atender aos interesses do capitalismo e manter a relação de dominação sobre a natureza, separando-a da cultura e desconsiderando a hibridação entre esses elementos.

Dos caminhos traçados pelo movimento ambientalista, podemos citar, desde uma perspectiva conservacionista radical, apontada por Diegues (1996) como o mito da natureza intocada, passando pelo dito desenvolvimento sustentável, que pretende associar conservação da natureza e atividades humanas, até uma corrente mais recente mobilizada pelos povos indígenas e comunidades tradicionais pelo direito ao território como base material e imaterial de vida. O pressuposto fundamental dessa corrente é de que as populações tradicionais tenham co-evolucionado sustentavelmente com a natureza e assegurado a conservação da biodiversidade. A agência que essas comunidades colocam nos elementos da natureza, como por exemplo, quando os agricultores de fundo de pasto afirmam que “a Caatinga cria, mas também mata os bodes conforme sua vontade”, bem como os conhecimentos tradicionais envolvidos no desenvolvimento das espécies alimentícias, reafirmam um híbrido entre natureza e cultura que ressalta a impossibilidade de sua existência enquanto processos antagônicos ou separados. Essa última abordagem nasce de uma demanda por justiça social contemporânea entre os povos, portanto de interesse particular para nossa discussão, ainda que elementos das outras duas vertentes também sejam considerados.

Dos métodos para medir a sustentabilidade dos sistemas alimentares, podemos citar aquele proposto pelo projeto suíço R4D (apresentado previamente), o qual se aproxima de uma abordagem de avaliação de cadeias produtivas sob a ótica da SSAN (RAMOS, 2019). Ambos serão abordados nesta seção com o foco na interação entre sistemas alimentares e não com o objetivo de comparar diferentes sistemas e constatar qual a melhor opção entre eles ou colocá-los em algum tipo de escala da sustentabilidade. Ambas as abordagens partem dos sistemas produtivos e ampliam a análise para englobar outros aspectos do sistema alimentar, como as estratégias de consumo e a questão do acesso a alimentos com qualidade diferenciada.

O R4D utiliza cinco dimensões para avaliar a sustentabilidade alimentar de um sistema: desempenho ambiental, resiliência socioecológica, direito à alimentação, segurança alimentar e redução da pobreza e da desigualdade. Em cada dimensão foram eleitos apenas três indicadores, totalizando quinze indicadores, com o objetivo de simplificar o método e facilitar sua aplicabilidade nas diferentes realidades onde for realizado (RIST et al., 2016). Como mostra a figura 11, através desse método pode ser feita uma comparação entre dois

sistemas que coexistem em uma dada localidade a fim de estabelecer relações de proximidade ou afastamento em relação à sustentabilidade para cada uma das dimensões.

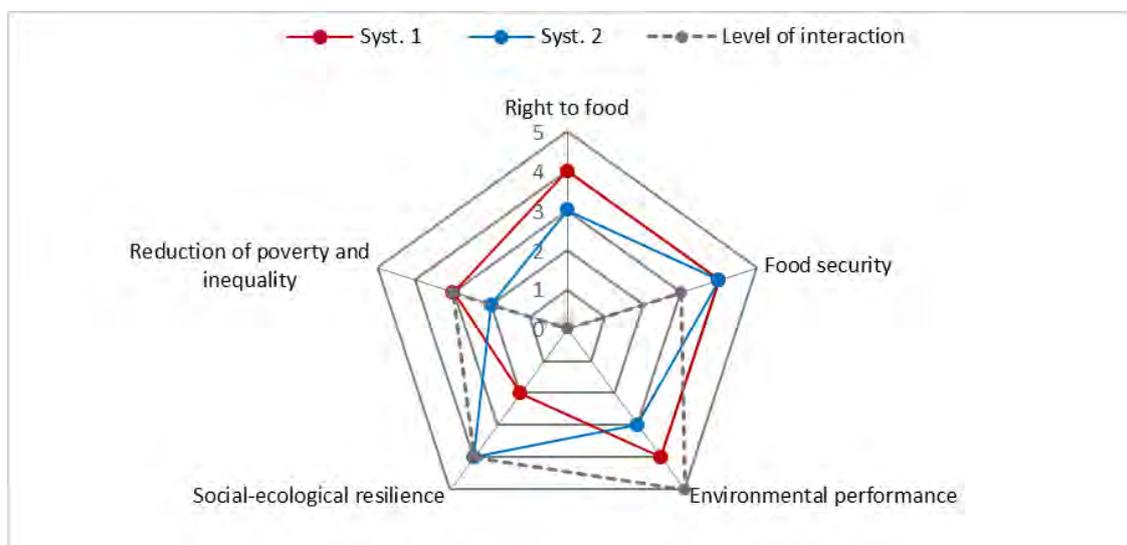


Figura 11: Gráfico ilustrativo sobre a comparação entre dois sistemas alimentares. Um deles representado em azul e o outro em vermelho quanto ao grau de sustentabilidade ambiental baseado nas 5 dimensões propostas pelo projeto R4D (Fonte: RIST et al., 2016).

Na localidade de Juazeiro essas comparações são difíceis de serem estabelecidas já que em geral os alimentos são exclusivos de um ou outro sistema. Alimentos que costumavam ser produzidos na região, como a goma de tapioca e farinha de mandioca, arroz e feijão, agora são adquiridos preferencialmente no mercado, oriundos de produção em larga escala. Alimentos locais como o bode e os derivados de frutas nativas como o umbu são produzidos de forma artesanal, e podem atingir cadeias de média e longa distância, porém não competem com formas convencionais de produção desses mesmos alimentos simplesmente porque elas não existem.

Neste contexto, Brunori e Galli (2016) realizam uma análise sobre seu próprio método de avaliação de cadeias alimentares locais e globais de um mesmo produto e o estabelecimento de comparações entre elas, quanto a diferentes aspectos da sustentabilidade. Os autores partem de uma questão empírica, recorrente aos consumidores na hora de escolher os produtos: devo dar preferência para alimentos convencionais locais ou seria melhor optar pelos orgânicos, ainda que esses sejam oriundos de uma cadeia nacional ou global? Ao final da pesquisa, no entanto, duvidam da validade da questão de pesquisa, concluindo que a avaliação da sustentabilidade deve verificar situações onde complementaridades e sinergias entre local e global ocorrem.

Além da possibilidade de estabelecer comparações, a avaliação da sustentabilidade

alimentar no método R4D pode apontar, também, para cada sistema avaliado, em qual dos indicadores de cada dimensão seria necessário atuar para promover sua sustentabilidade. A figura 12 mostra o resultado da avaliação participativa da sustentabilidade alimentar realizada junto às comunidades de fundo de pasto de Casa Nova, localidade de Juazeiro, onde o denominado “sistema alimentar local” é colocado em análise, ainda que considerando algumas relações que estabelece com os outros sistemas coexistentes.

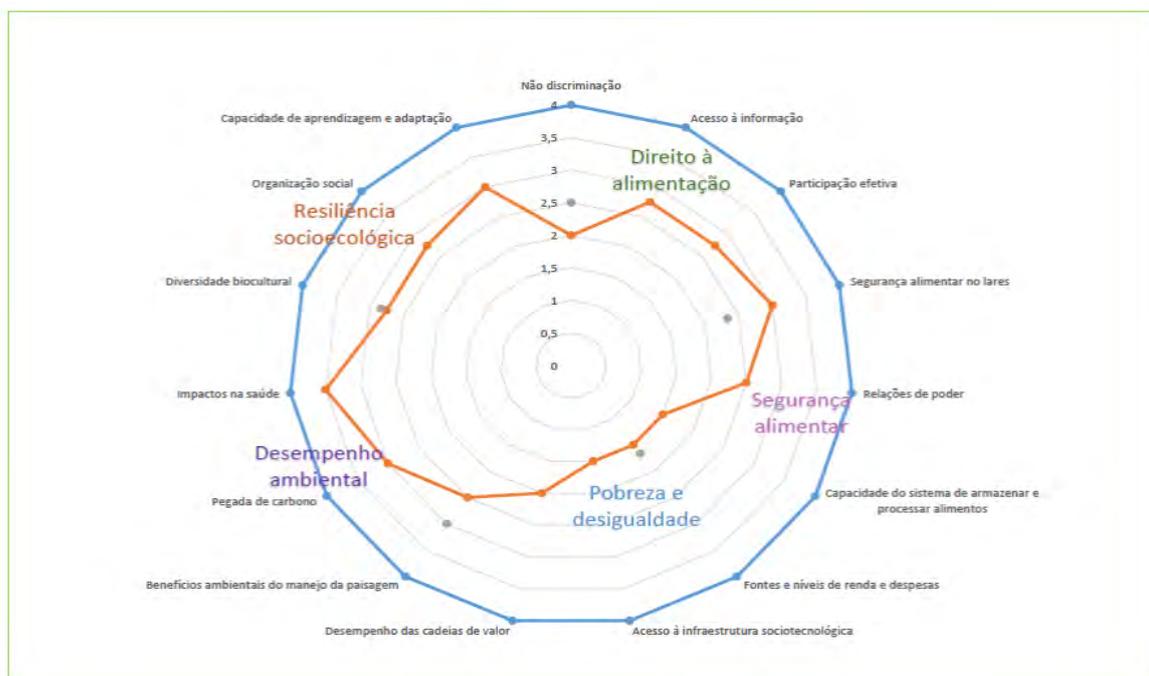


Figura 12: Gráfico resultante da avaliação da sustentabilidade alimentar nas comunidades de fundo de pasto em Casa Nova, localidade de Juazeiro, no âmbito do projeto R4D. Cada dimensão da sustentabilidade está dividida em três indicadores, para os quais foi estabelecida uma pontuação com base em métodos participativos.

A dimensão segurança alimentar possui indicadores que avaliam a alimentação das famílias, as relações de poder no sistema alimentar e a capacidade do sistema de armazenar e processar alimentos. A dimensão direito à alimentação tem indicadores que medem a participação social, o acesso à informação e as desigualdades sociais. Resiliência socioecológica trata da capacidade de aprendizagem e adaptação dos atores, a organização social e a diversidade biocultural. A dimensão desempenho ambiental inclui indicadores que avaliam os impactos na saúde, a “pegada de carbono” e os benefícios ambientais do manejo da paisagem. A dimensão pobreza e desigualdade trata do desempenho das cadeias de valor, do acesso à infraestrutura sociotecnológica e das fontes de renda e despesas. Neste método, sustentabilidade alimentar inclui a sustentabilidade ambiental, a qualidade da alimentação ou das escolhas alimentares, renda monetária, acesso ao conhecimento, informação e tecnologias

apropriados ao sistema de produção, participação e organização sociais e as relações de poder entre os atores envolvidos. Apesar da sua simplificação, a fim de tornar-se factível, o método permite analisar diversos aspectos da sustentabilidade de um sistema, sejam eles sociais, culturais, econômicos, estruturais, produtivos e ambientais.

Essa abordagem de sustentabilidade alimentar se aproxima muito do conceito de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional utilizado por Ramos (2019) para avaliar as cadeias alimentares, no que se refere à ênfase nos aspectos ambientais, de participação social, de estruturação para o bom desempenho das cadeias e da qualidade dos alimentos. A autora, no entanto, estabelece indicadores para tratar especificamente da existência de conflitos agrários, do protagonismo de povos e comunidades tradicionais e da agricultura familiar, de práticas agroecológicas, e das contribuições da cadeia alimentar quanto à preservação de aspectos da identidade, memória afetiva e patrimônio cultural.

O conceito de SSAN usado nessa tese aproxima-se de ambos, dando luz aos aspectos culturais e de participação política, considerados aqui como fundamentais para a promoção do acesso a alimentos com qualidade diferenciada. Trazemos a seguir alguns dos diversos aspectos da sustentabilidade nos principais sistemas produtivos da localidade de Juazeiro, com uma quantidade muito maior de dados e em maior profundidade para a agricultura de sequeiro, devido ao intenso trabalho de campo realizado junto às comunidades de fundo de pasto que atuam nesse tipo de produção.

A sustentabilidade econômica da fruticultura irrigada é inegável, tendo transformado a região economicamente, através da geração de empregos, serviços e infraestrutura. De acordo com Pereira e Carmo (2010), a produção da agricultura irrigada na localidade proporcionou, desde o início de sua implantação na década de 1980, uma estimativa de 1,3 milhões de empregos rurais e urbanos. Esses dados, de acordo com alguns autores, são indicativos de crescimento econômico, mas sem distribuição de riqueza, pois a pobreza persiste como um fenômeno impactante na região. Embora os benefícios sejam proporcionados a um maior número de cidadãos, a riqueza gerada ainda permanece concentrada numa pequena elite local e em grandes investidores externos (BARROS, 2007).

Na mesma proporção, os impactos ambientais gerados por esse sistema produtivo são senso comum em praticamente todos os setores com os quais dialogamos, com exceção daqueles que atuam diretamente na comercialização dos produtos oriundos desse sistema. Em relação ao uso de agroquímicos, por exemplo, estes últimos alegam que as análises de controle realizadas mostraram um nível aceitável dessas substâncias no solo e na água. No entanto, técnicos que atuam em pesquisa relacionada às condições do solo na localidade de

Juazeiro alertam sobre o desconhecimento dos produtores sobre as dosagens corretas dos agroquímicos, informações que seriam repassadas a eles pelos próprios vendedores desse produto.

Quando perguntamos aos técnicos da CODEVASF sobre o papel da empresa na assistência técnica aos perímetros irrigados, fomos alertados sobre seu foco ser no desenvolvimento econômico de uma região com crescente urbanização, cuja produção de alimentos deve crescer proporcionalmente, o que, segundo esses técnicos, se dá pelo uso de produtos químicos. De acordo com esses atores, na região não haveria crise, com o aumento de empregos diretos e indiretos gerados pela fruticultura. No entanto, a salinização do solo, a contaminação da água, os problemas de saúde enfrentados pelos que trabalham na agricultura, e a proliferação de doenças que poderiam estar associadas ao consumo de água e alimentos contaminados com agrotóxicos, são apenas alguns dos problemas identificados na região no que se refere a essas substâncias, de acordo com o Diagnóstico Participativo da Insegurança Alimentar e Nutricional do território SSF realizado em 2011.

Existe um processo lento e muito tímido de transição para uma fruticultura orgânica nessa região por pressão do mercado exportador, no entanto, o perfil de monocultivos em larga escala provavelmente não permitiria um modelo de produção ambientalmente sustentável, mas apenas a substituição de insumos químicos por insumos orgânicos. O conceito de paisagem alimentar ética<sup>35</sup> reflete sobre o fato da produção orgânica de alimentos no mundo depender do mesmo sistema de trabalho marginalizado que o fast food, que inclui sobrecarga e condições precárias de trabalho, negligência de direitos e trabalhadores imigrantes que em geral não estão em posição para reclamar dessa situação ou ter acesso a outro tipo de trabalho. Ainda que tratando de relações muito mais amplas do sistema alimentar, no que se refere aos sistemas produtivos essa abordagem chama a atenção para o fato de que relações de trabalho que não são éticas podem acontecer em qualquer tipo de sistema, independentemente de sua classificação.

O desperdício de água é identificado como outro problema da produção irrigada em larga escala, cuja solução talvez esteja na substituição do sistema de sulcos por microaspersão, adotada por alguns produtores. A grande quantidade de água usada nesses cultivos recebe críticas quanto aos limites de uso das águas do rio São Francisco, especialmente em períodos em que atinge limites muito baixos. A resolução da ANA em

---

<sup>35</sup> O conceito de paisagem alimentar ética proposto por Goodman et al. (2010) trata dos processos, políticas, espaços e lugares da práxis das racionalidades éticas inseridas e produzidas na provisão de comida das esferas da produção ao consumo.

2017 de restringir o uso da água do rio São Francisco devido aos níveis baixíssimos do curso d'água pretendia servir de alerta para o desperdício de água que ocorre na agricultura da região, e foi sentida por alguns produtores que alegaram uma provável baixa na produção pela restrição na irrigação, ainda que se tratasse de apenas um dia na semana de restrição.

Em relação aos aspectos sociais da sustentabilidade, pesquisadores do NEPEC/UNEB abordam as relações de poder e desigualdade encontradas no que chamam da cultura alienígena da uva nessa região, expressas simbolicamente em uma garrafa de vinho. O cultivo irrigado da uva e a produção de vinhos finos no Vale do São Francisco tornou-se um mercado promissor, com a bebida sendo premiada em avaliação internacional. Variedades vitiviníferas oriundas da Itália, técnicas modernas de cultivo aliadas à pesquisa para desenvolver os sistemas de irrigação, e insumos químicos que contornam as condições climáticas do Semiárido, fizeram com que a região se tornasse a segunda maior produtora de vinhos do país. Homens e mulheres que trabalham nessas lavouras e grande parte da população da região provavelmente nunca provarão do vinho produzido nessas vinícolas, seja por questões culturais ou de ordem socioeconômica.

Muitas dessas fazendas recebem visitantes diariamente para mostrar tanto a produção da uva quanto a fabricação do vinho e realizar a degustação da bebida. Inicia-se então uma cultura do vinho na região, com especialistas na avaliação de seu sabor, com a criação de uma identidade para a bebida que remete às condições específicas do Vale do São Francisco, premiação e reconhecimento no mercado internacional e turismo enológico. Essa desconexão entre os que produzem e os que consomem, vale para muitos outros produtos locais que adquirem certo status, mas talvez no vinho seja mais proeminente pelo fato da bebida ser símbolo da aquisição de gosto e conhecimento específicos, geralmente associada às classes sociais com maior poder econômico.

Quanto a geração de trabalho e renda proporcionados pela fruticultura, aspecto considerado a partir de um entendimento abrangente do conceito de sustentabilidade, existem controvérsias importantes. Primeiramente alega-se que as técnicas utilizadas nessa produção reduzem bastante o trabalho humano necessário para o cultivo das frutas. Em segundo lugar, as condições de trabalho, de caráter temporário, não oferecem garantias para esses trabalhadores. Ainda assim, percebe-se que muitos agricultores da área de sequeiro trabalham como diaristas nos cultivos irrigados de frutas por temporada, gerando renda extra que pode ser aplicada em suas propriedades. Bem como, famílias inteiras de assentados da reforma agrária, que receberam terra, mas nenhum tipo de instrução de como cultivá-la, também atuam como mão-de-obra nas fazendas da fruticultura.

Ainda quanto à geração de emprego, Barros e Barbosa (2018) abordam o trabalho das mulheres nessas fazendas, responsáveis, principalmente, pela colheita manual dos cachos de uva, atividade que demanda delicadeza. Além da instabilidade do trabalho temporário e da jornada intensa de trabalho que acomete a homens e mulheres na fruticultura, as autoras abordam a luta dessas mulheres para afirmar seu espaço no mercado de trabalho, seja no ambiente profissional ou familiar, e o modo como dividem seu tempo entre o trabalho doméstico e fora de casa. Além disso, o trabalho na fruticultura demanda delas que protejam seus corpos tanto do sol, quanto dos olhares de uma maioria masculina que exerce essa atividade.

Quanto ao acesso a alimentos com qualidade diferenciada a partir desse sistema produtivo, entende-se que as grandes propriedades seriam, principalmente, geradoras de valiosas mercadorias de exportação, e em segundo plano, produtoras de alguns alimentos para o mercado local. No entanto, geram empregos diretos, principalmente nos períodos de safra, e indiretos, como é o caso do setor de serviços, além do fomento a equipes de pesquisa e da ação de investidores, cenário que torna a região próspera economicamente e aumenta o poder geral de compra, inclusive de alimentos. Além disso, as frutas produzidas no Vale do São Francisco que não possuem um padrão-exportação, ou seja, que não passaram pelo controle de qualidade estabelecido pelas empresas exportadoras e seus auditores externos, acabam sendo oferecidas por preços mais baixos no mercado interno.

Esse acesso às frutas que “saem do padrão”, por vezes é suspenso pelo próprio sistema de inspeção da qualidade, conforme foi possível visualizar em campo. Em uma das visitas realizadas ao Mercado do Produtor, ou CEASA de Juazeiro, presenciamos o momento em que uma das maiores empresas produtoras e exportadoras da região selecionava suas frutas, as quais eram descartadas, aproximadamente uma a cada três, em aparente ótimo estado, pelo técnico designado para este fim. As frutas eram dispensadas no chão, provavelmente como garantia de que não seriam reaproveitadas. Quando entrevistado sobre esse fato o gestor da instituição alega que no momento o desperdício de alimentos apenas no setor de distribuição é de aproximadamente 30%, mas que estariam trabalhando para transformar essa realidade. O Banco de Alimentos, que poderia receber esses alimentos e destinar a muitas famílias carentes, encontrava-se, naquele momento, desativado.

Outro cultivo importante devido a sua extensão na área irrigada da região é o de cana-de-açúcar. Mesmo na sede do município de Juazeiro se pode sentir os efeitos dessas plantações, que no processo de queima liberam um tipo de fuligem ou cinza escura que é trazida pelos ventos e se acumula na superfície dos móveis e no piso das casas na cidade. Não

existe um estudo consistente que trate dos possíveis danos à saúde desse resíduo para os moradores da cidade, mas se pode conceber que se existe algum impacto para esses, ainda maiores são os prejuízos que podem causar aos trabalhadores dessas lavouras. A matéria-prima dessas plantações é destinada a produção de açúcar refinado, item que pode ser considerado básico na dieta devido a sua ampla utilização, principalmente na alimentação das pessoas com menor renda, porém, questionável quanto aos seus efeitos à saúde de forma geral.

A produção de frutas e outros alimentos pela agricultura familiar irrigante, que ocorre de forma especializada nas propriedades individuais, mas com uma boa diversidade se considerada em seu conjunto, também pode ser encontrada no Mercado do Produtor. Alimentos frescos e locais como maracujá, melão, melancia, milho, macaxeira, tomate, cebola e hortaliças, constituem aproximadamente 35% dos produtos encontrados na CEASA de Juazeiro, sendo o restante oriundo de outras regiões do país. Apesar da diversidade de vegetais, importante componente de uma alimentação saudável, a quantidade de agrotóxico utilizado na sua produção é associada, pela própria população, à incidência de câncer, alergias e outras doenças registradas na região.

Além disso, o desperdício de água e a contaminação dos recursos naturais pelo excesso de fertilizantes e agrotóxicos, são características do sistema de produção que coexistem com o fato de que ele oferta alimentos diversos com preços acessíveis para o consumidor. Neste contexto, Morgan et al. (2006) trazem um debate sobre a importância que a agricultura convencional teve para o suprimento de alimentos baratos e acessíveis a grande maioria das pessoas. Ao mesmo tempo, ressaltam a necessidade de contabilizar as consequências desse modo de produção, ou seja, os custos sociais, ambientais e para a saúde humana implícitos no sistema convencional de produção de alimentos. Esses diferentes aspectos da sustentabilidade envolvendo um sistema produtivo devem ser considerados e tomados em conjunto para sua análise e estabelecimento de estratégias a serem adotadas para minimizar seus impactos negativos.

Alimentos orgânicos da agricultura familiar irrigante do Vale do São Francisco são produzidos principalmente no âmbito da Associação de Produtores Orgânicos do Vale do São Francisco (APROVASF) e são comercializados nas feiras orgânicas de Petrolina e Juazeiro. Em algumas dessas feiras foi possível observar que esses alimentos possuíam rótulo de produto certificado orgânico, porém eram produzidos em outras regiões, provavelmente com o objetivo de oferecer ao consumidor desses produtos um leque maior de opções. Sendo assim, a maior diversidade de alimentos locais é aquela produzida pela agricultura familiar no

modo convencional, conferindo a este sistema uma baixa “pegada de carbono”<sup>36</sup>, já que a produção e o consumo de boa parte desses alimentos ocorre na própria região.

Um debate sobre o que seria mais sustentável, alimentos locais convencionais, ou orgânicos produzidos em outras regiões, é realizado por autores como Rosenthal (2008), que defende a produção local de alimentos como aquela que mais atenderia aos princípios da sustentabilidade entendida em seu conceito amplo (incluindo questões ambientais, éticas, de saúde, econômicas e sociais). Para o autor, o custo mais barato, a diversidade e mesmo a qualidade de alimentos que percorrem longas distâncias, não contabilizam os custos ambientais desse transporte. Já para Born e Purcell (2006), o fomento à produção e consumo locais deve ser avaliado caso a caso, já que dependendo das condições climáticas e de solo de determinadas regiões, pode ser ambientalmente desejável transportar os produtos ao invés de degradar os recursos locais.

A diversidade de alimentos produzidos por esse setor, também é abalada pela sua vulnerabilidade, conforme nos aponta Barros (2007), em sua tese de doutorado sobre os impactos da modernização na agricultura familiar na localidade de Juazeiro. De acordo com a autora, o Estado nos anos de 1970-80 promoveu a transformação do papel desse segmento dentro da reorganização produtiva do Vale do São Francisco, tentando torná-la uma agricultura familiar moderna, do tipo empresarial. Avalia que, nesse período, se iniciou um modelo econômico e produtivo não sustentável para esta categoria social, tanto que nos anos de 1990, começou a apresentar sinais de crise. Suas unidades produtivas tornam-se vulneráveis, muitas delas insustentáveis, levando alguns agricultores a repassarem sua terra por falta de condições financeiras para torná-la economicamente viável.

Um dos fatores que marcam a perversidade da lógica de mercado em relação a esses produtores é de que foram inseridos no mercado de insumos enquanto consumidores, adquirindo enormes dívidas nesse processo. No entanto, esses mesmos agricultores foram excluídos, enquanto produtores, da possibilidade de comercializar seus produtos junto à Associação dos Produtores e Exportadores de Hortigranjeiros e Derivados do Vale do São Francisco (VALEEXPORT), por não disporem das competências exigidas pela empresa, isto é, capital de investimento e inovação técnica. Além disso, inseridos nessa lógica de especialização, os agricultores deixaram de plantar para o consumo próprio, e passaram a

---

<sup>36</sup> A pegada de carbono é uma medida que calcula a emissão de carbono (incluindo gases do efeito estufa) emitida na atmosfera por uma pessoa, atividade, evento, empresa, organização ou governo.

adquirir todos os seus alimentos no mercado, o que provavelmente contribuiu para uma significativa piora na qualidade da dieta dessas famílias.

Quanto à sustentabilidade das práticas envolvendo a agricultura de sequeiro, atividade praticada por muitos agricultores familiares e comunidades tradicionais na localidade de Juazeiro, ressaltamos alguns aspectos como a utilização de técnicas de manejo agroecológico e recursos locais para adubação e controle de animais predadores. O esterco dos animais e a palha são usados como fertilizantes naturais, por exemplo, e a calda de nim, de fumo e a urina de vaca, são usados para o controle de pragas, minimizando o uso de insumos externos e a contaminação ambiental. Essas técnicas, somadas ao modo como esses agricultores criam os animais, soltos na Caatinga, confere a esse sistema alimentar seu caráter intrínseco de sustentabilidade em relação a outros sistemas produtivos que removem toda a vegetação nativa, interferindo de forma drástica no ecossistema local.

Ainda que a caprinocultura possa ser reconhecida como uma atividade de pouco impacto ao ambiente da Caatinga, já que esses animais necessitam de pouca água para sobreviver e se alimentam majoritariamente de plantas nativas, existe uma tendência, em muitas propriedades, ao superpastoreio. A pecuária extensiva no Semiárido tem levado a grande concentração de animais sobre o solo e supressão da vegetação pelo pastoreio, especialmente nos períodos de estiagem. Essa prática constitui um dos principais fatores da desertificação, grave processo de degradação do solo em curso no Semiárido brasileiro.

A fim de minimizar os impactos causados ao meio ambiente pela superpopulação de animais, as organizações de extensão rural incentivam técnicas como o recaatingamento, que consiste no plantio de espécies adaptadas ao ambiente da Caatinga a fim de regenerar essas áreas e também servir de alimento aos animais (figura 13). Informações sobre o manejo dos animais e seu limite ótimo, que garante menos perdas por doenças decorrentes da superpopulação, são disponibilizadas pelos técnicos de campo que atuam junto às comunidades. Desta forma, esses sistemas alimentares tradicionais integram os conhecimentos ancestrais às técnicas de manejo desenvolvidas por organizações locais, as quais incentivam a redução dos impactos dessas práticas ao meio ambiente.



Figura 13: Um sistema alimentar local nas comunidades de fundo de pasto no município de Casa Nova, baseado na criação de caprinos e ovinos, animais adaptados ao clima Semiárido e à vegetação da Caatinga. A imagem também mostra o cultivo de espécies vegetais do bioma Caatinga (Recaatingamento), as quais servem tanto de alimento para os animais quanto na reposição natural da paisagem.

A caprinovinocultura é a principal atividade econômica nas áreas de sequeiro, porém existe uma diversidade de outros produtos como o mel, frutas, hortaliças, macaxeira, abóbora, milho, feijão, porcos e galinhas (MDA, 2008; CEZIMBRA, 2007), cultivados para o autoconsumo e comercializados nos mercados institucionais, para atravessadores ou nas feiras nas sedes dos municípios. No entanto, de acordo com os técnicos de extensão rural, a diversificação das atividades com vistas ao autoconsumo requer convencimento, pois os agricultores não a fazem naturalmente. Acreditamos que isso ocorre devido a uma série de fatores, sejam eles, o longo período com escassez de chuvas que esses agricultores estão enfrentando, as diferenças de microclimas entre regiões muito próximas que fazem com que em uma delas seja possível realizar determinado cultivo e em outra não, o desinteresse de muitos jovens pela atividade agrícola, as facilidades em adquirir os alimentos nos mercados e a falta de estruturas de armazenamento de água destinadas à produção. Neste contexto é válido questionar sobre a possibilidade de manutenção da quantidade e diversidade dessa produção familiar de alimentos, tanto para a segurança alimentar das famílias, quanto para o abastecimento da população da localidade de Juazeiro.

No entanto, em algumas propriedades rurais na localidade de Juazeiro, fomos recebidos com uma diversidade de frutas como pinha, laranja, coco, umbu, romã, tamarindo, maracujá, mamão, goiaba e banana. Esses agricultores, em geral, sentem-se orgulhosos da abundância e qualidade do alimento em suas comunidades. As frutas são consumidas pelas famílias e comercializadas *in natura* e na forma de doces, principalmente. Em outras propriedades

visitadas, os agricultores possuem uma dieta bem mais restrita, adquirindo alimentos básicos no mercado, dependendo da chuva para realizar o plantio do feijão, milho e abóbora, e se utilizando das poucas estruturas de armazenamento de água existentes para cultivar algumas palmas (um tipo de cacto) que fornecem água e alimento aos animais. Esses agricultores relatam não ser nada fácil se alimentar bem, já que os mercados são distantes e o acesso a alimentos frescos é escasso. Essas diferenças entre as propriedades se dão, também, pelo fato da região possuir diferentes microclimas, e, portanto, regiões muito próximas com condições diferentes para o cultivo de espécies.

No trabalho de campo desenvolvido junto às comunidades de fundo de pasto de Casa Nova, município que possui o maior rebanho de caprinos do país, encontramos produtores que, também devido a pouca chuva e escassa estrutura de armazenagem de água, dedicam-se basicamente a criação de animais de pequeno porte. A carne de bode, incluindo todas as partes do animal que são aproveitadas em diferentes preparações, além do leite e do queijo de cabra, da galinha de capoeira, e dos ovos, constituem a base da alimentação dessas pessoas. Alimentos básicos como arroz, feijão e cuscuz são adquiridos no mercado. No entanto, essas famílias também alegam que existe fartura na produção e no consumo de alimentos no sequeiro e não consideram sua dieta pouco diversa.

Vale registrar, que as famílias visitadas poderiam estar em situação de alguma vulnerabilidade após os últimos anos de seca severa na região, no entanto gozam de boa saúde, alimentam-se bem e lograram preservar seus rebanhos apesar da longa e dura estiagem, condição fundamental para a reprodução da agricultura familiar no Semiárido. Podemos inferir que, a diversidade de cultivos e de alimentos que fazem parte da dieta de algumas dessas famílias, somada ao fato da baixa dependência de insumos externos e a renda obtida através de programas públicos utilizada para compra de alguns alimentos no mercado, são os elementos mantenedores da sua Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional.

Como visto nos exemplos das propriedades acima, a falta de estruturas de armazenamento de água para produção é o primeiro fator limitante para essa agricultura. Seria preciso criar estruturas coletivas que aproveitassem melhor as chuvas, que se concentram em um determinado período do ano. Uma das políticas públicas mais importantes para a região do Semiárido em geral foi a construção de reservatórios de água, através dos programas P1MC e P1+2, com a instalação de cisternas para consumo doméstico e cisternas de produção. Praticamente todas as famílias rurais receberam a cisterna para consumo doméstico, mas muitas não possuem a cisterna de produção, o que dificulta a reserva e uso da água para a horta e o roçado. A falta de chuva e de mecanismos de armazenamento de água

impossibilitam principalmente o cultivo de hortaliças e outras espécies vegetais, tornando a alimentação baseada em produtos de origem animal como ovos, leite, queijo e carne, conforme o exemplo das comunidades de fundo de pasto.

O cultivo de espécies adaptadas à Caatinga é o que torna esse sistema alimentar resiliente, expressa na criação de animais e culturas vegetais que pouco dependem da água e de insumos externos. No entanto, os longos períodos de seca e a perda de algumas sementes comprometem a resiliência desses sistemas, que dependem da agrobiodiversidade como fonte de segurança alimentar e renda. Muitos alimentos deixaram de ser cultivadas devido à falta de chuvas, como foi o caso do arroz na Ilha do Massangano. Muitos locais deixaram de produzir o feijão de corda, a mandioca, o milho, a abóbora e as hortaliças. A produção de sequeiro passou a depender, então, de microclimas específicos, dos sistemas domésticos ou comunitários de armazenamento de água, de estar próxima de uma fonte subterrânea e conseguir arcar com os custos para fazer um poço artesiano, além de uma boa dose de sorte.

Algumas comunidades mantêm um banco de sementes de feijão, melancia, abóbora, coentro e mandioca, realizando a troca desse material genético entre comunidades, mas muitas delas já estão dependentes das sementes híbridas do mercado. É o caso do milho, alimento que por muito tempo representou uma das bases da alimentação dessas comunidades, e agora necessita da compra das sementes pelos agricultores a cada safra. Mesmo nessas condições, o hábito de cultivar o milho se mantém, ainda que na maioria das vezes a plantação inteira seja perdida, o que as pessoas atribuem em parte à falta de chuvas e em parte a pouca qualidade das sementes compradas.

O período longo de seca fez também com que muitas famílias perdessem a maniva, parte reprodutiva da mandioca, alimento fundamental nessa região, com a qual se prepara a farinha de mandioca e a massa do beijú. O clima é apontado como o principal fator responsável pela retração do cultivo de mandioca nos últimos anos na localidade de Juazeiro, trazendo consigo o fechamento das casas de farinha, de modo que a população local, aí incluídas as famílias rurais, passaram a consumir a farinha produzida nos estados de Sergipe, Paraná e São Paulo. No que se refere à produção desse alimento, elenca-se uma variedade de fatores, sejam eles: i) pouca chuva e perda das manivas (estrutura reprodutiva); ii) saída dos jovens das propriedades rurais, e logo escassa mão-de-obra familiar, ou mesmo recusa dos jovens em realizar esse ofício por não ser rentável; iii) competição com a farinha de mandioca do mercado, que por ser produzida em maior escala apresenta preços muito baixos; iv) aumento do poder de compra obtido através de programas de transferência de renda que permitem a compra de um maior número de itens no mercado.

Teria restado então, como alternativa mais rentável, a venda da macaxeira destinada ao consumo da raiz pelas famílias, também demandada pelo PNAE, abandonando-se a variedade destinada à farinha de mandioca. Dos quatro diferentes fatores apontados para o abandono do cultivo da mandioca pelos entrevistados, um deles chama atenção e é de interesse particular para essa pesquisa. Trata-se das repercussões dos programas de transferência de renda na forma de acesso aos alimentos e certamente na composição dos bens adquiridos. Neste caso, por se tratar de um produto enraizado na cultura local, esse fenômeno envolve modificações também na composição da produção agrícola familiar.

Outro fator limitante na agricultura de sequeiro, tanto para a produção de frutíferas quanto para a criação de animais, seria o tamanho das propriedades, o que se vê ainda mais ameaçado com o fato das terras coletivas de fundo de pasto estarem sendo visadas por grandes empreendimentos. A incidência de pragas e doenças e o alcance da cobertura da assistência técnica são outros gargalos para o desenvolvimento dessa agricultura. A assistência técnica que poderia auxiliar com o problema das pragas e doenças não chega a todas essas comunidades devido ao número limitado de técnicos versus quantidade e isolamento de algumas comunidades rurais ou mesmo da postura de alguns técnicos e agricultores. Em relação à produção de caprinos, por exemplo, conversamos com um técnico que acredita que o manejo sanitário desses animais não compensa para muitos agricultores de sequeiro, que prefeririam deixar o animal morrer a arcar com os custos de vacinas e medicamentos.

O processamento e a comercialização dos produtos da agricultura de sequeiro também impõem limites importantes à sustentabilidade dessa prática. Em cada comunidade rural é possível encontrar pequenas estruturas de beneficiamento de alimentos como a casa do mel, algumas casas de farinha (processamento da mandioca), espaços de processamento de frutas e de panificados (bolos, biscoitos, pudim, sequilhos). Para os dois últimos, usa-se ingredientes que precisam ser comprados, como é o caso do açúcar entre outros produtos industrializados, que aumentam as despesas dos produtores e por vezes descaracterizam os produtos que pretendem ser tradicionais.

Em alguns casos, a construção das estruturas e os equipamentos de processamento foram adquiridos através de projetos e não são totalmente aproveitadas, seja por falta de organização do grupo ou desgaste dos equipamentos e da estrutura, os quais não são reparados ao longo do tempo. Neste sentido, membros da própria comunidade assumem que mais importante do que receber dos projetos as estruturas e os equipamentos para o beneficiamento, seria estruturar o processo organizativo e diminuir o uso de insumos externos.

A produção de carne e mel atingem mercados mais distantes que os de origem vegetal, apesar das restrições sanitárias envolvidas no processamento, questão que é parcialmente resolvida com a venda da matéria-prima para empresas que controlam a parte sanitária e imprimem seus rótulos no produto. Desta forma, a menor parte do recurso é pago ao produtor e quem mais lucra são os atravessadores e comerciantes desses produtos ao consumidor final. Seriam necessários conhecimentos, tecnologias e estruturas adequados para melhorar o processamento e a comercialização dos produtos.

Apesar de todas essas restrições, a produção e comercialização de alimentos na agricultura de sequeiro seriam mais equitativas, se considerarmos a autonomia que possuem na gestão dos recursos e ao compararmos com agricultores familiares que atuam na lógica do agronegócio. Ainda assim, existe certa dependência dos atravessadores e necessidade de diversificação dos produtos para enfrentar as questões referentes ao clima e ao mercado, como visto até agora. O mercado da alimentação escolar, por exemplo, representa uma boa alternativa, mas demanda dos produtores maior investimento na organização da produção para oferecer os produtos com regularidade e alta qualidade. Essas mesmas questões impedem a entrada desses produtos em grandes supermercados da região ou mesmo no Mercado do Produtor, ficando restrita a mercados alternativos e informais.

Por fim, uma avaliação da sustentabilidade do sistema alimentar também deve considerar as condições de trabalho desses agricultores, que cumprem sua jornada expostos ao clima extremamente quente e seco do Semiárido, e atividades diárias que não permitem dias de folga ou período de férias. Mais especificamente em relação ao trabalho realizado pelas mulheres na agricultura, assim como ocorre em muitas comunidades rurais no Brasil e no mundo, esse trabalho é invisibilizado. No sequeiro, elas são responsáveis pelo trato aos animais, por meio do cuidado com os filhotes e a limpeza dos chiqueiros, ainda assim, a atividade da caprinocultura e ovinocultura é reconhecidamente uma atividade masculina. Sendo assim, a renda proveniente da venda dos animais destina-se aos homens, cabendo às mulheres uma renda complementar oriunda dos subprodutos menos valorizados dos animais como é o caso do leite, queijo e ovos.

O objetivo de uma descrição criteriosa para os diferentes sistemas produtivos foi o de demonstrar algumas complementaridades que possam ser buscadas entre eles quanto aos distintos aspectos da sustentabilidade. Refletindo sobre a sustentabilidade dos sistemas alimentares, Brunori e Galli (2016) avaliam que a sustentabilidade não é um status a ser atingido, mas um processo que nunca acaba. No entanto, hoje se transformou em uma arena de competição, em que empresas e produtores tentam ligar seus produtos a valores e

símbolos, para atrair os consumidores. Sendo assim, para Born e Purcel (2006) as mesmas métricas para avaliar a sustentabilidade devem valer para todos os tipos de sistemas alimentares. Isso porque, para os autores, a princípio, não existiria razão pela qual produtores distantes não possam ser tão sustentáveis ou com relações sociais tão justas quanto àqueles que os consumidores conhecem pessoalmente.

## 2.6 DIVERSIDADES, RELAÇÕES COM A SSAN E INTERAÇÕES ENTRE SISTEMAS ALIMENTARES

O conceito de diversidade trazido por Declerck (2013) fornece elementos para o debate sobre o acesso a alimentos com qualidade diferenciada a partir das interações entre sistemas alimentares que coexistem em uma localidade. A importância dessa abordagem está na relação que estabelece entre questões ecológicas e nutricionais, correlacionando distintos aspectos da sustentabilidade dos sistemas, ou da soberania e segurança alimentar e nutricional, desde nosso ponto de vista. Além disso, o autor considera as interações entre diferentes escalas para tratar da diversidade, desde o nível microscópico até o nível da paisagem, em que diferentes níveis de riqueza das espécies contribuem para serviços ecossistêmicos importantes em cada uma delas. A diversidade de espécies atuaria tanto numa escala de paisagem, como, por exemplo, na capacidade produtiva dos sistemas, tornando-os mais aptos às mudanças climáticas, quanto na dieta da população humana, em que cardápios mais diversos são, em geral, nutricionalmente mais adequados.

Na escala da paisagem percebem-se visualmente as diferenças entre uma monocultura, e policultivos associados a corredores biológicos, conectados com Unidades de Conservação, através de uma imagem aérea por exemplo. No nível perceptível ao olho humano também podemos avaliar a diversidade de alimentos presente em uma refeição pela imagem de um prato monocromático com pouca diversidade de alimentos e uma refeição colorida, equilibrada e saudável. No nível microscópico, os autores consideram a diversidade da microbiota interna ao organismo humano, ela própria funcionando como um serviço ecossistêmico, à medida que processa nutrientes e calorias, além da diversidade de microrganismos em um solo fértil que contribui para o equilíbrio de todo aquele ecossistema. Para Declerck (2013), a qualidade do ambiente, dos alimentos, da dieta e da saúde humana estão interligados e são dependentes da diversidade que opera do nível microscópico à escala da paisagem.

Como visto anteriormente, a diversidade de paisagens produtoras de alimentos na localidade de Juazeiro encontra-se orientada pelos princípios da diversidade citados acima,

principalmente nos cultivos biodiversos das pequenas propriedades de sequeiro. Na agricultura familiar e fruticultura de larga escala irrigadas predominam o princípio da produtividade, que resulta na supressão da vegetação para plantio de monoculturas de alimentos, cultivados em pequenas, médias e grandes propriedades. Seguindo as escalas de diversidade proposta por Declerck (2013), os cardápios alimentares em Juazeiro seguem uma tendência à homogeneização e padronização da alimentação, ou seja, baseada em alimentos nutricionalmente pobres, seja pelo acesso facilitado a alimentos de baixo custo e qualidade, seja por mudanças no estilo de vida. Porém, ao mesmo tempo, alimentos locais, típicos e frescos passam a ser valorizados, diversificando os cardápios, e coexistindo com alimentos industrializados e processados nas refeições diárias, tendência apontada na literatura por autores como Morgan et al. (2006).

Para fins dos interesses dessa pesquisa, somamos à proposta de Declerck (2013), a diversidade de políticas públicas na localidade de Juazeiro. Observamos uma diversidade de programas e ações direcionadas à produção e consumo de alimentos, desde os subsídios à importação e para indústrias alimentícias multinacionais, até programas institucionais de aquisição de alimentos da agricultura familiar, passando por políticas que determinam a pesquisa, a assistência técnica e o crédito para os diferentes modelos de agricultura. E por fim, a diversidade de modos de pensar os alimentos, cujas lógicas, práticas e conhecimentos estão expressos nas diferentes paisagens, cardápios e políticas.

A partir da abordagem de Declerck (2013) existe um sistema alimentar mais diverso e, portanto, mais adequado à promoção da sustentabilidade e da saúde. No entanto, outros autores complexificam essa abordagem, tratando da diversidade gerada a partir da coexistência e interação entre sistemas distintos. Hervieu e Purseigle (2015), por exemplo, acreditam no sucesso da coexistência entre sistemas produtivos, cujas interações deram origem a diversidade de tipos de agricultores dos dias atuais. Ele afirma que, contrariando os clássicos que previam para os agricultores seu total desaparecimento (Marx) ou, como alternativa, sua proletarianização (Weber, Durkheim), agricultores nunca foram tão numerosos e diversos. Anos de coexistência, e, portanto, de interação, incluindo situações de conflito, teriam resultado em altamente reestruturadas formas de agricultura familiar financializada convivendo com camponeses sem terra. Sendo assim, as diferenças entre os distintos modos de produção agrícola reforçariam mutuamente sua distância e diferenças, ao invés de tornarem-se homogêneas ou um continuum.

Sobre a coexistência em um mesmo território de diferentes modelos de desenvolvimento agropecuário, com distintos sistemas de produção de conhecimento, e

relações com o Estado, a sociedade e os mercados, Albaladejo (2016) contribui com o argumento de que nenhuma forma de agricultura consegue armar um modelo de desenvolvimento completo. Portanto o conceito de coexistência dependeria da compreensão sobre a incompletude dos modelos e do reconhecimento de que apesar de exercer forte dominação, nenhum deles chega à hegemonia.

Loring (2016) parte dos estudos em ecologia de comunidades e acrescenta elementos das ciências sociais para abordar a coexistência entre grupos que compartilham recursos, sugerindo como princípio fundamental para essa condição o estabelecimento da relação entre os grupos bem como de mecanismos de manutenção da estabilidade do sistema como um todo. O autor inicia seu argumento com a teoria da coexistência em ecologia de comunidades, a qual fornece uma perspectiva funcional de como múltiplas espécies competidoras coexistem. Adapta então essa teoria para entender conflito e coexistência entre grupos humanos com diversos interesses, modos de vida/meios de subsistência e recursos compartilhados. De acordo com o autor, em qualquer localidade existem grupos que possuem diferentes valores e prioridades para o ecossistema e seus serviços.

A primeira premissa da ecologia de comunidades é de que existe uma tendência das espécies dominantes excluírem as fracas, no entanto, a coexistência entre múltiplas espécies pode ocorrer caso desenvolvam a habilidade de se diferenciar e explorar suficientemente nichos únicos/particulares. O mesmo poderia ocorrer com sistemas alimentares, que podem conviver através do desenvolvimento de produtos e mercados específicos por exemplo. A outra premissa da ecologia é de que se as espécies diferem muito em desempenho, seriam necessários mecanismos fortes para que possam coexistir de forma estável. Neste contexto, deveríamos nos deter a pensar quais ações políticas podem permitir esses vários grupos a melhor coexistirem e cooperarem para resolverem suas questões. Torna-se necessário neste contexto, tirar o foco das ações que consideram os sistemas isoladamente, bem como políticas que reforcem o poder dos sistemas alimentares mais bem sucedidos.

A terceira premissa ecológica diz respeito ao desenvolvimento de algum relacionamento econômico ou ecológico mutualista entre as espécies, ou entre os grupos e sistemas que coexistem. Na descrição realizada na seção anterior vimos que o trabalho temporário na fruticultura realizado por agricultores de sequeiro, propicia renda extra que pode ser investida em suas propriedades. Além disso, foi possível visualizar em campo que alguns agricultores familiares e assentados da reforma agrária que ocupam áreas próximas aos perímetros irrigados beneficiam-se da chamada “sobra d’água”, obtendo acesso indireto ao sistema de irrigação utilizado pela fruticultura. Por outro lado, muitos proprietários que

desmatam e contaminam o solo e os alimentos com agrotóxicos, reconhecem a importância que a agricultura de sequeiro tem na manutenção dos ambientes naturais de Caatinga e na produção de alimentos com qualidade diferenciada, dos quais são apreciadores e consumidores. Da mesma forma, o desenvolvimento econômico da região gerado pela fruticultura atrai novos moradores e turistas ávidos por conhecer as tradições locais e consumir serviços e produtos típicos.

Em relação às situações de conflitos entre os grupos/atores envolvidos nos sistemas produtivos, Loring (2016) reflete sobre sua importância para a manutenção do sistema como um todo e essencial para atingir resultados éticos e sustentáveis a médio e longo prazo. Para tanto, os conflitos precisam ser mediados para que não se transformem em uma patologia que dificulta a habilidade coletiva de resolver problemas de uma forma equitativa. Essa mediação na localidade de Juazeiro é realizada através de representantes do Estado, de organizações não governamentais, do setor privado e dos movimentos sociais.

Os principais conflitos envolvendo o agronegócio e a agricultura familiar na localidade de Juazeiro são relativos à disputa por terra, água e mercados. Entre as comunidades tradicionais de fundo de pasto e a fruticultura irrigada, o conflito se daria pela supressão da vegetação nativa para plantio das monoculturas. Com o aumento dessas áreas, as comunidades extrativistas perdem o território em que realizam a coleta das frutas, utilizadas para o preparo de doces comercializados localmente. A pressão do agronegócio para usar a terra e a água para a produção mercantil também torna vulnerável a agricultura familiar irrigada. De acordo com Barros (2007), a agricultura familiar encontra cada vez mais dificuldades para se consolidar na nova dinâmica territorial, o que passa pelo enfrentamento da competitividade e de encontrar estratégias para neutralizar ou reduzir as desvantagens que enfrentam em relação à agricultura empresarial e capitalista.

A própria caprinocultura ocupa áreas muito distintas quanto a sua extensão. Grandes proprietários de terra que criam caprinos e ovinos utilizam-se do discurso de Convivência com a Caatinga, principalmente no que se refere ao imaginário e a cultura sertanejos, porém não atendem muitos dos seus preceitos devido à escala de sua produção, bem como ao uso de insumos externos e conseqüente impacto ambiental. A distribuição desigual da propriedade da terra faz com que os maiores criadores de caprinos no Semiárido possuam até oito mil hectares para a produção animal, enquanto uma propriedade familiar de fundo de pasto tenha apenas um hectare. Desta forma, as riquezas do território são retiradas do povo do Sertão com o aval do Estado, desde o período dos desbravadores, os quais eram premiados com terra. Esse fenômeno continuaria até os dias de hoje, e além de manter a oligarquia agrária formada

naqueles tempos, somam-se as empresas do Agronegócio, as quais recebem muitos benefícios por parte do Estado para sua instalação e permanência.

Apesar dos conflitos que tem como base a questão agrária, Meneses (2018) reflete sobre as sinergias criadas pela caprinocultura de grande porte no que se refere às ressignificações recentes do caprino no Semiárido nordestino e sua influência na agricultura familiar de sequeiro. O autor aborda os processos que decorreram da construção de uma teia de instituições pró-caprinocultura pela elite pecuarista na tentativa de reverter socialmente seu prestígio e status, os quais culminaram em um engajamento das instituições promotoras de desenvolvimento para disseminar a caprinocultura como vocação nata sertaneja e solução dos problemas regionais, especialmente para os pequenos produtores.

A posse da terra e o uso de recursos próprios conferem autonomia aos produtores de sequeiro. Especialmente para as comunidades de fundo de pasto, tornou-se essencial o reconhecimento de suas terras coletivas, única maneira viável de continuarem a criação de seus rebanhos. Essas formas de uso comum das terras que se constituíram a partir de regulamentos locais, baseadas nas leis dos costumes, tem se mostrado eficientes no tempo e espaço, contrariando as perspectivas da eficiência exclusiva dos ordenamentos legais oficiais. O acesso a terra, necessário para o desenvolvimento de todas as atividades produtivas e de manutenção das práticas culturais dessas comunidades encontra-se em processo de luta pelo reconhecimento de seu modo tradicional de vida, denominado fundo de pasto, e a partir disso pelo direito à concessão de uso das terras coletivas.

A Lei nº 12.910/2013 exigia que as comunidades de fundo de pasto se autoreconhecessem e entrassem com o pedido de certificação até 31 de Dezembro de 2018 para que recebessem a concessão da terra (BAHIA, 2013). Um grupo de representantes das comunidades de fundo de pasto se organizou então, para reivindicar a inconstitucionalidade desse ato, que não prevê o processo burocrático complexo e o tempo necessário para a certificação, além de não oferecer garantias quanto à especulação das terras pelos empreendimentos eólicos, monocultivo de eucaliptos e mineradoras. Isso porque, mesmo com a concessão das terras coletivas dada às famílias a partir do reconhecimento do modo de vida tradicional das comunidades, não existem garantias de que as terras não possam ser revogadas, a qualquer momento, por interesse “público”, que por vezes apenas expressa o poder político e econômico das empresas envolvidas nesses grandes empreendimentos.

As mudanças na paisagem envolvendo o rural e o urbano passam pelas inúmeras pequenas parcelas no rural que, pouco a pouco, desaparecem para dar lugar aos grandes projetos de irrigação e/ou às chácaras de lazer nas margens do rio (BARROS, 2007). Devido a

esse novo modo de ocupar a paisagem, que ocorre sem pessoas ou com visitantes temporários, Carvalho (2010) alerta para um provável esvaziamento dos espaços rurais e a consequente ocupação desordenada do espaço urbano na localidade de Juazeiro. A paisagem semiárida e o bioma Caatinga seriam o cenário da disputa entre distintos modos de pensar a produção de alimentos, e o desenvolvimento territorial como um todo. Hervieu e Purseigle (2015) analisam essa situação de outro modo, a partir da coexistência de sistemas produtivos, projetos de desenvolvimento rural e de distintos modos de pensar e habitar o rural. Desta forma, conviveriam no rural heterogêneo de hoje, profissões agrícolas com outras profissões, assim como diferentes funções da produção agrícola como a de residência e conservação ambiental.

O acesso à água seria outro vetor de conflitos na localidade de Juazeiro, cuja população clama por uma intervenção maior do governo para regular o uso da água do rio São Francisco. O governo seguiria apoiando projetos de irrigação mesmo com intensa seca e o rio tendo chegado a seu limite, podendo a região entrar em colapso. De acordo com as dinâmicas locais pode-se dizer que o uso da água pelos diferentes sistemas produtivos conformam duas lógicas distintas de relação com o rio, a natureza e a produção. Haveria, neste sentido, uma cultura do guardar, através do armazenamento de água nas cisternas, e uma cultura do desperdiçar, que utiliza as águas do São Francisco de forma quase indiscriminada em uma região que sofre com a limitação de fontes hídricas.

No entanto, dos conflitos envolvendo a questão da água na região certamente o maior deles refere-se à transposição do rio São Francisco. Para Carvalho (2010), a transposição de bacias coloca uma região contra a outra, entrando em jogo interesses e valores distintos da natureza, questões referentes ao direito de propriedade da água e às perdas ecológicas da região doadora. Outras intervenções que ocorreram no rio São Francisco nas últimas décadas, pelas construções de barragens, também provocaram enorme impactos, desde transferência de populações, modificações nas atividades socioeconômicas; desaparecimento de espécies endêmicas, perda do patrimônio natural e cultural, alteração profunda da paisagem e das relações entre as populações ribeirinhas e o rio.

No diagnóstico participativo de Insegurança Alimentar realizado em 2011, foram apontadas relações diretas do acesso a terra e à água com os níveis de segurança alimentar e nutricional no território SSF. A redução na produção de alimentos em decorrência da irregularidade no acesso a terra, o pouco acesso à água para consumo e produção, e o consumo de água e alimentos contaminados com agrotóxicos, são os principais fatores para o índice de 80% de insegurança alimentar que apresenta o território. Elencados como

prioritários para o enfrentamento da insegurança alimentar local, no âmbito deste diagnóstico, foram a regularização fundiária, a disseminação de tecnologias sociais de armazenamento de água para a produção e a assistência técnica com base agroecológica.

No que se refere às organizações locais, por exemplo, estas desenvolvem atividades junto aos sistemas produtivos que podem parecer conflitantes entre si, quanto ao modo de pensar a agricultura e os alimentos. A CODEVASF, empresa responsável pelos perímetros irrigados e todo seu pacote de agrotóxicos, promoveu a criação de uma feira orgânica em Petrolina, além da certificação desses produtores orgânicos e da elaboração de materiais sobre defensivos naturais. A EMBRAPA possui setores que parecem ser completamente independentes e com pouco diálogo entre si, um deles voltado a uma postura mais ideológica da Agroecologia enquanto movimento e participação social, e outros setores mais técnicos, que atuam com o desenvolvimento da fruticultura de sequeiro através de técnicas de enxertia que aumentam a produtividade dessas frutas, além de pesquisas com caprinos e outros produtos da agricultura de sequeiro. Em relação à agricultura convencional, esta instituição deu o suporte para a geração da base científica e técnica da fruticultura tropical irrigada.

Organizações que marcam sua atuação pela defesa de técnicas que tornem as comunidades rurais mais autônomas e promovam a soberania alimentar através da diversificação da produção para o autoconsumo e do uso de insumos próprios, pareciam incorrer em um mesmo erro. Trata-se da urgência das novas necessidades dessas famílias, que incluem a renda monetária para aquisição de outros produtos para além dos alimentares. Verificado isso, mudaram sua estratégia para a manutenção de certa regularidade na produção que possa atingir o mercado, e na especialização em alguns produtos para fins de comercialização. Essa sempre foi a preocupação das organizações que atuam junto aos agricultores familiares da área irrigada, que os considera pequenos empreendedores. No entanto, a forte atuação na especialização, fez com que esses agricultores deixassem de produzir para o próprio consumo.

A Secretaria da Agricultura de Juazeiro, no momento da realização do trabalho de campo da pesquisa, era apontada como um órgão comandado por grandes produtores, e que, portanto, não investia na agricultura familiar. No entanto, essa mesma Secretaria nos apresentou um projeto de feira orgânica para Juazeiro, que mais tarde vimos ser implantado. Entrevistado sobre esse fato, um técnico da própria secretaria nos relata: “a gente planta com agrotóxico para vender, mas a gente não quer comer agrotóxico”.

Ainda que existam divergências importantes no modo como essa Secretaria e as ONGs que prestam assessoria técnica para a agricultura de sequeiro, intervêm na paisagem,

propondo cada uma delas, por exemplo, práticas diferentes quanto ao manejo dos animais, está posto que, na prática, os agricultores possuem acesso aos dois tipos de conhecimentos disponibilizados por essas organizações. Os eventos ou espaços políticos registrados na pesquisa evidenciaram essa oferta de diferentes técnicas e conhecimentos associados. Um evento promovido pela Secretaria da Agricultura que tinha por objetivo tratar dos últimos avanços em ração animal e do melhoramento genético das raças de caprinos e ovinos, oferecia espaço para as ONGs disponibilizarem informações sobre técnicas quase antagônicas àquelas, sobre o manejo das raças crioulas e a utilização de plantas nativas da Caatinga na suplementação alimentar dos animais.

Enquanto o discurso da Secretaria envolve a aptidão da criação para o sucesso e qualidade do produto no mercado, as ONGs defendem que as raças crioulas (naturalizadas ou rústicas) são animais domesticados a um longo tempo sob a ação da seleção natural, portanto altamente adaptadas ao ambiente, resistentes à doenças e mais tolerantes ao estresse climático e hídrico. Além disso, esses animais teriam baixo custo de produção, evitando que os agricultores contraiam dívidas na compra de insumos, mas utilizando-se daqueles já disponíveis na propriedade, fortalecendo a autonomia das famílias produtoras, de acordo com as ONGs. Questões referentes à manutenção de práticas tradicionais, a preservação da Caatinga, a eficiência da produção e o bem-estar animal, são expressas nos diferentes direcionamentos para o manejo, sejam eles, deixar os animais soltos na Caatinga alimentando-se da vegetação nativa ou confiná-los e tratá-los com ração e com isso reduzir absurdamente o número de animais mortos por doenças, acidentes e outras eventualidades. Ambos os órgãos desenvolvem parcerias com as Universidades da região, que respaldam através de estudos científicos os benefícios de um e de outro método.

Uma disputa entre o conhecimento científico e o conhecimento local estava presente nesse evento, e de certa forma este último parecia estar lá por certa complacência, já que a Secretaria era quem promovia o evento. No entanto, as organizações locais que atuam nos princípios da Convivência com o Semiárido tem papel fundamental no resgate dos conhecimentos, renovados à luz de conhecimentos técnicos e especializados para o manejo sustentável do sistema alimentar local, como no caso do uso de preparações à base de plantas para o manejo dos animais e controle de pragas nos cultivos. Nesse caso, ocorre a valorização do conhecimento local antes da aplicação do conhecimento técnico e científico, com o objetivo de tornar possível, ao mesmo tempo, a preservação do ambiente de Caatinga e os modos de vida dessas comunidades. Neste sentido, somam-se conhecimentos antigos e novos, constituindo técnicas inovadoras fundamentadas na lógica da Convivência.

Como nos coloca Fonte (2008), o progresso tecnológico, estreitamente vinculado ao conhecimento científico, é tido como produzido em espaços urbanos, particularmente em universidades, agências governamentais e laboratórios industriais. Sendo assim, o conhecimento aplicado nas práticas agropecuárias necessariamente precisa vir de fora para ser legítimo. As áreas rurais são frequentemente tidas como ricas em recursos naturais, mas deficientes em capital humano e em conhecimento. Dado esse contexto, a autora aborda a habilidade das populações rurais em fazer um balanço entre informações provenientes do conhecimento científico e da experiência pessoal, aplicando esse conhecimento híbrido (que ela denomina de conhecimento leigo) nas suas práticas diárias de produzir e preparar alimentos. Esse conhecimento dinâmico e contextualizado teria sido nomeado “tradicional” e passou a ser considerado como inferior ao conhecimento científico, sinônimo de algo ultrapassado, estático e inútil (idem).

Contrariando essa dicotomia estabelecida entre os diferentes conhecimentos e seus locais de produção, o que se verifica é que os conhecimentos tradicionais na localidade de Juazeiro se mesclam ou são substituídos pelas novas informações acessadas diariamente através do rádio, da televisão e das redes sociais, demonstrando que conhecimentos locais estão em constante processo de adaptação. No entanto, conhecimentos e técnicas ancestrais podem ser resgatados conforme a necessidade. No que se refere ao manejo dos animais, o conhecimento sobre as plantas nativas da Caatinga é mobilizado para alimentar os animais, curar feridas e preparar inseticida natural para a plantação, ao mesmo tempo em que podem ser usados fertilizantes químicos, agrotóxicos e ração industrializada. É válido lembrar que a manutenção do conhecimento e das práticas tradicionais depende da existência dos recursos locais, como é o caso das sementes e das raças crioulas, que por vezes acabam sendo eliminadas pela disseminação de novas tecnologias.

Um dos diagnósticos aplicados pelo Projeto Pró-Semiárido na localidade de Juazeiro trouxe como resultado que as “fortalezas”, ou as características da agricultura praticada pelas comunidades de fundo de pasto que mais contribuem para a sustentabilidade do sistema são: a capacidade organizativa, o baixo impacto ambiental, a cultura e a fé. Portanto, os conhecimentos e práticas contextualizados produzidos por esses agricultores, em parceria com suas organizações de apoio, não envolvem apenas uma lógica racional de produção de conhecimentos, mas misturam elementos da ciência, religião, política e cultura, inseparáveis nesse contexto.

O evento referido anteriormente, onde diferentes organizações disputam ideias e práticas junto ao sistema alimentar local, ocorre anualmente com duração de

aproximadamente quatro dias em cada um dos nove distritos rurais de Juazeiro. Fazem parte desses eventos, ainda, uma tenda de produtos locais e refeições com a culinária típica, atrativos presentes mesmo nos eventos que promovem a fruticultura ou a agricultura familiar especializada. Esse fato demonstra que o modo tradicional de preparar os alimentos e a busca pelos sabores da comida familiar ainda prevalece, mesmo quando o que está em pauta são tecnologias modernas e conhecimentos científicos empregados no manejo produtivo.

O envolvimento dos jovens nesse evento foi uma das características que mais chamaram a atenção. A atividade da caprinocultura estava, por assim dizer, envelhecida, já que os jovens estavam desinteressados da atividade, devido a sua pouca rentabilidade quando comparada a outras formas de renda, ou pela dificuldade que encontravam em ter voz nas decisões sobre o manejo ou comercialização dos animais, atividade delegada ao chefe de família. No entanto, vários jovens voltaram a manifestar interesse pela caprinocultura, a partir da realização dessas feiras de animais, as quais utilizam como estratégia para envolver os jovens, diversas premiações para os participantes com os melhores animais. Se as premiações e esse modo de pensar a criação dos caprinos baseada em técnicas modernas são motivo de interesse para os jovens, também o são as atividades no âmbito dos projetos de Convivência com o Semiárido que as ONGs realizam e que mobilizam grupos de jovens em cada comunidade rural.

Ainda que reconhecendo a importância da reflexão, desenvolvida em vários trabalhos, sobre a opressão exercida sobre camponeses pelo Agronegócio, do sistema alimentar global sobre os sistemas alimentares locais, e do conhecimento científico sobre os conhecimentos locais, esses pares, aparentemente antagônicos, continuam a coexistir. O capítulo 2 apresentou alguns argumentos na constatação de que as interações entre esses sistemas alimentares, sejam elas a partir de relações de interdependência, complementaridade, sinergias, conflitos e hibridismos, podem acabar por reforçar as diferenças, gerando ainda mais diversidade. Neste sentido, como nos coloca Wanderley (2011), a homogeneização seria apenas uma questão de tempo, enquanto a diversidade estivesse sendo gerida, fruto de interesses e resistências de grupos sociais distintos.

Sendo assim, seria necessário tratar continuamente das formas de intervenção necessárias para uma distribuição mais equitativa do poder, que pode estar representada pelo acesso aos recursos como terra e água, mas também no exercício cotidiano de construção de uma política dos atores, a qual possa fortalecer a autonomia de todos enquanto cidadãos e fomentar a organização necessária para protestar e reivindicar direitos. Desta forma, os resultados das disputas travadas cotidianamente entre características que remetem a distintos

sistemas alimentares não seriam tão importantes quanto a manutenção da luta em si, a fim de que todos os envolvidos possam reafirmar seu direito de existir e sua condição de existência.

### **CAPÍTULO 3. CARDÁPIOS HÍBRIDOS: O ABASTECIMENTO SOB A ÓTICA DO ACESSO AOS ALIMENTOS COM QUALIDADE DIFERENCIADA.**

Tomar os cardápios para pensar o abastecimento alimentar é refletir sobre como os sistemas alimentares estão sendo percebidos e, literalmente, incorporados pelas pessoas, o que em última instância define o consumo, etapa final do abastecimento. Em um contexto de múltiplas influências, os hábitos de compra, a escolha dos alimentos, a construção dos cardápios e as formas de comer, ou seja, as práticas alimentares se tornam, ao mesmo tempo, mais homogêneas e mais diversas. Oliveira e Thébaud-Mony (1997) e Moratoya et al. (2013) apresentam dados neste sentido, a partir de estudos comparativos entre países e em diferentes contextos socioeconômicos, demonstrando uma tendência incoerente entre a conservação dos moldes alimentares nacionais e, ao mesmo tempo, uma homogeneização do padrão alimentar global. Mintz (2001) acrescenta a esse argumento o fato de que os comportamentos relativos à comida podem, às vezes simultaneamente, ser os mais flexíveis e os mais arraigados de todos os hábitos. Sendo assim, as práticas alimentares na contemporaneidade seriam algo que constantemente se transforma, mas também tem a tendência à permanência, que incorpora elementos comuns em todos os lugares, ao mesmo tempo em que se diversifica em cada um deles.

Mas de que forma comportamentos aparentemente contraditórios podem nos auxiliar na análise do abastecimento alimentar com a perspectiva da SSAN, ou do acesso aos alimentos com qualidade diferenciada? A abordagem das interações entre sistemas alimentares traz elementos para tratar dessas ambiguidades, criadas para categorizar o mundo, mas que, na prática, expressam um movimento fluido de sistemas complementares que estabelecem sinergias, conflitos e hibridismos. Vários autores contribuem com o debate sobre a coexistência de dois processos, um de industrialização de alimentos em larga escala e a globalização de hábitos alimentares, com redução no consumo de alimentos frescos e regionais, e outro de diversidade de produtos, com maior oferta de alimentos nos supermercados, lojas de produtos naturais, e feiras de produtores, com apelo à saúde, por exemplo, (GUIVANT, 2003; DIEZ-GARCIA, 2003; CRUZ, 2012).

Goodman et al. (2012) criticam essa visão pacífica entre sistemas alimentares, seja pela força das grandes indústrias de alimentos, seja pelo caráter elitista e excluyente dos projetos de promoção de alimentos com qualidade diferenciada. Os conflitos entre os sistemas também são apontados por Morgan et al. (2006) ao citar a erosão de saberes e práticas tradicionais, ameaçados pela indústria de alimentos e pela regularização sanitária e fiscal,

expressões das relações de poder entre diferentes conhecimentos e formas de pensar sobre os alimentos. Neste contexto, Burch e Lawrence (2009) apontam para uma inevitável tensão entre a expansão de um sistema agroalimentar global e o desejo de populações marginalizadas por Soberania Alimentar<sup>37</sup>. De acordo com os autores, a alimentação diz respeito a um direito humano que não será assegurado se gerido segundo critérios empresariais e de mercado. Goodman et al. (2012) complementam, questionando sobre a possibilidade do exercício da soberania alimentar através da escolha da dieta para além dos padrões alimentares impostos globalmente. Os autores também refletem sobre a soberania enquanto a capacidade dos movimentos alternativos resistirem à assimilação e diluição no sistema dominante.

Neste capítulo, especificamente, vamos tratar dos cardápios da localidade de Juazeiro, os quais expressam esses conflitos, entre outros tipos de interações. Uma definição de cardápio que ilustra o modo como este está sendo pensado nesta pesquisa foi proposta por Bernardes (1997), onde cardápio é entendido como uma lista de preparações culinárias que compõe uma refeição ou lista de preparações que compõe todas as refeições de um dia ou período determinado. Entendemos esses cardápios como o resultado dos modos de produzir alimento e das políticas públicas que incentivam essa produção, das políticas sociais de acesso ao alimento (compreendidas na sua concepção ampla, ou seja, incluindo educação, saneamento básico, etc), das estratégias de abastecimento, das dinâmicas de mercado, das influências que as pessoas sofrem ao fazer suas escolhas e da liberdade para realizá-las, e tantas outras subjetividades envolvendo a relação entre pessoas e alimentos. Algumas dessas premissas foram discutidas no capítulo anterior, portanto aqui vamos focar nos fluxos e origens dos alimentos que chegam à localidade de Juazeiro através de suas diferentes estratégias de abastecimento, bem como nos fatores que determinam a qualidade, o acesso e as escolhas alimentares.

Sobre a interação entre sistemas alimentares nos sistemas de distribuição de alimentos, encontramos na literatura como exemplos, grandes redes de supermercados que possuem uma seção somente para alimentos orgânicos ou produtos Fair Trade, o que evidenciaria um híbrido entre um sistema convencional e um sistema alternativo. Outro exemplo recorrente seria a produção artesanal de alimentos da biodiversidade local, por vezes pouco consumidos localmente, mas exportados para outros países como iguarias “alternativas”, misturando assim os sistemas alimentares global e doméstico. Ambas as situações expressariam as bordas

---

<sup>37</sup> Uma definição para a noção de soberania encontra-se na Lei de Soberania Alimentar de 2009 como “o fomento a uma produção suficiente e adequada de alimentos saudáveis, preferencialmente provenientes da pequena produção, respeitando e protegendo a agrobiodiversidade e os conhecimentos, dentro dos princípios de equidade e sustentabilidade” (HIDALGO, 2014, p.74).

porosas entre os sistemas, sendo o alternativo constantemente penetrado pelo convencional, tendo suas ações cooptadas por ele, mas também colonizando os campos da produção convencional de alimentos (Goodman et al., 2012).

Sendo assim, não haveria oposição entre os sistemas, a partir do momento em que grandes redes de varejo tornam-se conscientes da necessidade do equilíbrio entre apoiar os agricultores locais, reduzir a quilometragem dos alimentos e, ao mesmo tempo, satisfazer a demanda dos consumidores pela disponibilidade dos alimentos ao longo de todo o ano a preços cada vez menores. Também nessa direção, para Morgan et al. (2006) a padronização e industrialização da comida e a globalização do estilo e do gosto, estão sendo desafiadas pela redescoberta do “aroma da culinária local” e pela preocupação com a qualidade dos alimentos.

Em relação aos exemplos encontrados na literatura, verificamos na localidade de Juazeiro, que produtos da sociobiodiversidade, como é o caso das frutas nativas e seus derivados, passaram a ser consumidos de forma mais expressiva fora da região, na forma de produtos especiais, que levariam “o sabor do sertão a longas distâncias”. Em relação aos supermercados, não observamos alimentos com qualidade diferenciada, ou mesmo produzidos localmente nesses estabelecimentos, porém eles comercializam em grandes quantidades e a preços muito baixos, a farinha de mandioca, a goma de tapioca e a massa para cuscuz, que são os alimentos mais consumidos localmente e cujas formas de preparo são das mais representativas da cultura alimentar local.

Dentre os produtos com qualidade diferenciada, os chamados alimentos “tradicionais” e “típicos” conseguiram superar o estigma que os remetia a situações de carência, para converterem-se em emblema, à medida que passam a ser valorizados pelos consumidores e símbolos de um alimento mais puro, limpo, do qual se sabe a origem. Ao mesmo tempo, muitos desses alimentos estão sob o risco de desaparecerem, devido a uma série de fatores como o êxodo rural, a pressão da fiscalização sanitária e o desinteresse dos jovens pela atividade, fenômeno que podemos associar a um conjunto de conhecimentos, práticas e modos de pensar que remetem ao que Cordeiro (2018) trata como o sistema moderno-colonial<sup>38</sup>. Esse seria mais um dos paradoxos dos descaminhos seguidos pela nossa alimentação, ou mais um legado das dinâmicas contraditórias dos sistemas alimentares (MALUF, 2015).

---

<sup>38</sup> Cordeiro (2018) se utiliza da ideia de um sistema-mundo moderno-colonial, defendida por Porto-Gonçalves (2006), para tratar do sistema alimentar global no que tange as suas contradições, ao apresentar o que há de mais moderno e, ao mesmo tempo, atualizar o que há de mais antigo e colonial em termos de padrão de poder, instaurando uma colonialidade do poder sobre o saber.

Outras dinâmicas que representam ambiguidades, mas que também podem estar fortemente conectadas, seja através das situações de conflito estabelecidas entre elas, seja por meio da complementaridade que oferecem para o abastecimento alimentar e da composição dos cardápios na localidade de Juazeiro, são: i) projetos de desenvolvimento que fomentam o Agronegócio e a Fruticultura Irrigada, e outros que atuam na perspectiva da Convivência com o Semiárido, da Economia Solidária e da Agroecologia; ii) políticas de transferência de renda que favorecem a diversificação da alimentação, inclusive pela compra de alimentos industrializados; iii) sistemas produtivos baseados no monocultivo de frutas para exportação, agricultura familiar que se utiliza do pacote convencional de agricultura especializada e uso de agroquímicos, extrativismo de frutas nativas para confecção artesanal de doces que são comercializados para a alimentação escolar local e também para supermercados das principais capitais brasileiras, agricultura tradicional de sequeiro baseada na produção animal e consequente excesso de consumo de proteína animal na alimentação local; iv) grandes redes atacadistas que comercializam a preços baixos versões industrializadas dos alimentos que fazem parte da cultura local, feiras orgânicas e lojas de produtos com qualidade diferenciada acessadas por pessoas com maior poder aquisitivo, empresas distribuidoras e empacotadoras de alimentos e uma Central de Abastecimento (CEASA) cujos alimentos não podem ser identificados quanto a sua origem, mercados municipais e feiras tradicionais onde podem ser encontrados produtos típicos mas que já não atendem às exigências de muitos consumidores quanto a qualidade sanitária dos produtos. Cadeias longas e curtas disputam o mesmo espaço, mas também complementam a oferta de uma diversidade de alimentos à população, a partir de práticas, conhecimentos e significados distintos.

Além disso, a interação entre sistemas alimentares é também a interação entre diferentes culturas e modos de pensar os alimentos. Neste contexto, apresenta-se na localidade de Juazeiro uma população diversa, formada por pessoas que têm origem no rural e também pessoas de diferentes regiões do Brasil que ocuparam esse território recentemente. Essa migração se deu principalmente por motivo de estudo ou trabalho nas instituições de ensino e pesquisa que despontaram nos últimos anos tanto para atuar com a fruticultura quanto com técnicas de manejo agroecológico. Esses novos residentes chegam com suas demandas alimentares, constroem novas redes de sociabilidade, enaltecem a cultura local, se integram a ela, e também a modificam. Essa população diversa inclui indivíduos ou grupos de pessoas que estão preocupados em ganhar tempo, podendo optar por alimentos industrializados, congelados e pré-prontos adquiridos nos supermercados, alimentação fora de casa em restaurantes self-service, e refeições rápidas em lanchonetes de *fast food* à noite.

No entanto essas mesmas pessoas podem ter uma preocupação com a saúde e o meio ambiente, optando pelas feiras orgânicas e lojas especializadas de alimentos. Grande parte delas possui ou adquire uma ligação com a cultura local e realiza refeições em restaurantes que prezam pela gastronomia regional em seus cardápios, além de comprar alimentos na feira tradicional e prepará-los em casa, principalmente nos finais de semana. Alguns moradores despertam, inclusive, para uma alimentação sem produtos de origem animal, devido a preocupações com sua saúde e o bem-estar animal, em uma região em que a carne constitui a preparação de todos os pratos típicos. Esses mesmos indivíduos constituem o público que comparece aos diversos eventos que ocorrem na localidade, desde festivais gastronômicos que elitizam os alimentos tradicionais, até feiras do agronegócio que também promovem produtos da agricultura familiar.

O abastecimento alimentar dessa localidade se constitui em um ambiente de luta social e engajamento político, principalmente na esfera da produção, em que temos um histórico de organizações que atuam na defesa do território, dos recursos e dos produtos da agricultura familiar. No âmbito do consumo esse engajamento se dá de forma individualizada, pois não existem organizações de consumidores, e, além disso, de forma muito mais heterogênea e contraditória, como exposto acima. O entrecruzamento de todas essas dinâmicas resulta em cardápios híbridos, ou seja, dietas e refeições que misturam alimentos da cultura local e global, alimentos de cadeias curtas e longas, frescos e processados. Esses cardápios, encontrados tanto nas casas das famílias, quanto nos eventos (festas, festivais, feiras) e nos materiais informativos e de divulgação preparados pelas organizações locais, serão apresentados nas linhas que se seguem.

O café da manhã servido nos hotéis, restaurantes e também em algumas casas, principalmente nos municípios maiores, Juazeiro e Petrolina, pode ser bem diversificado, misturando elementos da cultura regional e alimentos tipicamente consumidos em várias regiões do Brasil e do mundo. A primeira refeição do dia pode ser composta por pão francês, tapioca, beijú, sequilhos, café com leite, queijo coalho, carne de sol, bolos industrializados, cuscuz (flocão transgênico), macaxeira, batata doce e ovos. A comida do sertão em geral, tanto nas famílias urbanas quanto nas rurais tem como característica ser um prato seco, sem molhos, uma peculiaridade que parece refletir o clima da região, também quente e seco como sua culinária.

No dia-a-dia nas casas da cidade é comum encontrar o cuscuz e o beijú no café da manhã, e o trio arroz, feijão, farinha de mandioca para o almoço, acompanhados de alguma carne, geralmente frango ou carne bovina. Um almoço especial em uma casa na cidade pode

conter feijão verde, macaxeira e um peixe fresco. Em ocasiões especiais também podem ser servidos a galinha de capoeira e o bode, pratos típicos do sertão, assim como o vatapá e o caruru, mais comuns no litoral da Bahia. Algumas pessoas, influenciadas pelos cardápios de outras regiões e também pela onda de programas culinários, preparam receitas mais gourmetizadas à base de camarão, cogumelos e diferentes tipos de queijos, ingredientes que hoje podem ser facilmente encontrados nos supermercados da região.

Os cardápios das famílias rurais são compostos pela produção própria ou local da carne de bode, ovos, leite, queijo, batata-doce e macaxeira, assim como alimentos adquiridos no mercado e sem origem conhecida como arroz, macarrão, frango, massa de cuscuz e farinha de trigo. Neste contexto, ingredientes industrializados já foram totalmente incorporados na cultura alimentar local como substitutos no preparo de receitas tradicionais, como é o caso do cuscuz. A alimentação no meio rural encontra-se baseada em produtos de origem animal, com a presença frequente dos vários tipos de carne e o aproveitamento de todas as partes do animal em preparações como o sarapatel e a buchada de bode. No entanto, também se faz presente uma variedade de outros alimentos, frutas como a melancia, a goiaba e o tamarindo, hortaliças como o coentro, além da moranga e do maxixe, também podem ser encontradas no quintal e fazer parte da alimentação das famílias rurais a depender do microclima e do regime de chuvas local.

A influência dos programas de televisão culinários chega até as comunidades rurais mais isoladas, mesmo naquelas que possuem todo tipo de restrição quanto ao acesso à água, energia elétrica e transporte. Ao entrevistarmos uma família de uma comunidade na localidade de Juazeiro que possui um gerador que lhes permite acender apenas uma lâmpada à noite e assistir algumas poucas horas de televisão, perguntamos sobre um prato que eles gostassem muito de preparar, e recebemos como resposta uma receita que foi tirada de um famoso programa culinário na televisão.

Em relação às práticas alimentares, pessoas mais antigas na comunidade relatam que alguns alimentos e receitas desapareceram dos cardápios devido à indisponibilidade de tempo para o seu preparo. Hábitos como o de preparar a farinha de mandioca, a massa de cuscuz e do beijú e a paçoca de carne de sol, perderam-se no tempo também devido ao menor número de membros na família para dividir tarefas, e o acesso facilitado desses produtos na forma industrializada. Ainda que alguns lembrem com saudosismo do tempo em que comiam cuscuz do milho pilado em casa ou que faziam a própria farinha de mandioca, não cogitam mais realizar esse tipo de atividade. Ainda assim, a base da alimentação continua a mesma de seus antepassados, como é o caso do feijão, da farinha de mandioca, da macaxeira e da carne de

bode.

A manutenção das receitas tradicionais parece ser mais importante do que a qualidade dos alimentos, assim, prepara-se a receita de cuscuz e beijú, utilizando-se de ingredientes adquiridos no mercado, dos quais, ainda que se reclame não ter o mesmo sabor, são de mais fácil acesso. A cultura alimentar, portanto, não é estanque no tempo, mas modifica-se constantemente conforme as diversas influências que as pessoas recebem e os processos de migração, preocupações com a saúde, estilos de vida e tradições familiares, por exemplo, mesclando sistemas alimentares.

Nos restaurantes mais turísticos podemos encontrar um bode assado com macaxeira, pirão, arroz e feijão verde, ou uma moqueca de peixe, prato tradicionalmente consumido no litoral baiano, mas que também é incorporado nos cardápios sertanejos desde a mistura de culturas e demandas dos novos residentes. Um restaurante mais popular geralmente inclui o macarrão e o frango em seus cardápios. Um encontro à noite na beira do rio pode incluir petiscos de carne de sol, vinagrete, farofa e queijo coalho assado. Porém, mais populares são os espetinhos de carne bovina, frango ou bode, além da pizza e do pastel. Outro lanche muito popular nas cidades é o cuscuz, que passa de cardápio de café da manhã para um tipo de fast food, na “cuscuzeria”, lanchonete que oferece mais de vinte tipos de recheios para o cuscuz.

A comida chinesa e japonesa também caiu no gosto da população, mesmo nas cidades menores do sertão pode-se encontrar ao menos um yakissoba no cardápio das lanchonetes. Durante o dia, ambulantes oferecem salgados de todos os tipos (coxinha, pastel, empada) que custam apenas um real, assim como bolos, munguzada (receita à base de milho), e mais recentemente, o acarajé. Mesmo as pessoas que estão mais preocupadas com sua saúde e a qualidade dos alimentos, fazem uma mescla entre alimentos frescos, refeições que consideram saudáveis, e pratos rápidos do tipo *fast food*.

A culinária baseada em alimentos locais e espécies nativas da Caatinga vêm sendo valorizada cada vez mais na região, e pode ser encontrada em preparações requintadas em restaurantes, festivais e outros eventos gastronômicos. Em um dos eventos culinários que ocorreu na localidade durante o trabalho de campo, por exemplo, estavam sendo preparados pratos “*gourmet*” com ingredientes locais como o umbu. Instrumentos como blogs e páginas na internet, principalmente das ONGs que atuam junto à agricultura familiar, apresentam os alimentos da região associando-os à diversidade cultural, à preservação da Caatinga, e à gastronomia. Grande parte dessas iniciativas está vinculada ao movimento Slow Food e a uma cultura de resgate de sabores locais e da culinária regional, agora revisitados, com um toque “*gourmet*” ou de embelezamento do alimento, a partir de receitas desenvolvidas por *chefs* de

cozinha.

Em outro evento, de caráter mais popular, pizza e hambúrguer de bode foram inseridos nos cardápios dos restaurantes que faziam parte do circuito gastronômico desse festival. Na Caminhada dos Umbuzeiros e na Caravana Agroecológica, encontros também registrados na pesquisa, tivemos fartas refeições preparadas pelas famílias de agricultores que incluíam ovos, pão, cuscuz, bode assado e cozido, queijo coalho, rapadura, doce de umbu, peixe frito, melancia, batata doce, macaxeira, feijão verde e arroz, uma verdadeira celebração da comida local. Eventos que ocorrem cotidianamente na localidade como as festas populares e espaços da cultura ancestral, dos quais podemos citar o samba de véio, as rodas de São Gonçalo, festas de santos e as quadrilhas, são todas manifestações culturais importantes em que o alimento local, preparado de forma caseira, está sempre presente e também recebe status de um cardápio especial.

Como nos aponta Goodman et al. (2010) “a boa comida ( que para os autores se trata da comida orgânica, local, justa, natural, *slow*, sem crueldade animal) tornou-se boa de ver, de ler sobre, e até de cozinhar”. Os autores alertam para o fato de que prestar atenção no que se come tornou-se uma espécie de esporte ou entretenimento, que está para muito além de nutrir os corpos, mas envolve a construção de um estilo de vida, de um gosto peculiar. Esse novo esporte tem obtido cada vez mais adeptos no Brasil, mobilizado diversas mídias e aumentado a fortuna de *chefs* que se tornaram celebridades trazendo a “boa comida” para as “massas”. No entanto, o que é a boa comida, ou qual é a qualidade diferenciada dos alimentos que estamos buscando ao falar do abastecimento na ótica da SSAN, aspectos que iremos debater nesse capítulo, está distante de ter um entendimento unificado, assim como o acesso a esses alimentos com qualidade diferenciada encontra-se longe de estar massificado.

Atualmente 11% da população se encontram em situação de fome, principalmente por questões de ordem política, pois vivemos num mundo que, aparentemente, “transborda” riquezas, com produção de alimentos suficiente para alimentar o dobro da população vigente. A outra face dessa crise de insegurança alimentar<sup>39</sup> é a obesidade, fenômeno que afeta 13% da população global com os excessos de uma alimentação com base em produtos ultraprocessados que gera diversos tipos de doenças (CORDEIRO, 2018). No Brasil a fome atingiria 2,5% da população e a obesidade 22,3% (FAO, 2019). Neste mesmo contexto temos

---

<sup>39</sup> A insegurança alimentar e nutricional pode ser detectada a partir de diferentes situações, tais como: fome, fome oculta, (carência de micronutrientes), obesidade, doenças associadas à má alimentação, consumo de alimentos de qualidade duvidosa ou prejudicial à saúde, estrutura de produção de alimentos predatória em relação ao ambiente natural ou às relações econômicas e sociais, alimentos com preços abusivos e a imposição de padrões alimentares que não respeitam a diversidade cultural (CORDEIRO, 2018).

a expansão dos alimentos industrializados e ultraprocessados nos supermercados a preços baixos e com propagandas sedutoras, e a gourmetização e elitização de alimentos com qualidade diferenciada, fatores que inibem o acesso a esse tipo de alimento. Essa tendência nos faz questionar sobre quem consegue comer bem no Brasil, ou seja, quem tem acesso a alimentos com qualidade diferenciada e de que forma. Ao mesmo tempo, é inevitável traçar elementos sobre o que seria comer bem, ou seja, de qual qualidade diferenciada estamos tratando e quem a define, sob quais lógicas e interesses.

A formação de cardápios híbridos nas localidades brasileiras, os quais misturam alimentos locais, típicos e da cultura global, além das receitas tradicionais preparadas com ingredientes industrializados, evidenciam as interações entre sistemas alimentares que ocorrem nas refeições cotidianas e permitem a reflexão sobre o que seria uma alimentação saudável oriunda de um sistema alimentar sustentável. Cardápios contextualizados, que podem incluir alimentos de distintos sistemas alimentares, mas ainda assim refletem o ambiente e a cultura local, fornecem indícios importantes para refletir sobre ideias pré-concebidas em relação ao conceito de qualidade. Além de pensar sobre a qualidade, devemos refletir sobre o que significa ter acesso a essa qualidade.

Miranda (2007) nos lembra que o acesso ao alimento está para muito além do consumo de determinada quantidade de calorias por dia, pois o que fertiliza o homem e suas ações (escolhas, desejos, experimentações, sua fé, sua paixão), e portanto sua humanidade, são suas memórias, seus lugares, suas trocas, tradições, sua veia social, sua maneira de enredar os próprios sentidos de sua existência, ou seja, sua cultura. A cultura é um entendimento do mundo que fala mais sobre a vida do que sobre a verdade. Entender as coisas por meio da cultura é ampliar suas malhas de ressonâncias, nuançar as suas fronteiras, é sangrar os horizontes dos diálogos, implodir as hierarquias dos saberes, é pois, diversificar a nossa visão de mundo. A cultura só se desenvolve quando há movimento, contato, mistura, diversidade. E, nesta realidade diversa, a pessoa é chamada a existir, pois também tem direito a olhar, a completar a obra, a se conectar, desenvolver sua posição, sua individualidade, sua diferença, a ser sujeito. Quando tratada como sujeito, a pessoa é humanizada. E quando se percebe num lugar e é percebida por ele, ela se torna cidadã (idem).

A partir desse argumento o autor constrói uma noção de segurança alimentar que vai além das questões ligadas ao direito de acesso ao alimento, mas como exercício de proteção à diversidade cultural e afirmação de identidade a serem preservadas. Esse viés será usado para defender a ideia da cultura como elemento fundamental na determinação das escolhas alimentares e na constituição dos cardápios e dos fluxos dos alimentos na localidade de

Juazeiro, estabelecendo parâmetros de qualidade que precisam ser ressaltados e criando um movimento que promove o acesso aos alimentos com qualidade diferenciada por meio da interação entre diversos sistemas alimentares.

### 3.1 ORIGENS E FLUXOS DOS ALIMENTOS NA LOCALIDADE DE JUAZEIRO: OS (DES)CAMINHOS DO ABASTECIMENTO

Dos alimentos tradicionalmente consumidos pelas famílias há muitas gerações, escolhemos sete, com base nas informações obtidas através dos grupos focais na localidade de Juazeiro, para apresentá-los brevemente quanto a suas origens e fluxos no sistema de abastecimento atual (representados na figura 14): farinha de mandioca, carne de bode, feijão de corda, umbu, macaxeira, goma de tapioca ou beijú e massa de milho para cuscuz.



Figura 14: Mapa do Brasil mostrando os fluxos dos alimentos tradicionalmente consumidos na localidade de Juazeiro, os quais podem ter origem nas diversas regiões do país, com exceção da carne de bode e do umbu que são produzidos apenas localmente.

A produção de farinha de mandioca na região diminuiu drasticamente, devido a uma série de fatores, elencados no capítulo anterior. Com isso, praticamente toda a farinha de mandioca consumida na localidade de Juazeiro vem de Sergipe, Paraíba, Paraná, São Paulo, e Goiás, e é comercializada em pacotes nos supermercados, ou a granel nas feiras. A farinha utilizada para a preparação do cuscuz (massa de milho) vem dos estados de Sergipe e Ceará, sendo que a maioria delas tem como ingrediente o milho geneticamente modificado. A massa

de cuscuz da COPIRECÊ (Cooperativa Agropecuária Mista Regional de Irecê), uma variedade não transgênica registrada produzida na Bahia, é comercializada em mercados alternativos ou feiras e eventos pontuais e custa até quatro vezes mais que a forma convencional encontrada nos supermercados e mercadinhos de bairro. A carne de bode consumida na sede dos municípios de Juazeiro e Petrolina é oriunda da zona rural de Juazeiro, Uauá e Casa Nova. Pode ser encontrada em mercados/açougues de bairro e em alguns mercados médios, assim como encomendada diretamente com alguém que produz. As grandes redes atacadistas de supermercados presentes nessa região não comercializam esse alimento.

A macaxeira pode ter sido produzida na localidade nos perímetros irrigados, na beira do rio, e nas áreas de sequeiro quando chove, mas também pode vir do estado de São Paulo, sendo facilmente encontrada nas feiras livres da cidade. A goma de tapioca, comercializada nos supermercados na forma empacotada, ou a granel nas feiras, pode ter origem nos estados da Paraíba, Sergipe, São Paulo, Paraná e Mato Grosso do Sul. Dos feijões mais consumidos na localidade podemos citar o “feijão de arranca”, que de acordo com seus comerciantes na região, pode ter sua origem desde regiões próximas na Bahia, até os estados de Minas Gerais, São Paulo, Paraná e Goiás. A outra variedade bastante consumida é o “feijão de corda”, que quando está verde, pode ser encontrado facilmente em qualquer lugar da localidade de Juazeiro, debulhado da vagem na hora e comercializado nas ruas por ambulantes. Embora seja um dos mais típicos cultivos das famílias sertanejas do Nordeste, chama a atenção que o feijão de corda seco pode ter origem em São Paulo, Mato Grosso e Goiás.

O umbu também aparece como um dos alimentos consumidos pelas famílias sertanejas, sendo produzido exclusivamente na localidade, e foi eleito para compor essa lista por ser uma fruta que mais está no imaginário da população (é frequente as pessoas se lembrarem de quando eram crianças e chupavam umbu) do que algo que realmente compõe a alimentação cotidiana. Isso porque o umbu é um alimento sazonal, do ambiente de sequeiro, que necessita das chuvas para frutificar, e tornou-se até uma iguaria, em meio às outras frutas que estão disponíveis para consumo, que tem origem na fruticultura irrigada local ou são trazidas de outras regiões do país.

Com exceção do umbu e da carne de bode, é difícil para o consumidor saber a origem dos demais produtos elencados, já que muitos deles são empacotados por empresas locais e recebem na embalagem como local de procedência: “empacotado em Juazeiro”. Dos sete alimentos citados acima, a principal empacotadora de Juazeiro comercializa quatro, a farinha de mandioca, a massa de cuscuz, a goma de tapioca, e os feijões de corda e de arranca, distribuindo-os em praticamente todos os mercados da localidade, com maiores dificuldades

de inserção na rede atacadista, já que esta realiza compras centralizadas em larga escala e possui fornecedores em todo o país. Esses alimentos chegam então à mesa dos consumidores sem que haja a possibilidade de rastreabilidade quanto a sua origem, podendo conter em um mesmo lote, grãos ou farinhas de diferentes regiões do Brasil comercializadas com o mesmo rótulo.

As empacotadoras de alimentos têm papel importante no abastecimento de produtos básicos para a localidade de Juazeiro, por este motivo achamos pertinente registrar algo sobre a entrevista que realizamos com o proprietário de uma delas. Nesta oportunidade, foi possível conhecer a história de um comerciante de sucesso e o modo como se dá a introdução de uma nova forma de comercializar os produtos, que interfere nos hábitos de compra das famílias. Ele nos conta que não havia na região o costume de comprar alimentos não perecíveis em pacotes, mas sim a granel, tanto nas feiras quanto nos mercados. A estratégia que ele usou para inserir esse novo hábito e fazer seu negócio deslanchar foi contratar alguns meninos para irem até os mercados da região com uma embalagem vazia de seu produto, perguntando sobre sua disponibilidade. Pouco tempo depois ele mesmo ia até esse mercado oferecer sua marca, e muitos donos de mercadinhos, já convencidos de que seu produto estava sendo muito procurado pelos clientes, fechavam negócio. Hoje o hábito de comprar os produtos a granel, restrito a algumas feiras, tornou-se raro, e os alimentos empacotados foram totalmente incorporados pelas famílias.

Alguns dos alimentos básicos mais consumidos na localidade de Juazeiro são adquiridos por essas empresas empacotadoras, cuja matéria-prima tem origem em diferentes fornecedores de todas as regiões do Brasil, optando pelos melhores preços desde que atendam aos critérios de qualidade definidos por elas. Essa classificação de qualidade também representa uma estratégia da empresa para inserção de seus produtos em um maior número de mercados. No caso do feijão, por exemplo, este é classificado quanto à qualidade por uma máquina, sendo que os grãos com qualidade inferior (feijão tipo 2) recebem uma marca diferente e são comercializados a preços mais baratos, desta forma a empresa amplia o público atendido. Tanto os alimentos embalados pela empacotadora, quanto o umbu e a macaxeira, ou seja, seis dos sete itens apontados no mapa, podem ser encontrados na Central de Abastecimento (CEASA) de Juazeiro.

A CEASA de Juazeiro, denominada Mercado do Produtor, foi criada em 1984, ainda no contexto do Sistema Nacional de Centrais de Abastecimento (SINAC). De acordo com Cunha e Belik (2012) a estrutura atacadista implantada no Brasil foi concebida como uma rede formal, estruturada em protocolos técnicos e de informação para o abastecimento urbano

e para a comercialização da produção hortigranjeira nacional, com uma ambiciosa missão de integração dos padrões da base produtiva até a regulação do varejo. Os integrantes desta rede cumpriam originalmente distintas funções no abastecimento, e o desempenho econômico do segmento atacadista deveria ser avaliado em termos de comportamento sistêmico, e não apenas pelo desempenho individual de seus integrantes. O SINAC foi desagregado no fim da década de 1980, e o controle acionário das CEASAs foi transferido para os respectivos governos estaduais e municipais, com inúmeros prejuízos ao abastecimento alimentar no país (MENEZES et al., 2015). Com a desarticulação do sistema, as CEASAs perderam seu papel como executoras de políticas públicas voltadas para o abastecimento e controle das dinâmicas do comércio atacadista, função esta que passou a ser executada pelo setor supermercadista privado.

O Mercado do Produtor segue tendo um papel significativo para o abastecimento da localidade de Juazeiro e região nordeste e é citado, juntamente com as outras CEASAs no Brasil, pela necessidade de reestruturação de seu funcionamento e retomada da importância de seu papel, dentro de uma proposta nacional de abastecimento alimentar para o país (CUNHA; BELIK, 2012; CUNHA, 2016). Na CEASA de Juazeiro circulam aproximadamente cinco mil caminhões por mês, os quais partem com um carregamento de produtos locais para as diversas regiões do Brasil, e retornam com alimentos oriundos delas para serem comercializados localmente. O entreposto também atua como centralizador da produção do Vale do São Francisco e distribuidor desses alimentos para toda a região nordeste.

Apesar de não existirem dados sistematizados disponíveis para a CEASA de Juazeiro, em uma entrevista com seu funcionário mais antigo nos foram fornecidos alguns dados gerais: são comercializados no local cerca de 140 produtos, maioria deles alimentos frescos, dos quais, aproximadamente 50 provém das áreas irrigadas do Vale do São Francisco, tanto de grandes monocultivos quanto de pequenas propriedades da agricultura familiar. O restante dos produtos é oriundo de outras regiões da Bahia, de vários estados do Brasil, e mesmos de outros países. De acordo com esse funcionário, 30% dos alimentos comercializados são destinados ao mercado local (que ele considera Juazeiro e Petrolina), o restante abastece o Vale do São Francisco como um todo, o Nordeste do país, além das outras regiões.

Apesar do valor expressivo de 100 milhões de reais por mês gerados através do comércio de alimentos no entreposto, apenas 20% da produção da região circula nesse espaço. Muitos mercados contatam diretamente os produtores, pois com as facilidades de comunicação que existem hoje com a internet e o celular, a maior parte da produção local não precisa passar pela CEASA para ser comercializada. Ainda assim, dos municípios visitados

durante o trabalho de campo da tese, constatamos que as feiras livres, em todos eles, comercializam alimentos da CEASA de Juazeiro, assim como os sacolões, mercados e ambulantes. Esses estabelecimentos vendem frutas e verduras na localidade e contribuem para que a disponibilidade e o acesso a esses alimentos sejam ampliados. Essa abrangência confere a CEASA importante papel no abastecimento alimentar, porém com muitas questões que podem ser apontadas quanto à qualidade dos produtos e o acesso a esses alimentos.

Um dos pilares da reestruturação da CEASA de Juazeiro proposta no âmbito da recentemente criada Autarquia Municipal de Abastecimento (AMA) refere-se à sistematização de informações sobre o fluxo de alimentos no entreposto, praticamente inexistente. Não há nenhum tipo de registro sobre a origem dos alimentos que chegam à CEASA, bem como sobre os destinos dos produtos comercializados. Da mesma forma como ocorre com os alimentos comercializados pela empacotadora, o consumidor não tem como saber a origem dos alimentos que está consumindo quando estes provêm desse entreposto. Cunha (2006) aborda essa questão como algo comum entre as CEASAs no Brasil, onde um alimento pode receber como registro de origem, inclusive, o nome de outro entreposto, pelo qual passou antes ou ficou armazenado por um determinado tempo.

Também no contexto da circulação de alimentos no país, os autores afirmam ser comum o “passeio de mercadorias”, quando alimentos frescos viajam longas distâncias desde o local onde são produzidos até uma Central de Abastecimento, onde ficam armazenados por um tempo curto, para então serem comercializados, retornando, pelo canais de distribuição, a locais muito próximos de onde foram produzidos, para serem consumidos. Esse trajeto não obedece a nenhum critério se pensarmos em termos de sustentabilidade sob quaisquer dos seus aspectos, porém, o modo como o sistema de distribuição de alimentos está organizado no Brasil favorece esse tipo de deslocamento. Esse modo de distribuição de alimentos segue uma lógica de comércio em larga escala, que pode reunir a produção de muitos agricultores para oferta de quantidade e diversidade compatíveis com o mercado. Além disso, fortalece uma rede de atravessadores e comerciantes, e promove outros setores como é o caso dos transportes, e por vezes, de produtos químicos utilizados para que os produtos resistam a essas longas viagens. Os alimentos, desta forma, entram no circuito de mercadorias que movimentam a economia, ainda que essa forma de distribuição acarrete prejuízos no que se refere à qualidade dos produtos e aos impactos ambientais, sociais e à saúde humana.

Quanto à proposta de modernização da CEASA de Juazeiro existe a previsão de transferir essa unidade para um local maior e realizar uma série de adequações para controle de entrada e saída dos produtos, reduzir o desperdício de alimentos, gerenciar os resíduos e

zelar pela qualidade dos produtos. A recém-formada equipe que coordena as ações na Autarquia Municipal de Abastecimento, ainda tenta se apropriar do que já foi feito anteriormente e inicia a busca por parcerias, principalmente para o investimento privado, que possa assegurar o projeto de modernização proposto para o entreposto, e para as quais serão concedidos os direitos de explorar diversos serviços dentro do mercado por um prazo de aproximadamente vinte anos.

Parece haver uma tendência à modernização das CEASAs, proposta por autores que debatem a questão do abastecimento no Brasil (CUNHA; BELIK, 2012) e sendo colocada em prática pelos gestores locais, como é o caso de Juazeiro. Para os autores, as Centrais manteriam um antigo padrão baseado em velhos valores e formatos organizacionais obsoletos baseados em escala, pouca diferenciação de produtos e serviços para os consumidores, excessiva intermediação com muita agregação de custo e pouca agregação de informação, que não corresponderiam em nada às novas referências de abastecimento. Sugerem que as Centrais passem por um processo de modernização que integre logística, infraestrutura e novos serviços com foco na eficiência, a partir da estruturação de programas de valorização da gastronomia regional, de orientação para organização comercial e desenvolvimento de marcas locais e de manutenção e divulgação de base de dados centralizada. Desta forma, as CEASAs poderiam atender a um novo padrão de consumo e preferência dos consumidores, baseado em valores atribuídos aos alimentos que expressam qualidade e formas de transação comercial marcadas pela personalidade da escolha.

A AMA também assume a responsabilidade pela revitalização dos mercados públicos e das feiras do município de Juazeiro a fim adequá-los às novas necessidades dos consumidores, aos padrões sanitários e a requisitos de sustentabilidade. São propostas neste contexto, novas instalações, a organização do espaço em setores por tipo de produto, a criação de um setor de gastronomia regional e uma série de regras que pretendem reverter as condições precárias dos mercados públicos, motivo pelo qual a população teria deixado de frequentar esses espaços. No entanto, conforme verificamos em campo, muitas pessoas ainda tem o hábito de comprar nesses mercados, os quais comercializam os produtos de origem vegetal da CEASA, e os produtos de origem animal de pequenos produtores, como a galinha de capoeira, a carne de bode, ovos e queijos, estes últimos considerados neste trabalho como produtos com qualidade diferenciada.

Pessoas de todas as classes sociais parecem frequentar esses mercados nas atuais condições, porém pessoas de renda mais baixa parecem ser o maior público, o que pode mudar após a revitalização do espaço nos moldes como está sendo proposto. Uma estrutura

pensada para turistas e pessoas de fora (sejam elas novos moradores) em geral pode acarretar em preços que são incompatíveis para pessoas de baixa renda. Desta forma, são atendidos os requisitos sanitários necessários à manutenção da qualidade, porém é restringido o acesso desses alimentos com qualidade diferenciada a apenas uma parte da população.

As propostas que nos foram apresentadas pelo diretor da AMA, a princípio possuem apenas vantagens, do ponto de vista da sustentabilidade da atividade e da promoção da SSAN, pela redução do desperdício de alimentos e melhoria da qualidade dos produtos. No entanto, entendemos que as propostas de uma pessoa que, de certa forma, não está completamente dentro do contexto de determinada realidade, mas ainda assim certa de que possui “as boas ideias de como consertar tudo”, devem ser analisadas com cautela. Considerando os diversos aspectos da sustentabilidade e da SSAN, devemos considerar o quão participativo está sendo esse processo, já que existem muitas pessoas que trabalham há muito tempo nesses locais sob determinadas condições, as quais serão radicalmente transformadas pelo novo projeto. O estabelecimento de parceria com a iniciativa privada a fim de investir nesses espaços para sua modernização, também irá trazer consequências para a autonomia do setor. Por fim, o aspecto fundamental da SSAN, o acesso à qualidade, pode ficar restrito às pessoas que podem pagar pela qualidade dos alimentos, promovendo a elitização do consumo de espaços com produtos de qualidade diferenciada, o que parece ser uma tendência nos mercados.

No entanto, Cunha (2016) e Maluf (2009) ponderam sobre alguns aspectos cruciais de reestruturação desses espaços que precisam ser considerados dado ao grande desperdício de alimentos que ocorre no âmbito das CEASAs (como relatado no capítulo 2 com o caso da seleção de frutas para exportação), bem como da circulação de frutas, verduras e legumes com altos índices de agrotóxicos. Acredita-se que se nesses locais fosse implementada algum tipo de regulação para redução do desperdício, controle dos níveis de agrotóxicos e subsídios para a inserção de produtos orgânicos e agroecológicos da agricultura familiar, seriam favorecidos os dois aspectos cruciais para a promoção do abastecimento na perspectiva da SSAN, sejam eles, o acesso e a qualidade dos alimentos ofertados à população.

Além disso, faz-se necessária a articulação das CEASAs com diferentes equipamentos públicos como feiras livres, mercados públicos, restaurantes populares e Banco de Alimentos, o que já ocorre em alguns entrepostos, os quais poderiam atuar de maneira coordenada em Juazeiro a fim de ampliar o acesso da população a alimentos de melhor qualidade, regular o comércio atacadista e monitorar os fluxos de mercadorias. Neste sentido, Maluf (2009) lembra que essas ações coordenadas ficam comprometidas enquanto não houver uma estratégia de redução do poder oligopolista exercido pelas grandes redes de supermercados

sobre as cadeias de abastecimento.

A estratégia de integrar ou não os supermercados em um sistema de abastecimento que preze pela promoção do acesso à qualidade, por exemplo, através de algum tipo de subsídio para inclusão de produtos locais na sua cesta de compras, pode ser alvo de muitas discussões. Isso porque, se por um lado, parece ter se tornado um hábito para grande parte dos consumidores a realização de suas compras em um só local (onde podem achar de tudo), por outro, sabemos que a participação dos varejistas se dá sob a forma de dominação dos outros atores da cadeia e, portanto, sujeita a relações desiguais de exploração.

As grandes redes atacadistas instaladas em Juazeiro há aproximadamente dez anos obtiveram grande sucesso em uma região que cresce economicamente e valoriza a praticidade de encontrar uma grande “diversidade”<sup>40</sup> de produtos no mesmo local a preços acessíveis. Esses supermercados atendem a todos os tipos de públicos, de todas as classes sociais, da zona urbana e rural dos municípios, que se organizam para realizar a compra do mês nesses estabelecimentos. Os mercadinhos de bairro em Juazeiro e Petrolina, assim como os mercados das outras cidades da localidade, também se abastecem nessas redes atacadistas em Juazeiro e revendem os produtos. A instalação dessas redes mudou substancialmente os hábitos de compra e alimentares na localidade com a introdução de alimentos enlatados, congelados e pré-prontos. Já os alimentos com qualidade diferenciada, não conseguem atender as exigências de escala, regularidade e preços dos produtos que essas redes determinam, portanto não são comercializados nesses espaços.

Os supermercados da rede atacadista compram em grande quantidade para o total de lojas que possuem em diferentes municípios da região nordeste, e mesmo os gerentes dos supermercados que contatamos não souberam informar como são realizadas as compras e de onde vêm os produtos. Na literatura sobre os estudos alimentares encontramos denominações como alimentos sem origem (*placeless in origin*) ou “alimentos de lugar nenhum” (*food from nowhere*) para tratar de lugares em que a agricultura é orientada para exportação, teria havido significativa perda de culturas alimentares locais e o abastecimento de alimentos se dá basicamente por grandes supermercados (FONTE, 2008; MORGAN et al., 2006). Guardadas as devidas proporções, já que estes estudos referem-se geralmente a regiões altamente urbanizadas e modernizadas, podemos visualizar em municípios como Juazeiro o início de um

---

<sup>40</sup> É importante diferenciar aqui o conceito de diversidade como expressão da cultura e adaptação ao ambiente, nos moldes apontados por Deckerck (2013), ou seja, das relações entre diversidade ecológica, alimentar e a saúde; da diversidade de produtos que podem ser encontrados em uma grande rede de supermercados. Ressalta-se que essa “variedade” de produtos por vezes trata-se de variações na forma de apresentação de poucos ingredientes acrescidos de diferentes corantes e saborizantes (caso de iogurtes, biscoitos, molhos prontos, refeições congeladas, etc).

processo de desvinculação das relações entre produção e consumo, seja pela praticidade oferecida pelos supermercados e mudanças nos hábitos alimentares de sua população, seja pela falta de informação sobre a origem dos alimentos em praticamente todos os mercados da região.

Quanto às feiras orgânicas ou agroecológicas, existem importantes iniciativas, há mais tempo ocorrendo em Petrolina devido à iniciativa conjunta da prefeitura, da CODEVASF e da Associação de Produtores Orgânicos do Vale do São Francisco (APROVASF). Em Juazeiro, no entanto, surgiram mais recentemente (durante o trabalho de campo realizado para a tese) algumas iniciativas por parte de distintas organizações. Essas ideias parecem ter surgido de forma independente, no governo, nas organizações não governamentais, em instituições de ensino e em grupos de consumidores, sem que houvesse diálogo ou estabelecimento de alguma estratégia conjunta entre eles. Sabe-se que mais de uma feira orgânica/agroecológica no mesmo município (a depender de seu porte e dinâmica) pode superar a demanda por esse tipo de alimento. No entanto, em casos em que é muito complicado estabelecer um diálogo entre instituições (o que parece ser um problema em muitos lugares) o surgimento de várias iniciativas alternativas ao mesmo tempo, ainda que algumas fracassem, pode servir de aprendizado sobre esse tipo de mercado.

Questões referentes à competição com produtos convencionais e até mesmo com produtos de outros mercados alternativos, necessidade de constância na oferta e de diversidade de produtos, bem como a organização necessária para a logística de transporte dos produtos e venda direta aos consumidores, são alguns dos muitos gargalos desses mercados. Algumas dessas questões poderiam ser resolvidas através de uma iniciativa mais planejada, em maior escala e com divisão de tarefas entre as organizações e os produtores.

Quanto às feiras na localidade de Juazeiro, temos uma diversidade de situações, além das feiras orgânicas ou agroecológicas, que em geral estabelecem venda direta do produtor para o consumidor, podemos citar as chamadas feiras livres. Essas últimas são feiras de comerciantes, que buscam a maior parte de seus produtos na CEASA de Juazeiro, mas também recebem alguns produtos diretamente dos produtores, sendo essa a modalidade de feira mais encontrada na localidade. Existem também as feiras tradicionais, onde podemos encontrar além dos vegetais, produtos de origem animal, incluindo as carnes, que estão ficando mais raras de se encontrar, seja pela concorrência com os supermercados, seja pelo controle sanitário mais rigoroso dos produtos que ofertam. A diminuição do hábito de frequentar as feiras como local de compra dos alimentos na localidade, debatida no âmbito da pesquisa em um grupo focal, estaria associada aos seguintes fatores: competição com os

supermercados, onde se pode encontrar de tudo em um só lugar; precárias condições das feiras (produtos de má qualidade, espaço inadequado e mau atendimento); e pouca diversidade de alimentos, devido à especialização da agricultura familiar em apenas alguns produtos para venda em maior escala.

Alimentos com qualidade diferenciada circulam nessas feiras regulares e também em eventos especiais que ocorrem, por exemplo, uma vez ao ano, como é o caso do Festival do Umbu, da Feira de Caprinos e Ovinos, do Semiárido Show, da Feira Nacional da Agricultura Irrigada (FENAGRI), entre tantos outros que ocorrem na localidade de Juazeiro. Esses espaços comercializam esses produtos, além de realizarem palestras, degustação e outras atividades de sensibilização para o consumo de alimentos com qualidade diferenciada. Durante o trabalho de campo da pesquisa foram inaugurados, ainda, dois espaços permanentes especialmente para a divulgação e comercialização desses alimentos.

A construção do Armazém da Agricultura Familiar, parte das ações do Projeto Pró-Semiárido<sup>41</sup>, envolve diversas organizações na localidade de Juazeiro, e tem como um de seus objetivos reunir a produção de alimentos com qualidade diferenciada principalmente do território SSF, mas também do estado da Bahia. O projeto prevê uma estrutura de transporte para trazer alguns produtos do interior, dado ao fato de que um dos maiores entraves relacionados à inserção desses produtos no mercado refere-se a questões de logística. Também possui um espaço de armazenamento e estoque dos alimentos, com câmaras frias e espaço para os produtores realizarem o fracionamento dos produtos. As vendas serão feitas diretamente ao consumidor e também para os mercados da região, haverá serviço de restaurante e lanchonete com pratos à base de ingredientes da agricultura familiar, além de um espaço para cursos e capacitações para produtores, cozinheiros e consumidores sobre os produtos ofertados no Armazém.

Os técnicos que atuam no projeto afirmam que os consumidores querem acessar os produtos do Vale do São Francisco, e hoje é impossível encontrar um restaurante que sirva pratos com 100% de ingredientes da agricultura familiar local, o que o Armazém está se propondo a fazer. O projeto ambicioso de reunir tradição e modernidade, segundo as palavras

---

<sup>41</sup> O Pró-Semiárido é um projeto fruto da parceria entre o Governo da Bahia, por meio da Secretaria de Desenvolvimento Rural (SDR) e do Fundo Internacional para o Desenvolvimento Agrícola (FIDA), executado pela Companhia de Desenvolvimento e Ação Regional (CAR). Entre 2014 e 2020 serão aplicados através do projeto um total de R\$ 330 milhões para fortalecer milhares de famílias na Convivência com o Semiárido, sendo atendidas 460 comunidades, das mais carentes do Estado da Bahia, em 32 municípios do centro-norte do Estado, incluindo nove dos 10 municípios do território Sertão do São Francisco. Entre os objetivos do projeto estão a inclusão produtiva de agricultores familiares através do uso sustentável dos recursos, criação de novas fontes de renda no âmbito do beneficiamento e processamento da produção agropecuária e construção do acesso aos mercados.

de seus proponentes, “um lugar onde as pessoas se sintam bem”, “algo bonito com espaço gourmet” reforçam o questionamento que nos foi feito pelo técnico de uma ONG local, sobre “quem são as pessoas da localidade que vão conseguir consumir esses espaços?”.

Em formato parecido, mas totalmente independente, uma loja de produtos com qualidade diferenciada funciona no centro do município de Juazeiro e reúne a produção de várias comunidades rurais para venda direta ao consumidor. O Espaço Solidário como foi denominado localmente, ou Centro Público de Economia Solidária<sup>42</sup> possui produtos frescos de origem animal e vegetal, como as hortaliças orgânicas da agricultura urbana do município de Juazeiro e o pescado da colônia de pescadores de Remanso. Em outros territórios da Bahia, o Espaço solidário e o Armazém da Agricultura Familiar atuam em parceria, fortalecendo-se mutuamente, já que ambas foram pensadas para reunir principalmente os produtos de cada território em um de seus municípios, realizando quando possível trocas de produtos entre os territórios.

O Espaço Solidário pretendia também aliar a venda dos produtos com o desenvolvimento de roteiros turísticos nas propriedades rurais, como forma de gerar renda adicional para os produtores. No entanto, o projeto sofre com a redução de recursos financeiros e humanos, o que está praticamente inviabilizando suas ações. Além disso, sua proposta se inicia como algo que deveria ser gerido pelos próprios agricultores, o que se mostrou inviável, pois demanda a organização da produção, transporte dos produtos, venda direta aos consumidores (portanto a permanência de no mínimo um produtor na loja) e controle da venda dos produtos para reportar aos produtores de diversas comunidades. Mesmo obtendo formação para questões organizativas e financeiras durante o projeto, foi preciso que a instituição proponente contratasse um funcionário para a loja e atuasse na logística e transporte dos produtos, demonstrando algumas das fragilidades para inserção dos alimentos com qualidade diferenciada, mesmo em mercados alternativos.

Esses produtos também têm sua circulação interrompida por entraves sanitários, devido à falta de um serviço de inspeção que apoie, por exemplo, a produção familiar, e de uma legislação sanitária mais adequada a esse público. Outros problemas, como a falta de espaços adequados para armazenamento desses produtos nas localidades, bem como de transporte por parte das organizações de produtores, acabam fazendo desses produtos alvo de

---

<sup>42</sup> Os Centros Públicos de Economia Solidária (CESOL) são espaços multifuncionais públicos, de caráter comunitário, que se destinam a articular oportunidades de geração, fortalecimento e promoção do trabalho coletivo baseado na economia solidária. Consistem em estruturas criadas e mantidas por meio de parceria entre o poder público e a sociedade civil organizada, e fazem parte das ações do Programa Bahia Solidária do governo do estado. Na Bahia já foram implementados 18 Centros Públicos, sendo um de abrangência estadual, em Salvador e 17 de abrangência regional/territorial, como é o caso do Espaço Solidário em Juazeiro.

atravessadores, sendo exportados para outras regiões. Na inserção desses produtos em cadeias longas por meio de atravessadores, perdem os produtores, que poderiam agregar valor ao produto ou vender diretamente para o consumidor a melhores preços, e perdem os consumidores da localidade, que por vezes não tem acesso aos alimentos produzidos na sua própria região.

Por outro lado, a figura do atravessador pode constituir a única forma dos produtos serem comercializados, como nos alerta um informante da pesquisa, ao afirmar que “o bom produtor em geral não é bom comerciante”. Neste sentido, o papel do atravessador ou intermediador parece ser essencial na garantia da regularidade da oferta, reunindo a produção de vários agricultores, os quais nem sempre tem a produção suficiente e as habilidades necessárias para lidar com o mercado. Os atravessadores, por sua vez, conseguem obter a quantidade e diversidade necessárias para a venda dos produtos nos mercados pequenos e médios, cujos proprietários afirmaram não comprar diretamente dos produtores, justamente pela falta de regularidade na oferta dos produtos.

Um dos mercados que oferecem melhores preços do que a venda para os atravessadores, por exemplo, são as instituições de ensino locais, através de um programa de compra da produção familiar pelo governo federal. Para além da venda direta, uma maneira de fazer com que os produtos sejam valorizados por comerciantes e consumidores à distância, são os processos de certificação e criação da identidade dos produtos, associada à origem e à sustentabilidade das práticas de manejo. A criação de uma marca e rótulos para os produtos da região têm auxiliado na transmissão de sua qualidade à distância, garantindo melhor preço ao produtor e qualidade ao consumidor.

Deste modo, espera-se evitar que alimentos cultivados sem agrotóxicos ou de forma artesanal sejam comercializados junto com produtos convencionais e sem distinção de preço ou identificação quanto a sua origem e qualidade, fato ainda muito comum. Outra estratégia que os produtores têm encontrado neste sentido é investir em alguns produtos específicos e exclusivos que não possam competir com os convencionais, seja por suas qualidades intrínsecas - produção exclusiva devido ao clima e solo, seja porque ainda não foram “descobertos” – isto é, tiveram seu potencial reconhecido e passaram a receber investimentos pelo Agronegócio-, o que pode ser apenas uma questão de tempo.

Pelo exposto acima, vemos que os cardápios híbridos que constituem as dietas na localidade de Juazeiro provêm da heterogeneidade de mercados e sistemas de distribuição que compõem seu abastecimento (figura 15).



Figura 15: A diversidade de mercados na localidade de Juazeiro. (de cima para baixo, da esquerda para a direita): a feira tradicional de Uauá (15A), um dos caminhões da CEASA de Juazeiro (15B), inauguração da Loja Espaço Solidário em Juazeiro (15C), produtos sendo comercializados no Festival do Umbu em Uauá (15D), mulheres debulhando o feijão verde, vendido nas ruas de Curaçá (15E), e carne de bode à venda em feira tradicional de Petrolina (15F).

Ainda que a questão do abastecimento e da alimentação não esteja na pauta da gestão dos municípios que compõem a localidade, já que a região tem sua estratégia voltada para atividades que sejam significativas economicamente (fruticultura de exportação), a diversidade de cadeias produtivas e circuitos alimentares curtos<sup>43</sup> que se entrecruzam,

<sup>43</sup> O conceito de cadeias produtivas, proposto nos anos 1950 por pesquisadores norte-americanos, juntamente ao conceito de *filières*, proposto por pesquisador francês, inauguram, nas análises econômicas, uma abordagem sistêmica da agricultura. Estudos a partir desta abordagem costumam se dedicar a cadeias que tenham adquirido importância ou visibilidade econômica, como cadeias de commodities agropecuárias, e estão concentrados nas áreas da economia e administração. Já o conceito de circuitos agroalimentares curtos surge como parte dos estudos acerca de redes alimentares alternativas e desenvolvimento rural, com importante protagonismo da sociologia rural e da geografia. Mais recentes que os estudos de cadeias produtivas, enfocam experiências de construção de alternativas ao sistema agroalimentar hegemônico, especialmente a partir de dois conjuntos de características: a busca por aproximação ou reconexão entre produtores e consumidores, e a produção e circulação de alimentos com atributos de qualidade específicos (RAMOS, 2019).

determinam uma rica oferta de alimentos, conformando hábitos de compra e alimentares dinâmicos e heterogêneos.

A produção do umbu e da carne de bode, extremamente localizada, além de conformar circuitos curtos que abastecem a população local, também circula em larga escala e desta forma, representa importante fonte de renda para seus produtores. A extensa criação de caprinos e ovinos, praticada na localidade em grande parte por comunidades tradicionais, dá origem ao alimento de maior expressão da cultura local, muito consumido na região, tanto cotidianamente quanto em ocasiões especiais. Além de abastecer o mercado local, a cadeia produtiva da carne de bode atinge mercados em toda a região nordeste, além dos estados do Rio de Janeiro e São Paulo. Os produtos derivados do umbu (doces e polpa) viajam ainda mais longe, sendo que a estratégia da cooperativa mais importante na região que atua com essa cadeia produtiva extrativista é de comercializar seus produtos em grandes redes de supermercado em todo o Brasil, em lojas especializadas no exterior, bem como nos mercados locais e na alimentação escolar do território.

Como vimos até aqui, mercados alternativos, os quais oferecem produtos com qualidade diferenciada, estão se proliferando na localidade, por meio de iniciativas de diferentes instituições, que tem como preocupação a qualidade do alimento, a preservação do modo de vida de seus produtores e a saúde dos consumidores. No entanto, o abastecimento de alimentos por meio desse tipo de produção necessita de muito mais apoio por parte dos programas públicos para vencer uma série de questões que impedem sua produção, circulação e consumo. A produção familiar em geral, que na localidade de Juazeiro inclui a agricultura familiar irrigada, enfrenta problemas ainda mais amplos quanto as suas possibilidades de abastecer a população, no que se refere ao modo de produção, quantidade, diversidade e qualidade dos produtos ofertados. Neste sentido Maluf (2015) acredita ser oportuna e necessária uma avaliação do peso da agricultura de base familiar e diversificada no abastecimento doméstico tanto de alimentos básicos como o feijão e o arroz (que cada vez mais parecem ser derivados de uma agricultura especializada em larga escala) quanto de produtos orgânicos, agroecológicos e tradicionais.

Alimentos básicos, tradicionalmente consumidos na localidade de Juazeiro e que expressam a cultura regional como o feijão, a farinha de mandioca, a goma de tapioca, a farinha de cuscuz e a macaxeira, alguns deles ainda produzidos localmente em pequena escala, já assumem cadeias longas de distribuição e origem nas diversas regiões do Brasil. Se as estruturas convencionais de abastecimento, das quais podemos citar os supermercados, a CEASA e as empacotadoras de alimentos, dificultam a inserção da produção local no

abastecimento, produtos com qualidade diferenciada encontraram nichos de mercado e consumidores específicos, mesmo a longas distâncias.

A competição desigual entre mercados alternativos e convencionais e entre a produção familiar e em larga escala, dada pelas relações de poder estabelecidas entre os atores nas etapas de produção e comercialização, de acordo com o proposto por Beckert (2010), envolvem distintas instituições (conhecimentos, regras e regulações) e estruturas cognitivas. Ambas determinam a posição dos atores, moldam as oportunidades e as restrições, assim como a percepção de legitimidade e ilegitimidade, criam diferenças de poder entre organizações, conformam hierarquias, criam as condições de competição e determinam a estratificação social dos mercados. A necessidade de regulação dos sistemas alimentares a fim de diminuir essas desigualdades entre eles, no entanto, não exclui a importância de apostar em estratégias híbridas de abastecimento, através da busca por sinergias, pela mediação dos conflitos e a exigência de que todos cumpram minimamente os princípios da sustentabilidade e da SSAN nos seus diversos aspectos.

Isso porque, apesar das relações conflituosas entre os atores, ocorreria uma tensão constante entre competição e cooperação (BECKERT, 2010). A criação de regras entre os atores, por exemplo, aumentaria a estabilidade na interação social, estabelecendo a possibilidade de cooperação. E a mudança nas estruturas cognitivas pode pressionar as regulações institucionais existentes, deslegitimando-as e empoderando atores que estão defendendo novas ideias. Neste contexto, mudanças de valores poderiam fortalecer determinadas redes, legitimar um tipo de conhecimento e, até mesmo, mudar as regras vigentes. Neste sentido, Morgan et al. (2006) abordam o poder enquanto processo de mobilização e controle de recursos, o qual pode ocorrer pelo uso da força, mas também pela persuasão, através de princípios éticos e argumentos intelectuais. Desta forma, o poder seria decidido pelos atores em uma determinada situação, e não simplesmente imposto pela parte dominante. Para eles, ainda que os atores possuam determinadas posições, elas não são imutáveis, através da criatividade, por exemplo, poderiam mudar de posição.

Como vimos nesta seção, a localidade de Juazeiro reúne uma diversidade de estratégias e mercados, associados a conhecimentos e valores, muitas vezes opostos e contraditórios, que convivem, influenciam-se mutuamente, cooperam e competem. Conhecimentos técnico-científico, popular e tradicional; valores de preservação da natureza e de desenvolvimento econômico; qualidade dos alimentos ligada a normas sanitárias e associada à identidade cultural; são alguns dos elementos que convivem nos mercados, não na ausência de conflitos. No entanto, ao invés de buscar oposições entre diferentes sistemas

alimentares, a busca deveria se dar pela diversidade de opções, pelo reconhecimento de diferentes tipos de conhecimento e do papel da informação e da criação de estratégias criativas na transformação do comportamento de produtores, consumidores e responsáveis por escolhas coletivas e públicas.

Neste sentido, Friedmann (2000; 2005) aposta na criação de economias alimentares regionais baseadas na integração de redes de movimentos sociais, cidadãos e empresas enquanto uma alternativa democrática e sustentável na promoção de sistemas negociados de alimentação que apoiam a vida, a saúde e a sustentabilidade. Essas estratégias, que apostam nas interações entre diferentes sistemas alimentares, parecem ser a alternativa viável para garantir diversidade, quantidade, qualidade e acessibilidade dos alimentos ofertados à população.

### 3.2 QUAL QUALIDADE DIFERENCIADA DOS ALIMENTOS?

De acordo com Coradin et al. (2011) a utilização de um número muito reduzido de espécies para o suprimento das necessidades básicas da alimentação humana contribui para a fragilidade do sistema alimentar mundial e para uma dieta simplificada e empobrecida. No atual contexto do sistema alimentar global, apenas três espécies (arroz, milho e trigo) são responsáveis pelo suprimento de quase metade da energia necessária ao ser humano. Estes três cultivos representam quase 90% da produção atual de cereais no mundo (HOCSMAN, 2014) e, além desses, é notável a expansão de oleaginosas como a soja na América Latina como um todo (HIDALGO, 2014). Este tipo de produção, baseada em grãos, cereais e oleaginosas estaria diretamente relacionada ao maior consumo de carnes (ração) e comidas gordurosas processadas (óleos vegetais) pela população em geral (HOCSMAN, 2014).

Este sistema alimentar global vem produzindo contradições no campo alimentar, nutricional, ambiental e social. Seus pilares estão centrados no modelo agrícola baseado no monocultivo de grande escala com elevado uso de agrotóxicos, no controle exercido por reduzido número de grandes corporações desde a produção até o varejo e em padrões de consumo danosos à saúde humana. Neste mesmo contexto, Hocsman (2014) ressalta as significativas mudanças que ocorrem na alimentação, com perda de diversidade na dieta das pessoas como resultado da drástica diminuição das variedades de alimentos cultivados, e do aumento dos preços dos alimentos em geral.

Em um contexto de interesses e relações de poder entre os países, Friedmann (2000; 2009) traz elementos interessantes para compreender os processos que determinaram a constituição do sistema agroalimentar atual. Já nos anos 1980, os países de capitalismo

avançado teriam desenvolvido um modelo alimentício baseado no consumo de carne bovina, a qual dependia da especialização da agricultura em grãos e de operações intensivas de criação de gado, com graves consequências ecológicas. Neste sentido, Godfray et al. (2010) ao analisar a relação entre um aumento na renda e o aumento do consumo *per capita* na demanda por alimento, aponta a substituição de grãos por carnes nos diversos países estudados.

Nos anos 1990, a demanda por qualidade por parte de consumidores críticos a esse modo de produção e consumo de alimentos ficou conhecida como *quality turn*. Essa busca recente dos consumidores por alimentos com qualidade diferenciada aparece na literatura sempre associado aos medos alimentares oriundos de episódios como a doença da vaca louca e outras, originárias da industrialização dos alimentos e da artificialização da alimentação. Noticiados pela mídia mundial, estes casos afetaram o comércio internacional e geraram graves prejuízos econômicos. No entanto, a ocorrência desses escândalos alimentares desencadearam processos em direções opostas. Por um lado, levam ao aprofundamento dos mecanismos de controle que têm como parâmetro o modelo agroindustrial de grande escala, reforçando as preocupações com a “segurança dos alimentos” relacionada à “qualidade microbiológica”. Por outro lado, ampliam e fortalecem as críticas ao modelo de agroindustrialização e produção em massa de alimentos, redundando num crescimento de movimentos de consumidores que defendem alimentos produzidos localmente, com atenção à sustentabilidade ambiental e ao bem-estar animal (FRIEDMANN, 2000; 2009).

Ainda que esses dois movimentos coexistam paralelamente, há que se ressaltar as diferenças de poder entre eles no que se refere à força de verdade contida no conhecimento científico que respalda a qualidade sanitária dos alimentos. Prova disso é que, no início dos anos 2000, a FAO adota uma nova estratégia de abordagem de segurança sanitária dos alimentos, tendo em vista as intoxicações alimentares que se propagam cada vez mais. Essa organização assume um conjunto de normas técnicas, procedimentos e práticas, concebidas a partir da reunião de comissões de especialistas que se dizem baseados em "aspectos puramente científicos" e, desta forma, os únicos considerados como 'reais' e válidos.

Neste sentido, Cintrão (2016) discute sobre como são definidos os indicadores de qualidade microbiológica baseados na presença e quantidade de alguns microorganismos específicos, cujos níveis definem se os alimentos são seguros ou inseguros para consumo. A pretensa neutralidade desses métodos é desafiada pela autora, que aponta que a visão de qualidade dos técnicos especializados também seria informada por valores morais e estéticos, que tomam como modelo o laboratório, a esterilização e a industrialização em maior escala. Para a autora, normas e regras aparentemente neutras terminam favorecendo uma lógica

concentradora e de expansão e conquista de novos territórios pelas grandes corporações agroalimentares, as quais podem arcar com os custos altos dessa adequação. Essas práticas, muitas vezes, acabam criminalizando sistemas alimentares regionais diversificados, acusados de expor os consumidores a um grande número de riscos potenciais quanto à segurança sanitária dos alimentos. A dominação simbólica dessa “verdade” faz com que, nos debates públicos, sejam muito raras as contestações ao modelo vigente, o que ocorre são denúncias de que são padrões inviáveis aos pequenos produtores por seus altos custos e a reivindicação de apoio do Estado para adequação ao modelo.

Na localidade de Juazeiro a tríade grandes corporações-conhecimento/técnicas especializados-legislação sanitária, afeta as opções de escolha dos consumidores, e a produção, processamento e distribuição de alimentos com qualidade diferenciada. Muitos produtores se sentem ameaçados já que podem ter seus produtos apreendidos a qualquer momento. O resultado é uma menor disponibilidade desses alimentos nos mercados, sendo muito mais fácil encontrar carne bovina do que carne de bode, assim como o frango de granja é muito mais encontrado nos mercados do que a galinha de capoeira produzida nas propriedades rurais da localidade. Das dificuldades de adequação à legislação sanitária resulta que muitos produtos com qualidade diferenciada ficam restritos ao comércio informal. Apesar das dificuldades relativas a essa condição, como nos aponta Ramos (2019), nem todo o segmento de processamento familiar e artesanal deseja sair da informalidade. Em alguns casos a atuação exclusiva em mercados de proximidade é uma escolha que garante melhores preços aos produtores, além de sere o modo em que se preservam as formas de fazer e os sabores genuinamente tradicionais.

No entanto, a necessidade de adequar esses produtos, tanto pelo desejo de alguns produtores de comercializar em mercados formais e institucionais como o da alimentação escolar, quanto pela demanda dos consumidores em obter garantias quanto à qualidade sanitária do produto ofertado, fazem com que sejam articuladas algumas propostas neste sentido. A mais importante delas é a inclusão no Serviço de Inspeção Municipal (SIM), que em Juazeiro, assim como em diversas outras localidades, esbarra na contratação de equipe técnica especializada e estruturas adequadas para o processamento.

No âmbito do CONSEA estadual (Bahia), discute-se a criação de uma política de vigilância sanitária adaptada para a agricultura familiar já que a existente impõe uma concepção de qualidade pouco alinhada a modelos de processamento de pequeno e médio porte, uma vez que é pensada a partir do processamento de alimentos feito em larga escala. De acordo com os técnicos que atuam em prol da produção local de alimentos, as apreensões

de alimentos propositalmente realizadas na localidade próximas de datas comemorativas, favorecem a compra de alimentos industrializados e oriundos de outras regiões para esses eventos, e desfavorece a economia local, em prol de um conhecimento que associa saúde à esterilização dos alimentos.

Como nos aponta Cintrão (2016), as normas sanitárias baseadas em critérios industriais entram em choque com tradições de produção e consumo. No entanto, a própria autora reflete, no contexto da produção artesanal de queijos em Minas Gerais, sobre um processo semelhante ao que ocorre na localidade de Juazeiro com relação aos produtos locais, que revela os hibridismos entre sistemas alimentares distintos. Ela aborda o fato da ciência enquanto verdade ser constantemente posta em dúvida pelos produtores, que incorporam alguns conhecimentos que chegam a partir dos técnicos especializados à medida que se mostram úteis, porém sempre com uma crítica em relação aos seus limites, os quais por vezes servem apenas para reafirmar a utilidade das práticas tradicionais.

Mais duas questões precisam ser consideradas no que se refere às implicações da aplicação de um conhecimento especializado baseado na qualidade sanitária sobre o acesso aos alimentos com qualidade diferenciada, especialmente no que se refere à manutenção da atividade dos produtores. Seriam elas o desconhecimento da legislação sanitária, cuja complexidade de leis e definições são de difícil apreensão e requerem tempo e experiência para serem dominadas e articuladas tanto pelos produtores quanto pelos técnicos que lhes prestam assessoria (RAMOS, 2019), bem como a complexidade dos processos de legalização que permitem a inclusão apenas de uma minoria de famílias produtoras, permanecendo a grande maioria na informalidade, cada vez mais construída como ilegalidade (CINTRÃO, 2016).

No que se refere ao consumo, diferentes conceitos de qualidade são acionados na localidade de Juazeiro, os quais podem ser remetidos à distintos sistemas alimentares se considerarmos esses enquanto um conjunto de práticas, conhecimentos e representações que podem estar relacionados à nutrição, à saúde e higiene, à satisfação sensorial, ao conforto, para citar alguns exemplos (VALCESCHINI;NICOLAS,1995). A forte dominação do conhecimento científico e seus argumentos sobre os riscos da contaminação interferem também nas escolhas dos alimentos, não sem a ocorrência de influências múltiplas, que geram confusão e ao mesmo tempo permitem que cada indivíduo monte seu cardápio selecionando as informações que deseja incorporar como verdade.

Quanto aos medos e receios alimentares, o que mais preocupa os consumidores em Juazeiro parecem ser os insumos químicos utilizados no modo de produção em massa de

alimentos, que inclui agrotóxicos, corantes, conservantes e saborizantes. Substâncias usadas em grande quantidade pela indústria como açúcar, sal e gordura também preocupam os consumidores. Mais recentemente, somam-se aos medos alimentares os receios quanto ao consumo de alimentos transgênicos, bem como da presença de glúten e lactose no caso de pessoas que passaram a desenvolver alergias e intolerância a esses alimentos, associando-as a processos industriais que teriam modificado essas substâncias.

Sendo assim, para muitos consumidores, a qualidade do alimento envolve não somente o sabor, mas a origem. A maioria se refere aos alimentos da roça, locais, tradicionais como àqueles que se podem acompanhar os processos de produção, portanto conhecer a origem. No entanto, alguns entrevistados, fizeram referência a marcas famosas de produtos industrializados como produtos dos quais se sabe a origem, baseados provavelmente em propagandas que evidenciam esse aspecto como forma de cativar o consumidor. Carnes embaladas comercializadas no supermercado, por exemplo, são associadas a um alimento que provavelmente recebeu o devido tratamento e fiscalização. Essas mesmas pessoas que remetem a qualidade dos produtos à sua procedência na indústria, abordam o fato dessa qualidade ter sido abalada por denúncias envolvendo grandes empresas alimentícias, o que gera também a desconfiança em relação a esses produtos.

Em relação aos alimentos consumidos na rua (restaurantes, *fast food* e ambulantes) como não existe a possibilidade de garantir uma boa origem dos ingredientes, exige-se apenas uma boa higienização na hora de manipular esses alimentos, ao menos àquela que se possa averiguar pela aparência geral do estabelecimento e dos produtos. Outros aspectos para além da qualidade sanitária e da origem dos alimentos, ainda que relacionados a esses, serão apresentados a seguir.

### **3.2.1 Saúde e sustentabilidade como elementos norteadores da qualidade**

A demanda pela qualidade dos alimentos por parte dos consumidores encontra-se fortemente relacionada a questões ligadas à saúde humana e à sustentabilidade ambiental. A preocupação com a saúde passa por orientações médicas e um crescente aumento da obesidade e outras doenças relacionadas à má alimentação no país e no mundo (DIAZ-MENDEZ; GARCIA-ESPEJO, 2016). Os cuidados com a alimentação por vezes evoluem para uma relação com o corpo e uma exigência estética em que um padrão de beleza passa a ditar tudo que é colocado no prato, contando a ingestão de calorias a partir de um saber orientado pela área da nutrição, e confundindo alimentação saudável com dietas para emagrecer (CORDEIRO, 2018). No que se refere à sustentabilidade ambiental, essa poderia

ser descrita como uma extensão da saúde do corpo, um cuidado com o ambiente em que habitamos e que por consequência torna-se um prolongamento do nosso corpo, da nossa casa.

Unindo essas duas tendências, pesquisas científicas demonstram a relação entre obesidade e mudanças climáticas, as quais teriam a mesma origem (a degradação dos ambientes naturais), e apresentam propostas de como conciliar dietas saudáveis oriundas de sistemas alimentares sustentáveis (EAT-LANCET, 2019; SWINBORN et al., 2019). Os autores estabelecem quatro padrões de dietas a partir dos aspectos saúde e sustentabilidade, quais sejam: saudável e sustentável, saudável e não-sustentável, não-saudável e sustentável, e não-saudável e não-sustentável. Ainda que essa classificação nos pareça interessante, se tentássemos dar exemplos para essas categorias a partir dos cardápios que compõem as dietas na localidade de Juazeiro, apenas esbarraríamos nas dificuldades em definir saudável e sustentável. A amplitude dos termos saudável e sustentável em um contexto diverso de interações e cruzamentos de dinâmicas distintas envolvendo a produção e o consumo traz elementos importantes para a discussão que realizamos nesta seção sobre as qualidades diferenciadas dos alimentos.

Champredonde (2016) define qualidade como a apreciação das características de um produto por um usuário ou consumidor, sendo percebida por cada um deles na sua subjetividade no ato de avaliação. Sendo assim, é o ato de qualificação que revela a qualidade do produto através das interações entre o produto e o critério pelo qual ele é julgado. A qualidade torna-se dependente então, do critério sobre o qual está baseada, como este foi eleito, que pessoa é responsável por julgá-lo. Essa definição de qualidade evidencia que o conceito é passível de interpretações e subjetividades, mesmo quando definida a partir de critérios científicos pretensamente neutros, como os apresentados anteriormente para a qualidade sanitária.

Por sua vez, a preocupação com a saúde humana e a sustentabilidade enquanto qualidades ou qualificações do sistema alimentar podem estar presentes em todos os tipos de sistemas, mundos e ordens alimentares apresentados anteriormente neste trabalho. Sua ocorrência nos diversos tipos e escalas de sistemas demonstra tanto a amplitude desses conceitos, quanto as interações entre os diferentes sistemas alimentares. Além disso, alimentos com qualidade diferenciada (orgânicos, agroecológicos, artesanais, caseiros, da agricultura familiar, da economia solidária, tradicionais, típicos, locais, regionais, da sociobiodiversidade) podem refletir ou não, cada um deles a seu modo, os ideais de saúde e sustentabilidade esperados dentro de um conjunto de práticas, conhecimentos e valores que definem os chamados sistemas alimentares alternativos.

Para Friedmann (2005) existiriam dois paradigmas que oferecem distintas e opostas soluções para os problemas ambientais e de saúde relacionados à produção e consumo de alimentos. Um deles privilegia a abordagem genética e bioquímica, oferecendo alimentos contendo nutrientes sintéticos, o outro inclui iniciativas que promovem alimentos locais e típicos. Burch e Lawrence (2009), por sua vez, optam justamente por desfazer o argumento de que exista uma oposição entre essas propostas, pois ambas constituiriam uma mesma tendência, caracterizada pela escolha, heterogeneidade, flexibilidade, preocupação com a saúde e a sustentabilidade, e outros atributos eleitos pela diversidade de consumidores.

O que definimos grosseiramente como “sistema alimentar convencional” vem demonstrando uma preocupação cada vez maior com a qualidade no ambiente produtivo para atender a demanda dos consumidores por produtos que sejam saudáveis e sustentáveis. O uso desses termos pela indústria de alimentos pode ser entendido como um processo de cooptação do alternativo pelo convencional. No entanto, a proporção de alimentos ultraprocessados produzidos no mundo e a disseminação da chamada “comida barata” são tão intensos, que essa possível cooptação não seria o maior dos males para o sistema alimentar como um todo.

No que se referem às escolhas dos consumidores, temática que iremos nos aprofundar ao longo desse capítulo, essas se tornam cada vez mais difíceis de serem realizadas em um ambiente tão diverso e confuso de informações que mudam a todo o momento, direcionando os aspectos da saúde e da sustentabilidade, às vezes, para atividades um tanto contraditórias. A preocupação com a saúde por parte dos consumidores, por exemplo, pode ser bem genérica e fazer com que as pessoas busquem alimentos oriundos de grandes corporações alimentares da linha *fitness*, *diet*, *light*, com acréscimos de vitaminas e outros nutrientes, além daqueles devidamente inspecionados pelos órgãos de controle sanitário (GUIVANT, 2003). Nas diferentes formas e nuances que assume o sistema alimentar alternativo, a busca por características que remetem à manutenção da saúde também podem estar relacionadas à origem dos alimentos na agricultura familiar, cultivo de alimentos sem substâncias químicas e ao preparo dos alimentos a partir de processos artesanais. Se no que se refere à saúde essas características já fazem parte do rol de estratégias do sistema convencional, ao menos no discurso das empresas produtoras e distribuidoras de alimentos, em relação à sustentabilidade, temáticas como o bem-estar animal, a redução de substâncias poluentes, e justiça social, perpassam tanto os sistemas alimentares convencionais quanto os alternativos.

No âmbito do debate sobre saúde e sustentabilidade, Cordeiro (2018) aponta que a descoberta das vitaminas, por exemplo, proporcionou ao alimento cru a imagem de um comportamento saudável, pois desta forma seriam preservadas suas qualidades nutricionais.

Esse pensamento, no entanto, diverge radicalmente das bases dietéticas antigas, as quais valorizavam o cozimento prolongado dos alimentos. Em relação a essas divergências entre um saber científico e um conhecimento popular, em Nova Iorque, acompanhei um debate no âmbito da *Just Food Conference*.

O debate, nesta ocasião, ocorreu junto ao Programa de Nutrição da Columbia, porém com a participação de diversos movimentos da sociedade civil, grande parte deles representantes de comunidades afroamericanas. A disputa entre aspectos culturais e médicos sobre a definição da boa comida que ocorreu nesse evento, colocam em questão o fato dos primeiros contarem prioritariamente com o paladar e a memória em sua defesa, enquanto o segundo apresenta comprovações científicas e alarmantes dos efeitos da má alimentação enquanto um caso de saúde pública. Essa situação deveria ser remediada pelo incremento de frutas e hortaliças na alimentação, as quais deveriam compor a maior parte de uma dieta saudável (CONTENTO, 2011). Retoma-se aqui a construção de verdades a partir do conhecimento científico, que seria comprovado, neutro, confiável e seguro, e ao mesmo, constantemente colocado à prova pelos consumidores, que reconhecem suas falhas, ainda que acabem sucumbindo mais uma vez às ordens médicas em momentos de alguma debilidade física e diante de tantas “evidências científicas”.

Essa disputa raramente considera que frutas e verduras em contextos como o da cidade de Nova Iorque percorrem longas distâncias desde a América Central, e envolvem, na sua produção, sobrecarga de trabalho e pouca remuneração para os produtores. Além disso, esses alimentos recebem grandes quantidades de produtos químicos e embalagens plásticas (que geram uma grande quantidade de lixo), ferindo vários aspectos da sustentabilidade e da saúde de todos os envolvidos no processo até chegarem às saladas dos americanos e serem consideradas saudáveis pelos nutricionistas. Os tipos alimentos e as formas de preparação defendidas pelas comunidades afroamericanas no âmbito do evento em questão incluía receitas de famílias de cocção lenta e cheias de sabor, cardápios que abordam a relação com a saúde de outra forma, ou seja, da saúde em seu sentido mais amplo, o que envolve bem-estar, familiaridade, pertencimento, e manutenção da cultura. No entanto, não se pode negar que este alimento pode ser muito calórico para o tipo de vida sedentária que os americanos levam atualmente, provavelmente com excesso de sal, açúcar, gordura animal e vegetal.

Os alarmantes casos de obesidade e outras doenças relacionadas à má alimentação naquele país fizeram com que seu guia alimentar, por exemplo, focasse na redução de alimentos ultraprocessados, doces e bebidas açucaradas como estratégia para melhorar essas estatísticas. Os riscos de doenças como diabetes e sua associação com raça e classe social

foram demonstrados em diversas pesquisas, em um país em que 85% da população não branca de baixa renda está acima do peso (GIANCATARINO; NOOR, 2014; WARTMAN, 2015), o que reforçaria a necessidade da intervenção dos especialistas para resolver essa situação. Ainda assim, alguns estudiosos do sistema alimentar apostam na autonomia dos consumidores, que devem poder tomar suas decisões com base no acesso a uma diversidade de opções, o que resultaria em cardápios híbridos, que misturam alimentos que as pessoas consideram saudáveis e outros que lhes proporcionam prazer (STOCK et al., 2015). Goodman et al. (2012) corroboram com esse argumento ao ressaltar que a definição de qualidade não pode estar condicionada a uma “política da perfeição” em torno da comida, que universaliza e exalta modos particulares de comer como ideais.

A classificação da comida enquanto boa e ruim está impregnada de discursos que necessariamente tem implicações éticas e morais. A comida ruim é associada ao alimento muito calórico, ao *fast food*, ao produto industrializado, e a doenças decorrentes desse tipo de alimentação. A comida boa é circundada por discursos, rótulos e publicações acadêmicas, que demonstram as vantagens de uma alimentação de base vegetal (MISHRA et al., 2013), sem agrotóxicos (KINGSOLVER, 2003) ou com origem na agricultura familiar agroecológica ou de comunidades tradicionais (CRUZ, 2012). Em veículos de comunicação de massa, muito mais populares que artigos científicos, essas informações confundem-se, pois o *fast food* é mostrado como uma boa comida, pois traz alegria e bem-estar.

Neste sentido, Goodman et al. (2010) refletem sobre dois mundos que colidem no que se refere ao cuidado, ao ter que decidir, por exemplo, se levamos ou não a família para comer na rede de lanchonetes do McDonalds. O ambiente divertido, colorido, infantil e familiar divulgado pelas propagandas e pela própria estrutura desses restaurantes, somado ao sabor dos lanches, em geral muito apreciado pelas crianças, parece um bom motivo para a escolha do local. Por outro lado, questões éticas podem nos fazer resistir bravamente ao pedido das crianças, já que este tipo de comida já foi alvo de documentários sobre sua associação com problemas de saúde e sobre a empresa não ter nenhuma preocupação social ou ambiental.

Os autores refletem sobre os perigos de postular um agenciamento como um bem inabalável e o outro como um todo ruim, criando uma falsa dicotomia e despolitizando uma ferramenta potencialmente poderosa baseada na escolha do consumidor. Lembram que se deve considerar, por exemplo, o fato da “comida lenta” (*slow food*) preparada em casa pressupor uma tremenda quantidade de trabalho feminizado não remunerado. Já nos restaurantes, esse tipo de refeição, além de receber generosas doses de sal e manteiga, seria preparada por *chefs* muito bem pagos que possuem como assistente um imigrante ilegal (nesse

caso os autores referem-se ao contexto americano, principalmente). Por outro lado, se ignora que a “comida ruim” pode auxiliar e muito, mulheres que são chefes de família e cumprem longa jornada de trabalho fora de casa, as quais provavelmente se sentem culpadas por dependerem desse tipo de produto para alimentar a família. As reflexões do autor para o contexto americano ilustram a fragilidade de estabelecer classificações rígidas para os sistemas alimentares, tomando em conta a complexidade de atender as exigências de saúde e sustentabilidade em uma mesma refeição.

Em nosso país, o Guia Alimentar para a População Brasileira promove o uso de alimentos *in natura* e minimamente processados, incluindo os alimentos regionais, recomenda evitar o consumo de alimentos ultraprocessados e sugere o ato de cozinhar como uma das melhores formas de promoção da saúde. O guia reconhece a comida de casa como “a comida de verdade”, arroz, feijão, proteína animal, verduras, tubérculos e farinhas; justamente o que algumas poucas comunidades (onde essa alimentação ainda se mantém) reivindicam nos EUA. Temos a nosso favor, o fato desta ainda ser nossa cultura alimentar, na maior parte do país, enquanto lá a cultura alimentar nacional já incorporou completamente os alimentos ultraprocessados.

No entanto, na localidade de Juazeiro, o discurso dos profissionais da saúde, em geral, também se nutre dos índices de sobrepeso, que aumentam vertiginosamente no país. Alimentos muito consumidos localmente como a galinha de capoeira, a carne de bode e o cuscuz, fazem parte das restrições que os profissionais de saúde impõem às dietas de seus pacientes, os quais consideram muito difícil de atender a essas orientações, pelo hábito e pela ligação afetiva que possuem com esses alimentos. Já o frango do mercado, passa a ser um alimento muito recomendado por esses profissionais, por ser considerado uma carne magra. No entanto, os consumidores o associam a uma grande quantidade de hormônios e apresentam ressalvas em consumi-lo, desafiando o saber especializado.

Na verdade, uma leitura rasa dos dados levantados na presente pesquisa no que se refere à qualidade dos alimentos ofertados à população na localidade de Juazeiro, pode sugerir um alto consumo de gordura, carboidrato, proteína animal e açúcar nos cardápios tradicionalmente consumidos pelas famílias. Esses mesmos alimentos têm sido valorizados por questões referentes à sustentabilidade das práticas, à tradição local, ao modo de vida tradicional, à pureza do rural, aliadas ao turismo e a gastronomia. Somado a isso, pode-se levantar questões referentes ao bem-estar animal, questões sanitárias e ambientais envolvendo a produção desses alimentos, o que nos faria questionar sobre seus atributos de qualidade. Por outro lado, alimentos frescos como frutas, verduras e legumes, considerados saudáveis por

outro conjunto de práticas e significados, são produzidos na região em áreas irrigadas, fazendo uso de fertilizantes e agrotóxicos em monocultivos associados à precarização do trabalho.

No campo das contradições envolvendo as definições de qualidade e as escolhas dos consumidores, Rigo (2016), relembra que “antes, dizer que um alimento era importado ou industrializado agregava valor, agora é o contrário, e isso é uma tendência em boa parte do mundo”. Em outra passagem do livro, a autora pondera que ainda existe um grande preconceito em relação ao produto local, ao mesmo tempo em que o industrializado ou o que vem de fora parece de melhor qualidade. Não há vencedores nessa disputa, apenas um conjunto de fatores a serem considerados pelos consumidores, que devem poder apresentar seus pontos de vista, obter informações diversas e definir com todos os seus sentidos, literalmente, quais escolhas desejam fazer. A tabela 2 mostra algumas dessas contradições envolvendo as percepções de qualidade dos alimentos identificadas junto aos consumidores na localidade de Juazeiro: as receitas de família agora precisam de ingredientes industrializados, ultraprocessados e transgênicos; as frutas recomendadas como saudáveis têm grandes quantidades de agrotóxicos; e o consumo da carne de bode que está no cerne da cultura alimentar local pode provocar danos à saúde e ao meio ambiente.

Tabela 2: Lista de alimentos consumidos regularmente pela população da localidade de Juazeiro e as diferentes interpretações de qualidade que receberam pelos consumidores nos grupos focais realizados no âmbito da pesquisa.

<b>Tipo de alimento</b>	<b>Qualidade apontada</b>	<b>Qualidade contestada</b>
Carne de bode	Promove a agricultura familiar e a alimentação com base na agrobiodiversidade local, faz parte da cultura alimentar e dos hábitos familiares (saúde ampla, bem-estar), tem origem conhecida, é fonte de proteínas.	Questões envolvendo o bem-estar animal, qualidade sanitária (locais de abate e processamento), doenças relacionadas ao consumo de carne, e degradação ambiental decorrente do manejo do gado caprino e ovino.
Frutas da região (manga, uva, melão)	Fonte de nutrientes e fibras, associadas a uma alimentação saudável.	Excesso de agrotóxicos, fertilizantes e desperdício de água no cultivo (irrigação).

Biscoitos, ginetes, petas	Promove a agricultura familiar, empodera grupo de mulheres.	Uso de farinha, açúcar e gordura industrializados e sem origem conhecida.
Cuscuz e tapioca	Faz parte da cultura alimentar e dos hábitos familiares.	Ingredientes (farinha, massa) industrializados, sem origem conhecida e transgênica.
Frutas nativas	Grande quantidade de vitaminas e outros nutrientes, promove a agricultura familiar e a alimentação com base na biodiversidade local.	Usados em preparações com grande quantidade de açúcar.
Alimentos básicos (arroz, feijão, farinha de mandioca)	Faz parte da cultura alimentar historicamente e dos hábitos familiares, fornecem nutrientes essenciais (carboidratos e proteínas).	Sem origem conhecida, percorrem longas distâncias desde o local onde são produzidos, ricos em carboidratos, recebem preparações normalmente com excesso de sal e gordura.
Produtos de origem animal em geral (leite, ovos, queijos) produzidos localmente em pequena escala	Fonte de nutrientes essenciais, promovem a agricultura familiar e a alimentação com base na agrobiodiversidade local, fazem parte da cultura alimentar e dos hábitos familiares (saúde ampla, bem-estar), tem origem conhecida.	Doenças relacionadas ao consumo excessivo de produtos de origem animal, qualidade sanitária (local de processamento), bem-estar animal e degradação ambiental envolvendo o manejo dos animais.
Carne bovina	Fonte de proteínas, qualidade sanitária (produtos inspecionados).	Qualidade sanitária colocada à prova quando da ocorrência de escândalos alimentares, doenças relacionadas ao consumo excessivo de carne, e degradação ambiental envolvendo o manejo dos animais.
Frango	Fonte de proteínas, apontados pelo saber médico como alimento saudável (carnes brancas e magras).	Excesso de hormônios e outras substâncias, origem desconhecida, bem-estar

		animal.
Alimentos industrializados (em geral) dos mercados	Qualidade sanitária (produtos inspecionados), acessíveis (baratos, disponíveis o ano todo) e práticos (fáceis de preparar).	Sem origem conhecida, e contendo substâncias desconhecidas em sua produção. Em geral considerados como alimentos não saudáveis.
Alimentos à base de soja	Fonte de proteína vegetal, principalmente como opção para vegetarianos e/ou pessoas que associam o consumo de produtos de origem animal com práticas insustentáveis e não saudáveis.	Sem origem conhecida, sistema de produção em monoculturas de larga escala que promovem a degradação ambiental, ingredientes transgênicos e outras substâncias desconhecidas na sua produção.
Vegetais orgânicos (hortaliças, verduras e legumes)	Fontes de nutrientes e fibras, considerados saudáveis.	“Não alimentam”, ou seja, não são considerados como prato principal, apenas um acompanhamento. Não faz parte da cultura alimentar um cardápio com base em hortaliças, legumes e verduras. Podem estar contaminados com agrotóxicos devido a proximidade das lavouras.
Culinária regional gourmetizada (restaurantes)	Promove a cultura alimentar e os produtos da agrobiodiversidade, pretende proporcionar momentos especiais e relacionar a comida à memórias afetivas e sabores tipicamente locais em preparações sofisticadas.	Excesso de sal, açúcar e gordura, qualidade acessada por poucos (preços das refeições em restaurantes deste tipo)

<i>Fast food</i> de alimentos típicos (cuscutz, tapioca/beijú)	Promove a cultura alimentar e as receitas típicas da localidade, constituem refeições rápidas, práticas e acessíveis que satisfazem o paladar.	Ingredientes (farinha, massa) industrializada, sem origem conhecida e transgênica. Excesso de gordura, sal e açúcar.
<i>Fast food</i> em geral (pizza, pastel, salgados)	Em geral saborosos, práticos e baratos (conveniência), promovem momentos de descontração com familiares e amigos, poupam tempo e dinheiro (não é preciso cozinhar ou gastar muito dinheiro em restaurantes).	Excesso de gordura e carboidrato, qualidade sanitária dos locais de processamento, ingredientes sem origem conhecida.

É importante ressaltar que, essa diversidade de produtos, com diferentes qualidades, ligadas a diferentes sistemas alimentares (considerando esses enquanto modos de pensar, produzir e consumir os alimentos) coexiste a partir de uma hierarquização entre eles. Configurar um sistema de conhecimento como predominante, determinado pelo modelo de ciência, tecnologia e progresso; que por vezes não só apropria-se dos saberes ancestrais, como estabelece um modo de produção de verdades, tende a gerar cegueira e ilusão quanto à qualidade dos alimentos (CORDEIRO, 2018). A autora argumenta que reduzir as várias formas possíveis de conhecimento acerca da qualidade a apenas o saber dos especialistas, enfraquece o senso de responsabilidade e solidariedade nas pessoas. A mente humana, por sua vez, estaria apta à capacidade de contextualizar, ou seja, de adaptar os conhecimentos necessários para determinada situação, o que significa que, desde que exista a possibilidade da coexistência entre diversas formas de saber, esses poderão ser elencados de acordo com a necessidade em prol do benefício da sociedade.

Burch e Lawrence (2009) problematizam a questão da qualidade a partir da natureza político-econômica das diferentes construções sociais para o termo, as quais demarcam território entre mercados e estabelecem as regras do jogo dentro de espaços competitivos. A disputa pelo controle dos mercados de qualidade pelos movimentos sociais e atores do regime dominante, incorporando as novas convenções éticas e estéticas de produção, estaria no centro das políticas alimentares contemporâneas e necessita de regulação para uma convivência menos desigual. Neste contexto, pode-se fazer uma provocação sobre o modo como a qualidade é definida no sistema agroalimentar, como são estabelecidas as normas para a

regularização de alimentos e quem decide que tipos de produtos e que convenções de qualidade são aceitáveis para o mercado e o consumidor.

Um dos exemplos evidenciados na tabela que nos faz refletir sobre essas questões refere-se ao consumo de carne, que passa de cardápio principal, almejado pelos países em desenvolvimento, à grande vilã, responsável pelos maiores problemas relacionados à saúde e à sustentabilidade nos seus vários aspectos. O relatório “Dietas saudáveis de sistemas alimentares sustentáveis” (EAT-LANCET, 2019) inicia esse debate alertando para o fato de que dietas não saudáveis matam mais que drogas, álcool e tabaco juntos. Deste modo, a fim de prevenir cerca de 11 milhões de mortes por ano (19-24% das mortes totais), apostam em estudos que demonstram uma relação direta entre o aumento do consumo de alimentos de origem vegetal e a diminuição do consumo de produtos de origem animal como aspectos chaves para melhorar não só a saúde, mas também o meio ambiente.

Focando em dietas que reduzem significativamente ou eliminam completamente o consumo de carne como forma de solucionar todas as questões relativas ao sistema alimentar atual, o relatório não aborda o consumo de ultraprocessados, por exemplo, cuja restrição na dieta como vimos está no cerne dos guias alimentares no Brasil e nos EUA. Tampouco aborda o uso excessivo de agrotóxicos e o comprometimento que podem trazer para a saúde e aos recursos naturais ou oferece alternativas baseadas na produção familiar e agroecológica, mantendo seu foco na redução drástica do consumo de carne e outros produtos de origem animal.

O foco em apenas uma alternativa, envolvendo um tipo apenas de conhecimento, e ferindo os hábitos e a cultura alimentar, pode conter interesses econômicos e políticos como os maiores determinantes desse processo, disfarçado de interesse com a saúde da população e a sustentabilidade ambiental. Há que se considerar neste sentido, o papel da China no mercado mundial de carne, e do Brasil como grande exportador de grãos para alimentar essa produção animal, além do seu papel crescente na exportação de carne, e os impactos desses países na economia e na política mundial. Além disso, a proposta do relatório pretende orientar a dieta da população mundial no sentido de eliminar o consumo de um alimento que, em algumas localidades, passou a fazer parte da dieta recentemente e possui um valor simbólico associado ao desenvolvimento, à prosperidade, ao bem-estar e neste sentido à saúde. Sendo assim, alguns autores argumentam que banir o consumo da carne seria privar as pessoas de um privilégio que anteriormente foi concedido a outros.

O caso mais emblemático que surgiu durante as atividades de campo dessa pesquisa referente às diferentes percepções de qualidade do alimento envolvendo aspectos da saúde e

da sustentabilidade ocorreram no âmbito da alimentação escolar pública da localidade de Juazeiro. Nas entrevistas com técnicos de ONGs e gestores públicos tomamos conhecimento do fato de que Casa Nova, justamente o município da localidade que possui o maior rebanho de caprinos do Brasil, implementaria em breve a carne de bode na alimentação escolar, entre outros alimentos locais. Um debate entre produtores, técnicos, gestores e consumidores questionavam o fato das crianças alimentarem-se com carne de gado, frango e produtos industrializados do mercado, sem origem definida, e não terem acesso a alimentos com qualidade diferenciada, produzidos localmente. As questões envolvendo a regularização desses alimentos estavam em pauta a fim de possibilitar sua inserção nas instituições públicas de ensino através do programa de compras públicas.

Meses depois, já residindo em Nova Iorque, fico sabendo pelas minhas professoras do Programa de Nutrição da Columbia de uma iniciativa, louvável na opinião delas, de introdução de um cardápio 100% vegano nas escolas do sertão nordestino, minha área de pesquisa. Iniciei as buscas por informações por esse caso inédito, tanto nas publicações disponíveis na internet quanto retomando contato por meio eletrônico com alguns informantes locais. De fato, as reportagens anunciavam “Veganos do Sertão: cidades baianas retiram proteína animal da merenda escolar”. Em um Território da Identidade vizinho ao de realização da pesquisa, também localizado no semiárido baiano, uma intervenção do Ministério Público Estadual implementou um processo de retirada gradual dos produtos de origem animal da alimentação escolar de quatro municípios e sua substituição por produtos considerados saudáveis e sustentáveis como pasta de amendoim, pão vegano e proteína de soja. Nas palavras dos proponentes dessa iniciativa percebe-se a forte influência das crenças que envolvem um conjunto de valores e conhecimentos em prol da sustentabilidade e da saúde:

Se uma alimentação à base de vegetais é mais barata financeiramente, custa menos para o meio ambiente e fornece igual suporte nutricional, por que o governo vai ter que comprar carne? O custo ambiental de alimentos de origem animal é muito alto. Você sabe quanto se gasta para se produzir um bife de 150 gramas? Em média, dois mil e quinhentos litros de água. Aquecimento global tá aí, emissão de gases do efeito estufa está aí, e qual é hoje a maior fonte de degradação ambiental atrelada a aquecimento global e gases poluentes? O sistema de produção alimentar. Um cardápio vegano nas escolas provoca melhorias na qualidade da alimentação escolar, prevenção de doenças e melhor gestão de recursos públicos financeiros. (O.M.P., Projeto Escola Sustentável).

O Projeto Escola Sustentável, onde esta iniciativa do Ministério Público está inserida, foi elaborado após a constatação de alterações significativas do estado nutricional de alunos da rede pública municipal, como desnutrição, obesidade, alergias e hipertensão arterial. Entre

os objetivos do projeto estão o fomento à agricultura familiar da região, o estímulo à agricultura orgânica, a preservação dos recursos naturais e a prevenção de doenças decorrentes da má alimentação. Se os fatores apontados por esses técnicos são relevantes no que se refere à qualidade do alimento e da alimentação em seus vários aspectos, também foram alvo de muitas críticas no âmbito do CONSEA e outras organizações que promovem uma alimentação saudável orientada para o contexto cultural local, como podemos observar nos comentários do técnico de uma ONG, e também membro do CONSEA:

Recebemos essa notícia como uma péssima notícia. Trocar proteína animal, que pode ser produzida no local e por agricultores familiares, substituindo por soja transgênica e pasta de amendoim que não são produzidas na região, fere a soberania alimentar e fere o direito humano a alimentação saudável e cultural. O Semiárido não é região produtora de grãos. Desde nossos antepassados indígenas, vivemos da proteína animal e das frutas nativas. Fazer um município inteiro seguir um cardápio descontextualizado é arbitrariedade. Estamos trabalhando para 100% da alimentação escolar ser produzida no município, gerando renda e fomentando a valorização da agricultura familiar. Essa proposta vegana transgênica vai no sentido contrário. (A. P. O, técnico de ONG e membro do CONSEA).

Os alimentos locais em Juazeiro, produzidos pela agricultura familiar de sequeiro, a qual não se utiliza do pacote tecnológico incluindo fertilizantes químicos e agrotóxicos, são na sua maior parte, produtos de origem animal. Isso ocorre porque as espécies animais são as que melhor resistem às condições climáticas locais, o que acabou tornando esses alimentos os mais representativos da cultura alimentar local. Neste sentido, a proposta de alimentação vegana fere um conjunto de hábitos, valores e conhecimentos em prol da saúde e da sustentabilidade. Pode-se dizer que a cultura local é colocada à prova por uma cultura global, preocupada com as mudanças climáticas, o bem-estar animal e a proliferação de doenças crônicas.

Para complexificar ainda mais, podemos nos questionar sobre a qualidade dos alimentos oferecidos na alimentação escolar antes da implementação do projeto, ou seja, refletir sobre a cultura/tradição na qual se quer interferir. Isso porque, devido a uma série de fatores que vão: i) do desconhecimento ou descaso dos profissionais envolvidos nas compras para a alimentação escolar, ii) das questões sanitárias e de logística para inserção dos produtos locais neste contexto, iii) da falta de pessoas para preparar alimentos nas escolas, iv) à aceitação dos alimentos pelos estudantes, usualmente são servidos nos espaços escolares, carnes processadas como salsicha, linguiça e sardinha enlatada, entre outros alimentos industrializados. Casos como o do município de Casa Nova, que implementou a carne de bode na merenda, ou da cooperativa de pescadores de Remanso que vende através do PNAE derivados do pescado, ou ainda do atendimento de no mínimo 30% dos alimentos nas escolas

provirem da agricultura familiar, ainda constituem exceções.

Se a proposta vegana por um lado se propõe a comprar da agricultura familiar, e de fato está comprando o amendoim processado, ou seja, com valor agregado, de um grupo de mulheres agricultoras da localidade, por outro, inclui alimentos derivados da soja, oriunda de monoculturas que degradam o meio ambiente a milhares de quilômetros dali, e não fazem parte da cultura alimentar local. As alegações de que esta alimentação seria muito mais barata para o governo, que realmente possui uma restrição orçamentária de R\$0,30 (trinta centavos de reais) por aluno por dia para a alimentação escolar, foi negada pelos gestores locais, que dizem estar gastando mais com o novo cardápio. Por fim, das críticas que recebeu o projeto, a maior parte se refere à maneira como foi implementado, através da imposição de uma ideia, baseada em pesquisas científicas e com apoio internacional em prol da saúde e da sustentabilidade, desconsiderando o fato de que os municípios onde está sendo desenvolvido possuem os menores Índices de Desenvolvimento Humano (IDH) do estado da Bahia.

Privar crianças carentes, às vezes da única possibilidade que elas têm no dia de uma refeição completa (que supra as necessidades nutricionais e proporcione prazer) fere a soberania alimentar, principalmente no que se refere à liberdade de escolha, e mostra o poder e a força de ideias baseadas em grandes abstrações, impondo às localidades de forma descontextualizada, valores de uma cultura global. A imposição nestes casos é feita com base no convencimento, na falta de voz dos que assistem a um discurso científico e cheio de dados estatísticos que culpabilizam práticas tradicionais como degradadoras do meio ambiente e da saúde. Trata-se do mesmo conjunto de conhecimentos, valores e práticas que impedem ou dificultam a circulação de produtos de origem animal da produção familiar na localidade de Juazeiro, recentemente desafiado pela introdução da carne de bode na alimentação escolar de Casa Nova.

Ambas as iniciativas (a da carne de bode e a vegana) fazem parte do rol de estratégias alternativas ao sistema convencional, mas diferem completamente quanto a um conjunto de valores, conhecimentos e práticas. A primeira associa os aspectos saúde e sustentabilidade a um sistema alimentar que valoriza o saber tradicional e a cultura alimentar local, a segunda ao bem-estar animal, questões climáticas e orientações médicas e nutricionais da dieta das crianças. E ambas possuem fragilidades e revelam a dificuldade em atender simultaneamente todos os aspectos da saúde, da sustentabilidade e da qualidade dos alimentos e da alimentação em um mesmo cardápio.

Neste sentido, Declerck (2013) argumenta que os conceitos de saúde e sustentabilidade ainda lutam para encontrar uma melhor utilização, a qual possa servir ao

entendimento da realidade em toda a sua complexidade, ao invés da simplificação, considerando a necessidade de respostas específicas a cada contexto. O autor dá o exemplo da produção de eucalipto para sequestro de carbono, que segue na mesma linha da fortificação com vitamina A defendida por nutricionistas, dois exemplos que se limitam a apenas um aspecto, desconsiderando a complexidade de fatores envolvidos e as inter-relações entre os elementos, seja no campo produtivo ou nutricional. Outro tipo de simplificação seria focar apenas no local e na cultura alimentar como qualidade, o que discutiremos na seção seguinte, buscando uma abordagem de cultura que nos favoreça falar de diversidade.

### **3.2.2 A cultura como elemento orientador da qualidade dos alimentos**

A origem da palavra cultura em latim remete ao trabalho agrícola e significa cultivar a terra. De fato, em todas as culturas humanas há o imperativo de preservar a espécie e obter alimentos (CORDEIRO, 2018). A autora aborda o conceito de cultura desde Edward Tylor em 1971, que teria sido o primeiro a estabelecer uma definição para o termo, para quem cultura referia-se a um “complexo que inclui conhecimentos, crenças, arte, moral, leis, costumes ou qualquer outra capacidade ou hábitos adquiridos pelo homem como membro de uma sociedade”. Complementa então o conceito desse autor com as ideias de Edgard Morin que define cultura pelo conjunto de hábitos, costumes, práticas, saberes, normas, estratégias, crenças, ideias, valores, mitos, que se perpetua de geração em geração e reproduz-se em cada indivíduo, gerando e regenerando a complexidade social (MORIN, 2012 apud CORDEIRO, 2018). Para Jiménez (1996) a cultura pode ser entendida enquanto: 1) comunicação: conjunto de símbolos que incluem a alimentação, vestuário, língua, etc; 2) armazenamento de conhecimento: ciência, crenças, intuição, conhecimento prático; 3) visão de mundo: religiões, filosofias, ideologias, sistemas de valores que conferem sentido à ação e permitem interpretar o mundo.

Retomando a ligação entre cultura e alimentos, que deu origem a palavra, Magalhães (2007) afirma que os cardápios tornam-se referências importantes do estudo das culturas. As formas de se alimentar refletem e reforçam aspectos culturais de uma dada sociedade, pois expressam os costumes, valores e as relações estabelecidas em uma determinada época e contexto social. Mintz (2001) também acredita que a maneira como nos alimentamos revela constantemente a cultura em que estamos inseridos. Da mesma forma, o lugar onde crescemos e as pessoas com quem convivemos vão, aos poucos, construindo um material cultural que dá forma ao nosso comportamento alimentar. Para Pinto e Silva (2007) são as numerosas combinações possíveis entre os alimentos e as formas de preparo e de consumo, que permitem

enxergar diferenciações culturais muito particulares, pois esse conjunto de elementos são capazes de moldar uma identidade social, definindo assim quem somos, nós diferentes dos outros.

Miranda (2007) acredita que através do estilo de beber, de comer, de produção agrícola e das receitas, enfim, do nosso comportamento alimentar, são construídas as características de maior relevância da formação daquilo que poderíamos chamar de identidade nacional. No entanto, a identidade não remete à homogeneização, pois respeita e incorpora a diversidade (CARNEIRO, 2007). Neste sentido, Pinto e Silva (2007) tratam da contribuição que cada uma das três etnias (indígena, africana e portuguesa) constitutivas da nação brasileira trouxe para esse complexo miscigenado que se poderia chamar de alimentação brasileira. Os autores ressaltam, ao mesmo tempo, uma continuidade cultural, a despeito inclusive das diferenças sociais e dos tempos históricos, marcada pela presença do arroz, do feijão e uma mistura, acompanhado de farinha. Trata-se de uma culinária muito feminina, doméstica, diária, que utiliza ingredientes já conhecidos, receitas já testadas, e que reproduzem certa sensação de pertencimento, seja ele familiar, local ou regional.

Para Cordeiro (2018), as possibilidades de manutenção da diversidade na alimentação estariam reduzidas com a perda das sabedorias ancestrais, que hoje existem, subsistem e persistem nos seringueiros, camponeses, caboclos, caiçaras, pantaneiros, quilombolas e pescadores artesanais, as quais deveriam ser o princípio fundamental orientador das ações para promoção da SSAN ou do acesso a alimentos com qualidade diferenciada. García-Canclini (2003) apud Champredonde (2016) corrobora essas ideias afirmando que essas culturas construíram suas práticas no respeito ao território do qual se sentem parte e com o qual aprenderam a interagir para garantir a sustentabilidade de seus recursos, mesmo na adversidade. Durante o trabalho de campo da tese foi possível estabelecer um contato estreito com essas comunidades e perceber a relação íntima entre pessoas, ambiente, comida e cultura, além da relação desses elementos com o reconhecimento e a valorização externos. Esses processos unem campo e cidade, pois os de fora ao visitarem o meio rural e valorizarem todos esses aspectos, criam nessas comunidades o desejo de manutenção de suas práticas.

A qualidade da alimentação ligada à origem e ao rural aparece nas percepções dos consumidores da localidade de Juazeiro sobre o alimento a partir da memória, nas lembranças que remetem à infância, quando se passava várias horas na roça comendo e colhendo frutos no pé de umbu, manga, goiaba e tamarindo. Devido à origem rural de muitos dos habitantes que hoje ocupam a área urbana das cidades médias, ou dos dois maiores centros urbanos, Juazeiro e Petrolina, a identidade da comida sertaneja estaria ligada à memória do sertão, da

Caatinga, da roça. Da mesma forma, a qualidade da alimentação é associada às lembranças de família, comida de mãe e de vó, almoços em casa.

A depender da origem da família, os tipos de alimento variam, se essa tem origem no litoral nordestino, estão associadas a frutos do mar e às moquecas, se essas tem origem no sertão estão mais associadas à carne de bode, sarapatel e buchada. O acesso a muitos desses alimentos encontra-se comprometido devido a uma série de fatores como as secas, a perda das terras coletivas, a degradação da paisagem, a perda das receitas, o desinteresse dos jovens neste tipo de alimento, e a mudança dos paladares. As lembranças do cuscuz pilado e molhado com leite de cabra, da cocada com rapadura, da farinha de mandioca feita em casa, são associadas a um tempo em que não existiam os problemas de saúde que existem hoje, ligados à má alimentação (como o colesterol alto) e à contaminação dos alimentos (como o câncer).

A associação do rural ou do chamado alimento local com saúde e sustentabilidade é objeto de percepções contraditórias entre os consumidores. Como nos aponta Cruz (2012) convive uma imagem do rural como puro e saudável com uma representação desse mesmo espaço como sujo e pouco civilizado, ambas em comparação com o ambiente urbano. Nas entrevistas e nos grupos focais com consumidores, a qualidade dos alimentos com origem local é remetida ora à saúde, ao bem-estar e a uma relação até romântica com a natureza, ora à degradação ambiental e à doença. Esta última associação ocorre pois as áreas rurais também são ambientes de contaminação por agrotóxicos e porque são justamente os alimentos locais e as receitas tradicionais os primeiros a serem abolidos nas dietas médicas.

A qualidade da alimentação no que se refere à diversidade de produtos também é uma temática controversa entre os consumidores, que acreditam que a alimentação era melhor no passado porque baseada apenas em alimentos locais. Ao mesmo tempo, reconhecem as poucas opções de alimentos aos quais tinham acesso e a grande diversidade de produtos que é possível de ser acessada hoje nos diferentes mercados. E assumem as dificuldades de contar apenas com o que é produzido localmente para compor seus cardápios. Além disso, ainda que os alimentos da roça sejam referidos como de qualidade, muitas pessoas relembram que isso ocorre quando essa origem está ligada a algum projeto de sustentabilidade, agroecologia ou economia solidária. Isso porque, dependendo da forma de manejo na qual a propriedade trabalha, a origem não necessariamente garante a qualidade.

O debate técnico e acadêmico de defesa do local enquanto saudável e sustentável também divide opiniões. Na discussão sobre qual qualidade deveria ser valorizada, alguns autores apostam no local como sinônimo de qualidade independente da forma de produção, afirmando ser melhor comprar alimento local convencional do que de fora orgânico,

promovendo assim, a economia local” (ERBENTRAUT, 2017). Outros autores refletem sobre uma diversidade de processos envolvidos na produção e na distribuição dos alimentos e todos os seus impactos, além da contaminação ambiental envolvida em seu transporte (ROSENTHAL, 2008). Parece que, às vezes, é necessário escolher entre contaminar o ambiente com agrotóxicos ou com combustíveis fósseis, ou escolher entre preservar a saúde e promover a economia local. Uma conta difícil de fazer.

Neste sentido, Friedmann (2000) aposta nos mercados locais como forma de atender a um projeto de saúde e sustentabilidade, ao que Thompson (2017) argumenta que, quanto mais as grandes redes de supermercados compram produtos locais, mais se criam confusões a respeito do significado de “local”. Born e Purcel (2006), por sua vez, acreditam que focar apenas na produção local como estratégia de promover justiça, sustentabilidade e saúde pode obscurecer opções em outras escalas. E Troutman (2012) faz uma crítica a idealização do modo de produção local, familiar e tradicional como uma retomada ao passado, afirmando que “o jeito de viver de antigamente não era nem um pouco sustentável”. O autor aponta também a insustentabilidade econômica da produção local, agroecológica e tradicional atual, argumentando que “o alternativo depende para sobreviver de sacrifícios irrealis e poucos voluntários ou pessoas mal pagas que exploram a si mesmas”. Neste contexto controverso, compreendemos que centrar a questão da qualidade no aspecto cultural dos alimentos continua sendo essencial, não para congelá-los em algum tipo de tradição, modo de produção, espacialidade ou conjunto de práticas e saberes, mas para contemplar a diversidade que se apresenta nas localidades a partir de culturas em constante processo de mudança e aprendizado.

Neste sentido, Carvalho (2007) entende a construção da cultura enquanto tradição como algo muito dinâmico que resulta da negociação entre hábitos, procedimentos e tradições herdadas, compondo-as e alterando-as de modo a constituir um novo equilíbrio, uma nova harmonia. O tempo, ao assimilar estas diferentes influências, que no momento em que surgem parecem desconexas e desequilibradas, o que faz é gerar equilíbrio entre elas e o resultado é algo que, para muitos, parece estático e constante no tempo. Tradição, neste sentido, se aproxima do termo cunhado por García-Canclini (2003) apud Champredonde (2016) de “culturas híbridas”, que entende a hibridização como os processos socioculturais nos quais estruturas ou práticas discretas que existiam de maneira separada se combinam para gerar novas estruturas, objetos e práticas. O resultado das trocas de experiências se soma ao saber tradicional para constituir culturas híbridas, um saber contextualizado e práticas adaptadas à determinada localidade.

Flandrin e Montanari (1998) também falam de uma cultura híbrida, em constante transformação pela história e pelos encontros. Para Morin (2011) apud Cordeiro (2018), a cultura seria um sistema, que é, ao mesmo tempo, fechado, para salvaguardar sua identidade singular, e aberto, a fim de integrar saberes, técnicas, ideias, costumes e alimentos vindos de fora. Neste sentido, Fonseca (2007) adiciona que, nós brasileiros ao misturarmos os alimentos, criamos uma mistura de culturas, que resultou no mosaico que somos hoje. Para o autor, somos frutos de uma mistura em que os opostos conviviam de forma criativa.

Essas definições de cultura e tradição nos servem aqui para tratar da cultura alimentar na localidade de Juazeiro, formada pelas diferentes etnias que compõe a região, e que passa a ser valorizada e reafirmada na contemporaneidade também pela diversidade de culturas, inclusive o que podemos chamar de uma cultura global. Essa diversidade de culturas ou modos de pensar os alimentos que temos hoje, ao mesmo tempo em que exalta a cultura alimentar tradicional, a coloca à prova, demandando algumas adaptações, exigindo que essa cultura alimentar seja constantemente repensada e reatualizada. Parece que nosso desafio é fazer com que modos de pensar os alimentos que parecem tão opostos convivam de maneira criativa, como nos apontou Fonseca.

Em campo registramos que a qualidade diferenciada que passa a ser valorizada com base na tradição por vezes é justamente a característica que está em processo de mudança, seja porque alguns ingredientes entram em processo de extinção ou porque as receitas deixam de ser preparadas, ou ainda porque passam a ser preparadas a partir de novos ingredientes, grande parte deles industrializados. É o caso do cari, que passou a ser muito requisitado em restaurantes e difícil de ser encontrado na natureza, devido a seca nos rios e a introdução da tilápia, um predador natural do cari. Ou do cuscuz, da peta, do ginete e do beiju, que se utilizam de ingredientes industrializados comprados no mercado, agora essenciais na composição das receitas tradicionais. Das transformações das receitas pode-se citar ainda a *fastfoodização* do acarajé, da tapioca e do cuscuz, especialmente o primeiro, sofre total descaracterização ao ser preparado com farinha de milho e maionese, uma afronta para as pessoas que associam esse prato a uma tradição religiosa.

Como vimos na seção anterior, valorizar a cultura local pode significar o consumo de poucos alimentos frescos (frutas, verduras, legumes) os quais fazem parte tanto do senso comum quanto do saber especializado como alimentos que fazem bem à saúde, ainda que se saiba da contaminação por agrotóxicos nesses alimentos. Cardápios tradicionais também podem ser fontes de grandes quantidades de açúcar, gordura e sal, e outros ingredientes industrializados (ainda que seja muito baixo o consumo de ultraprocessados na localidade),

em um contexto em que a obesidade e doenças relacionadas à má alimentação proliferam tanto no urbano quanto no rural. No entanto, a preocupação dos consumidores com a saúde, prioritariamente, e em segundo plano com a sustentabilidade ambiental e social, já revela escolhas no sentido de, ao menos em seus discursos, evitar uma série de alimentos, seja com agrotóxicos, produtos de origem animal, muita gordura, açúcar ou sal, conservantes, e mais recentemente, o glúten e a lactose.

De acordo com Pinto e Silva (2007) esse pensar sobre a comida por parte dos consumidores teria um impacto duplo no que se refere à cultura: a diferenciação entre o “nós”, enquanto grupo ao qual pertencem e com o qual se identificam, e a formação de novas redes de relações que fornecem outra identidade. Assim, o “nós” enquanto identidade sertaneja coexiste com o “nós” que frequentamos feiras orgânicas, ou nós apreciadores de vinho e de geleias com frutas nativas da Caatinga. Gosto, paladar e cheiro deixam de ser apenas reações orgânicas e estímulos para adquirirem um sentido cultural, revelando um conjunto de conhecimentos que marcam formas sociais de captar e ordenar o mundo.

Em um contexto de cardápios híbridos, a cultura alimentar se transforma e se adapta constantemente aos novos residentes, e às informações e tendências que chegam de forma cada vez mais complexa por meio de mídias diversas, recriando as noções de qualidade a todo o momento. Essas tendências também influenciam nos paladares, como é o caso da galinha de capoeira na localidade de Juazeiro, tão valorizada como alimento tradicional, mas já bastante rejeitada pelos mais jovens, mesmo nos locais onde é produzida, pois estes preferem cardápios mais modernos que incluem o pão de trigo e iogurtes. Para Maluf (2007) podemos tomar isso enquanto uma oportunidade de intercâmbio entre culturas, se mantivermos uma visão mais dinâmica e interativa sobre cultura. Para o autor, as práticas alimentares expressam diferentes culturas alimentares, algumas ligadas ao que é tradicional e outras ao que é inovador. Sendo assim, considerar a dimensão cultural significa, primeiramente, o reconhecimento das diferenças.

Essas diferenças parecem ser mais marcantes quando envolvem a qualidade sanitária dos alimentos, pois podem conter a divisão entre uma cultura dita local, tradicional, com todo um universo de saberes próprios, e outra, mais global, geralmente baseada em conhecimentos especializados. No grupo focal em que discutimos sobre os locais de compra de alimentos, alguns mercados e feiras foram associados como aqueles “de antigamente”, tipicamente da cultura nordestina, portanto associados a alimentos com qualidade diferenciada do ponto de vista cultural. No entanto, durante esse debate surgiram controvérsias sobre esses estabelecimentos em relação às suas condições sanitárias, que para alguns se encontra em uma

situação inaceitável. Por outro lado, esses locais promovem produtos locais e típicos (carnes frescas, queijos, ovos), e são frequentados por todos, sem distinção de classe social. Soma-se ao debate o fato dos estabelecimentos que de certa forma modernizaram-se para atender a alguns critérios de qualidade serem vistos como àqueles que perderam suas características originais. De fato, a modernização desses espaços e sua adequação sanitária é uma tendência e preocupação dos técnicos e gestores públicos, por uma questão de saúde pública.

Os produtos de origem animal e, principalmente, a carne, são o alvo das discussões. A carne de bode, por exemplo, produto que representa a maior fonte de renda para as famílias rurais da localidade e símbolo da cultura alimentar local, enfrenta muitos gargalos relacionados ao processamento. Os animais são geralmente abatidos de maneira informal, já que muitos municípios não possuem um abatedouro, e o transporte dos animais vivos até o abatedouro privado mais próximo não compensa financeiramente. Questões envolvidas no bem-estar dos animais e questões sanitárias envolvendo a qualidade da carne são objeto de discussão nas organizações locais, as quais implicam na necessidade de implementação de um serviço de inspeção sanitária simplificado e eficiente e de uma estrutura de abate e beneficiamento também adequada à realidade das comunidades rurais. Neste contexto, os produtores reclamam do papel fiscalizador e punitivo em relação às questões sanitárias por parte das instituições, ao invés de orientador das práticas mais adequadas, ressaltando a necessidade de melhorar a qualidade das informações sobre esses aspectos.

A figura 16 mostra a banca de um produtor em um mercado tradicional em Juazeiro, onde é possível comprar o alimento fresco, e até mesmo escolher entre comprar a carne ou o animal vivo. Esse mercado faz parte de uma prática tradicional na região, mas atualmente gera muitas preocupações do ponto de vista sanitário e do bem-estar animal.



Figura 16: Tradicional feira para comércio de carnes na localidade de Juazeiro.

Consumidores, técnicos e gestores locais alegam que toda a informação e conhecimento que se tem acesso hoje em relação aos alimentos não comportariam mais esse tipo de situação. Estudos que debatem a questão da legitimidade dos conhecimentos e práticas de produtores tradicionais de alimentos trazem argumentos interessantes para esse debate. A defesa dessas práticas estaria baseada na crença do estabelecimento de uma relação de confiança entre produtores e consumidores, e um sistema de produção que se aprimorou ao longo de muitas gerações com base na experiência. Neste sentido, alguns autores fazem uma crítica aos estudos que se propõem legitimar os conhecimentos locais para certificação da qualidade, porém, acabam por validar o conhecimento científico, ao estabelecer algumas regras sanitárias básicas que todos devem cumprir, por exemplo. Cabe aqui, remeter à reflexão de Polanyi (2000) sobre a noção de liberdade em uma sociedade complexa. Para o autor, os próprios meios de manter a liberdade adulteram-na e a destroem, já que a regulação é o único meio de difundir e fortalecer a liberdade numa sociedade complexa e, no entanto, utilizar esse meio é se opor à liberdade *per se*. Sendo assim, tal sociedade não pode ser livre.

O autor questiona a possibilidade de combinar a sociedade complexa, que necessita de

regulamentação e controle para sobreviver, com a liberdade individual ou de um grupo específico. O problema estaria justamente no conceito de liberdade exclusivamente no sentido individual ou de um grupo específico. Para ele, há necessidade de uma redefinição não mais em função do homem, mas da sociedade, através da criação de uma liberdade mais ampla para todos. O homem deve ter consciência de que a liberdade de que pode desfrutar é a liberdade possível, isto é, limitada pela sociedade (idem). Em relação aos alimentos esta questão fica clara: o fomento às questões de um grupo deve estar submetido às demandas da sociedade mais ampla e às questões que lhe são caras, como é o caso da saúde pública.

Entre as formas de proteção do alimento do ponto de vista cultural podemos citar o processo de patrimonialização dos alimentos<sup>44</sup>, ou seja, o reconhecimento pelos órgãos de manutenção do patrimônio histórico nacional dos modos de fazer como patrimônio imaterial ou intangível da cultura nacional (CINTRÃO, 2016). Outra ação neste sentido, que também teve origem na França são as Indicações Geográficas (IGs), um registro vinculado ao sistema de propriedade intelectual que, na prática, se traduz em selos de identificação de origem e de qualidade, os quais conferem aos produtos maior valor de mercado e garantem ao consumidor sua tipicidade (WILKINSON et al., 2016). Ambas as formas de proteção da qualidade cultural dos alimentos, ainda que consideradas um ganho importante no reconhecimento de algumas práticas tradicionais, são frágeis quanto a seu papel efetivo de legalização e de neutralização de ações fiscalizatórias frente à legislação sanitária, por exemplo (CINTRÃO, 2016).

Além disso, em muitas experiências de implementação de IGs são impostas normas e padrões que vão de encontro aos modos de fazer constituídos nos territórios. Isso porque essas formas são mutáveis e o registro acaba por criar uma série de regras que devem ser seguidas. Esse processo gera, ainda, de acordo com Cruz (2012), a exclusão de muitos produtores de alimentos que não conseguem se adequar nesses padrões, revelando o quão delicado é “proteger” a qualidade do ponto de vista da cultura. A proteção dessa qualidade demandaria então, o respeito e a validade dos conhecimentos tradicionais como legítimos e equiparáveis ao conhecimento especializado (técnico-científico), porém considerando novas demandas dos consumidores, muitas delas formadas a partir do contexto de uma cultura global. Além disso, precisa buscar formas de colocar em diálogo diferentes sistemas alimentares a fim de criar um

---

<sup>44</sup> As ações de proteção ao “patrimônio” tiveram origem na França, com a preocupação de salvar obras e monumentos artísticos ameaçados de destruição no contexto da revolução francesa. A ideia de “patrimônio nacional” se difunde no período seguinte, associada à formação dos Estados nacionais, com a identificação de obras consideradas imprescindíveis para a nação, capazes de referenciar a história. No Brasil, esses instrumentos se consolidaram em 2000, com o decreto que instituiu o “Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial”, em que registram-se saberes e fazeres, celebrações, formas de expressão e lugares”, sob responsabilidade do IPHAN.

conhecimento e uma prática contextualizados, ou seja, mais adequado às necessidades e valores dos produtores e consumidores de determinado produto.

Neste contexto, Declerck (2013) aponta para a necessidade de buscar soluções integradas a partir de uma colaboração interdisciplinar, encorajando cientistas a usar seus conhecimentos para solucionar questões fora de suas disciplinas. E Maye (2013) ressalta a importância de trabalhar mais próximo dos movimentos sociais, e de construir conhecimento para argumentar contra as respostas tecno-científicas que mantêm uma visão simplista e não-sistêmica sobre saúde e sustentabilidade no sistema agroalimentar. O autor também reclama por maior diálogo interinstitucional, pela consideração de diversos conhecimentos, inclusive os conhecimentos tradicional e popular, na elaboração das normas que regem as diversas etapas necessárias à produção e circulação dos alimentos biodiversos, e pela elaboração de políticas públicas mais contextualizadas.

Para Wilkinson (2007), a demanda por qualidade teria feito surgir uma reflexão sobre a ciência, e o conhecimento que a representa, sujeitando-a ao crivo da cultura, ou seja, dos valores negociados da sociedade. Não se tratava agora de ciência, mas de valores diferenciados. Desta forma, para um alimento ser bom, além de ser bom para comer, deve ser bom para pensar, ou seja, deve encaixar-se bem nos nossos valores sobre a sociedade. Para o autor, a cultura torna-se assim, para além da questão dos gostos, algo que fala sobre os valores de justiça e sobre distribuição de valor (*idem*).

Ainda que alguns autores acreditem que o processo de apropriação instituído pelo capitalismo provoque uma profunda transformação da identidade cultural, o que poderia ser observado no acesso livre, indiscriminado e descontextualizado aos alimentos, essa homogeneidade é sempre interpretada segundo a cultura de cada povo e engendra, por reação, um forte apego a sua própria identidade (CARVALHO, 2007). Como nos lembra o autor, a defesa da identidade cultural não é a defesa da tradição cultural, mas da autonomia. Neste sentido, torna-se fundamental redescobrir o alimento como cultura e defendê-lo na qualidade de cultura, uma cultura que não seja nem isolamento, nem folclore, mas espaço autônomo na produção de identidade. Logo, se a valorização dos aspectos culturais dos alimentos pode ser elemento de disputa no mercado agroalimentar entre os diferentes sistemas alimentares, também pode ser elemento de sinergia entre eles no que se refere ao acesso a alimentos com qualidade diferenciada.

Os alimentos com qualidade diferenciada (orgânicos, agroecológicos, artesanais, caseiros, da agricultura familiar, da economia solidária, tradicionais, típicos, locais, regionais, da sociobiodiversidade) abordados ao longo desse capítulo possuem relação com o ambiente e

a cultura local. Constituem, em geral, o sistema alimentar alternativo, mas também podem estar inseridos no modo de produção convencional de alimentos. Ao explorar nesta seção qual qualidade diferenciada estamos buscando para os alimentos, percorremos o universo da qualidade sanitária dos alimentos e nos aprofundamos nas perspectivas da saúde e da sustentabilidade como elementos norteadores da qualidade, para ao fim, desembocar nas qualidades relacionadas à cultura. As reflexões sobre o dinamismo da cultura, seu caráter híbrido e a necessidade de ser constantemente reatualizada, nos fazem propor, no âmbito desta pesquisa, a expressão *cardápios contextualizados* como um conceito que adapta a qualidade às necessidades e ao contexto de uma dada localidade.

Cardápios contextualizados é um termo que está sendo proposto nesta pesquisa em referência ao conceito de Educação Contextualizada para a Convivência com o Semiárido, elaborado pela ASA como forma de considerar os saberes e práticas locais, sem abrir mão dos conhecimentos especializados vindos de fora ou “convencionais” ao currículo escolar, fazendo com que, na medida do possível, dialoguem. A expressão “cardápios contextualizados” reflete as interações entre sistemas alimentares, que incluem não apenas diferentes modos de produzir, distribuir e consumir os alimentos, mas as diferentes culturas ou modos de pensar, sentir e agir em relação aos alimentos. O foco na cultura, neste sentido, pode ser menos determinista que a relação por vezes estabelecida entre qualidade e saúde ou qualidade e sustentabilidade, pois promove o tipo de alimento que as pessoas querem comer. Esse “querer” precisa ser construído, obviamente, através de um processo aberto em que as pessoas possam ter acesso ao mínimo de informação sobre os produtos que consomem e clareza sobre os diferentes pontos de vista e aspectos da qualidade dos alimentos.

Um cardápio contextualizado pode misturar alimentos locais como carne de bode e outros de origem animal adquiridos dos vizinhos, com alimentos básicos, conhecidos, que sempre foram consumidos na localidade, como feijão, arroz e farinha de mandioca, ainda que esses já façam parte de um sistema alimentar convencional e encontrados nas grandes redes de supermercado. Esse cardápio é então complementado por alimentos cujas propriedades nutricionais estão em evidência como vegetais frescos e frutas comprados nas feiras, mas que podem ter origem desconhecida, além de alimentos mais específicos como as farinhas integrais, castanhas, queijos e doces de frutas nativas, encontrados em lojas especializadas.

Como nos coloca Ramos (2019), a qualidade dos alimentos é uma concepção disputada pelos diferentes atores que integram o sistema agroalimentar, os quais carregam distintos interesses, o que a torna uma característica imprecisa, podendo assumir múltiplas dimensões. A autora propõe como dimensões da qualidade ampla dos alimentos sob o enfoque

da SSAN, aspectos técnicos que contemplem as consequências do consumo de determinado alimento para a saúde (diversidade de alimentos, densidade calórica e composição nutricional adequada, e ausência de contaminantes químicos) e para os sentidos (que proporcionem prazer e que tenham boa aparência). Além disso, que sejam fáceis de preparar, que respeitem as normas que regulam os alimentos, e que atendam a aspectos éticos e políticos, ou seja, promovam a valorização cultural e não prejudiquem o meio ambiente. Entendemos que esse conjunto de necessidades devem ser consideradas na composição de cardápios contextualizados, a partir do peso que cada aspecto da qualidade assume em cada localidade. Nas palavras da autora, “não basta reconhecer que a qualidade é composta por múltiplas dimensões, importa conhecer como os atores locais, envolvidos na produção, processamento, comercialização, consumo, proteção, promoção e regulação desses produtos, interpretam e priorizam essas dimensões” (RAMOS, 2019, p.212).

Para finalizar essa seção, trago Rigo (2016) em seu livro “Mesa Farta no Semiárido”, onde diz que é preciso uma cultura alimentar contextualizada para a Convivência com o Semiárido, o que envolve adaptações e ressignificações. Trata-se de entender então, como nos coloca Carvalho (2007, p.92), que “mesmo quando o alimento, o prato ou a origem da tradição, vem de fora, ele pode ser assimilado, adotado e transformado, e a partir daí o saber gastronômico passa a ser local”. Trata-se de entender também que algumas modificações na tradição local precisam ser feitas para adequar às novas demandas dos produtores e dos consumidores. E entender ainda que, não existe uma receita do que seja mais adequado para alimentar uma população, isso deve ser construído na prática, a partir de debate claro e constante sobre a questão alimentar. E por fim, compreender que, categorizar um produto por sua qualidade diferenciada, não implica voltar ao passado ou tentar reproduzir a qualidade que este possuía várias décadas atrás, mas mobilizar os atores de uma determinada localidade com o objetivo de identificar os fatores que, em sua opinião, conferem qualidade àquele alimento no atual contexto histórico e social.

### 3.3 DETERMINANTES DO ACESSO E DAS ESCOLHAS ALIMENTARES

Após o debate sobre qualidade a partir de suas várias dimensões, focaremos agora na questão do acesso propriamente dito, lembrando que, feita a discussão sobre qualidade, podemos ter em mente agora que, quando tratamos do acesso a alimentos com qualidade diferenciada, estamos priorizando uma qualidade contextualizada a partir do ambiente e das culturas em constante mutação. Já para o debate sobre o acesso, iremos tratar das capacidades e oportunidades que as pessoas têm para acessar alimentos, das influências, aspirações e

inspirações que envolvem as escolhas alimentares, e outros determinantes mais sutis que atuam na conformação dos cardápios alimentares.

A política de SAN no Brasil prevê instrumentos para sua avaliação através de certos indicadores, como foi apresentado no capítulo 2, os quais estão baseados em critérios como renda, educação, saúde, produção e oferta de alimentos. Essas e outras condições estruturais para o acesso aos alimentos foram abordadas para a localidade de Juazeiro no segundo capítulo deste trabalho. Na figura 17, criada a partir do trabalho de campo, elas são apresentadas como um conjunto de determinantes do acesso à qualidade contextualizada (em laranja). Outro grupo de determinantes do acesso que consta nessa figura (em azul) são as paisagens e sistemas produtivos, e as dinâmicas e estruturas de abastecimento, apresentados na tese em um contexto de interação entre sistemas alimentares, gerando conflitos, sinergias e hibridismos que têm influência sobre o acesso aos alimentos. Nesse mesmo agrupamento, estão as práticas e escolhas alimentares, as quais continuarão a serem debatidas no presente capítulo, a partir de fatores estruturais, emocionais e simbólicos.

O último grupo (em verde) reúne determinantes que comporiam o que neste trabalho estamos denominando de política dos alimentos, ou seja, as redes de atores sociais e a participação em espaços políticos, em diálogo com as políticas alimentares, as quais serão abordadas no capítulo 4 na sua relação com o acesso à qualidade contextualizada. Nesse mesmo grupo está a cultura local, tratada na tese como elemento de sinergia entre sistemas alimentares para a promoção do acesso. A cultura como elemento de pertencimento, identidade, sensibilização e afetividade, é tomada, ainda, para debater o questionamento sobre sua valorização e conseqüente elitização do acesso aos alimentos com qualidade diferenciada.

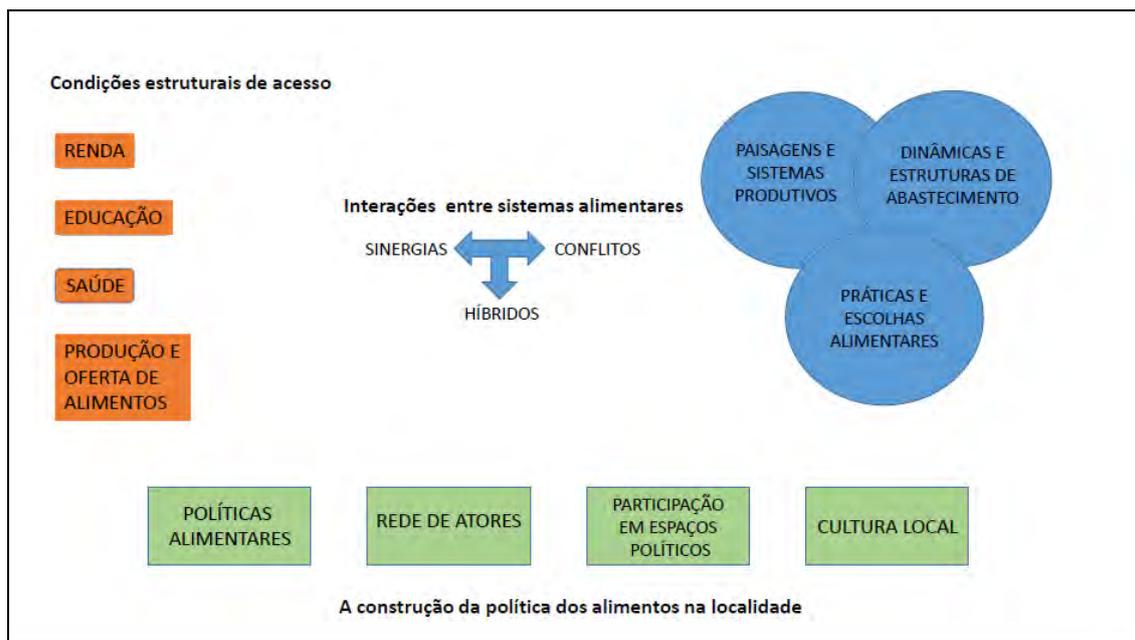


Figura 17: Determinantes do acesso à qualidade contextualizada dos alimentos na localidade de Juazeiro.

A construção desse esquema foi resultado do trabalho de campo, das entrevistas, observações e do questionário aplicado (ver figura 1) em diálogo com a literatura apresentada ao longo da tese. A figura não tem a pretensão de estabelecer relações entre os diferentes grupos de determinantes, mas apenas apresentar de forma esquemática o debate que estamos propondo sobre o acesso à qualidade contextualizada dos alimentos na localidade de Juazeiro, a partir das condições estruturais de acesso, das interações entre sistemas alimentares, das características do abastecimento alimentar, das políticas alimentares e da construção local da política dos alimentos.

### 3.3.1 Condições estruturais de acesso

As condições estruturais de acesso ao alimento evidenciadas na figura 17 estão presentes nos instrumentos de avaliação da segurança alimentar e nutricional no Brasil, considerando fatores como renda, saúde e educação, tratados na seção “Políticas sociais e seus impactos na vida sertaneja”. O objetivo aqui é retomar alguns aspectos para a reflexão sobre os impactos desses fatores no acesso a alimentos com qualidade diferenciada. Trata-se de um impacto não linear, como nos casos registrados para a localidade de Juazeiro, em que a chegada da energia elétrica é associada com o acesso a alimentos frescos (e, portanto, com a qualidade da alimentação), que agora podem ser acondicionados na geladeira. Ao mesmo tempo, a presença da geladeira é apontada como fator que ameaça o acesso à qualidade da alimentação, já que é usada para acondicionar carnes processadas e alimentos congelados em

locais onde, antes da chegada da energia elétrica, existia a partilha de um animal recém-carneado entre as pessoas da comunidade. O mesmo foi relatado para os programas de transferência de renda, que ao mesmo tempo que aumentam a diversidade da alimentação, servem como meio de incluir na dieta uma série de alimentos industrializados.

O fator renda como condição estrutural de acesso à qualidade dos alimentos é discutido por alguns autores que serão trazidos a seguir, a fim de tratar de uma das questões que motivou essa pesquisa: porque muitos agricultores não estão consumindo os alimentos com qualidade diferenciada que produzem? Somado ao fato de que pessoas de baixa renda também não têm acesso a esse tipo de alimento. Estariam estes restritos a pessoas com maior renda, informação, educação e outros atributos que os fazem terem melhores condições de realizar suas escolhas e/ou de acesso a esses alimentos? De fato, os dados coletados em pesquisa de campo mostraram que alimentos com qualidade diferenciada comercializados em feiras e lojas especializadas em Juazeiro são acessados por pessoas de maior poder aquisitivo. No caso da galinha de capoeira, um alimento tipicamente local, observa-se uma tendência dos produtores deixarem de consumi-la e darem preferência para a comercialização desse alimento, adquirindo para consumo próprio o frango do mercado. De acordo com os dados apresentados em publicações do Instituto Regional da Pequena Agropecuária Apropriada (IRPAA), “pelo preço de uma galinha caipira é possível comprar quatro frangos de granja no mercado atualmente”.

Neste sentido, Guthman (2008) afirma que, em geral, quem trabalha com comida tem acesso à má comida e más condições de trabalho e Allen (2010) relata que a maioria dos que não têm o que comer pertence às comunidades rurais pobres dos países em desenvolvimento. Estas características foram observadas em campo principalmente na agricultura familiar dos perímetros irrigados, que, especializando-se em apenas um cultivo para inserção no mercado, compram nos supermercados todos os seus itens alimentares. Esses casos ilustram a relação descrita por Diaz-Méndez e Garcia-Espejo (2016) entre a intensificação da produção agrícola (e exportação de alimentos) e a diminuição do seu consumo entre a população que os produz, piorando sua dieta alimentar.

Goodman (2003) diz que o acesso a alimentos de qualidade estaria limitado pela renda e desigualmente distribuído, desenvolvendo uma crítica sobre o posicionamento social desses alimentos. O autor faz uma reflexão sobre o fenômeno da “fuga para a qualidade”, articulada por consumidores com níveis significativos de capital econômico e cultural, os quais detêm os meios para optar por sair dos canais predominantes de abastecimentos de alimentos, que lhe ofereceriam riscos à saúde por exemplo. Vários autores ressaltam as desigualdades de acesso

aos alimentos, como Troutman (2012) que alerta para o fato de estarmos aumentando a divisão entre “os que têm e os que não têm” se não pensarmos na questão do acesso antes de promovermos alimentos com qualidade diferenciada. Friedmann (2005) também ressalta que a consolidação de um novo regime alimentar baseado na qualidade dos produtos, pode ampliar a lacuna entre consumidores privilegiados e pobres. Os consumidores privilegiados tendo acesso a alimentos frescos, relativamente não processados e com menos químicos e os consumidores pobres recebendo as *commodities* altamente processadas e compostas pela combinação de diversos ingredientes. Ainda que gerando contradições como exemplificado no início dessa seção, políticas sociais adequadas seriam um forma de garantir que a boa comida não seja privilégio de poucos.

Um debate teórico no outro sentido é feito por Moratoya et al. (2013), ao afirmarem que “ter mais dinheiro não necessariamente garantirá uma melhor nutrição”. Os autores apresentam estudos que apontam para o aumento do consumo de alimentos de baixa qualidade pelas pessoas de baixa renda, mas também surpreendem com resultados como maior grau de obesidade e excesso de peso à medida que as escalas de renda aumentam, devido ao fato dos *fast foods* e doces terem adquirido agregação de valor com a publicidade e a demanda. Neste contexto, questionam se o fato da alimentação entre os diferentes países e entre as diferentes classes ter se tornado mais homogênea, não teria, por consequência, diminuído a desigualdade de acesso ao alimento. Já que diversos alimentos encontrariam-se acessíveis para todas as classes sociais.

No entanto, o que se observa, tanto em grandes cidades do mundo como Nova Iorque (trazendo novamente minha experiência de doutorado sanduíche), assim como em cidades médias brasileiras como Juazeiro e Petrolina, é a permanência de uma relação entre hábitos alimentares e estrato social, com pessoas de maior renda e nível intelectual buscando uma diversidade maior de alimentos frescos e saudáveis. Ao mesmo tempo, pessoas menos favorecidas nos mesmos aspectos apontados alimentam-se de uma menor diversidade de produtos, com déficit de alimentos frescos, no caso do Brasil com alimentos básicos industrializados, e nos EUA incluindo uma quantidade muito maior dos ultraprocessados do que no contexto brasileiro. Em estudos sobre a alimentação no Brasil, Maluf (2007) argumenta, ainda, que o padrão dos cardápios não muda tanto assim entre os estratos de renda, mas sim a qualidade dos alimentos, evidenciando o fato da comida e das práticas alimentares serem indicadores privilegiados de hierarquia e estratificação social.

Pode-se dizer que a comida serviu, historicamente, como uma linguagem de distinção, que servia para situar cada um na sociedade. Neste sentido, Asfora (2007) apresenta algumas

curiosidades sobre a relação entre tipos de alimentos e características do indivíduo já no século IX, apoiada na antiga tradição médica grega, a fim de estabelecer uma combinação harmoniosa entre comensal e comida. Na Idade Média, a “qualidade da pessoa” deixa de ser definida por critérios físicos e passa para a posição que ocupa na sociedade, por sua riqueza e sobretudo pelo poder exercido, como podemos visualizar na tabela 3.

Tabela 3: Relação entre tipos de alimentos que deveriam ser consumidos por diferentes classes sociais no fim da Idade Média. Esquema adaptado de Asfora (2007).

Elemento	A grande cadeia do ser	Sociedade
Fogo	Animais mitológicos	
Ar	Aves Águia, galos, frangos, gansos	Ricos e poderosos
Água	Peixes Frutos do mar Vitelo, boi, carneiro, porco	Pequenos e médios burgueses, mercadores e ordens religiosas
Terra	Plantas Frutos, herbáceas (espinafre, couve), raízes (cenoura, nabo), bulbos (cebola, alho)	Pobres do meio urbano Camponeses, eremita

Dos reflexos dessa construção histórica de restrições do acesso a determinados tipos de alimentos, depreendemos sua relação atual com a pobreza, desigualdade social e renda, conforme apresentado por alguns autores. Para Furtado (2002), a explicação para a questão da desigualdade social no Brasil está no perfil de distribuição de renda. No país, os 20% mais ricos têm em média uma renda 33 vezes maior do que a dos 20% mais pobres. No entanto, vários autores refletem sobre a concepção de desenvolvimento como foi concebida desde o século XIX com o modo de produção industrial, enquanto um caminho para superar o atraso histórico em que se encontravam os países ditos subdesenvolvidos (SANDRONI, 1999) através do crescimento da renda *per capita*, promoção dos avanços científicos e do progresso industrial (ESTEVA, 2000). O desenvolvimento nesses moldes seria responsável, muitas

vezes, não pela superação, mas pela criação de grandes áreas de pobreza, estagnação, marginalidade e uma verdadeira exclusão do progresso social e econômico. Ao encontro dessas ideias, Maluf (2000) considera não ser correto afirmar que o crescimento econômico sempre beneficia os mais pobres ou o fato deste ser receita suficiente para enfrentar a desigualdade e a pobreza. Por outro lado, reduzir a iniquidade beneficia os mais pobres no curto prazo e favorece o crescimento no longo prazo. (ESTEVA, 2000).

Neste contexto, o Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (PNUD) publicou em 1990 o primeiro relatório do Desenvolvimento Humano, em que o conceito é associado a um processo de ampliação das escolhas humanas relevantes, a partir de um comparativo de qualidade de vida e privação que determina a distância que existe entre o caso nacional mais bem sucedido e os demais países (ESTEVA, 2000). Neste sentido, Maluf (2000) alerta para o risco de tomar a equidade social como sinônimo da generalização de certo padrão de consumo ou estilo de vida, ao que se contrapõem tanto o respeito à diversidade quanto os diagnósticos que concluem a insustentabilidade do padrão de consumo vigente no mundo industrializado. Escobar (2000), por sua vez, faz uma crítica aos economistas políticos e sua visão sobre a satisfação das necessidades reais das pessoas, pela incapacidade desses teóricos saberem *a priori* o que as pessoas desejam e necessitam e pelo fato das próprias necessidades materiais serem objetos culturalmente construídos. Ao encontro dessas ideias, Maluf (2000) questiona as distintas visões sobre o que seria melhoria da qualidade de vida e a sua expressão política em termos da capacidade (também desigual) de concretizar tal objetivo.

Contudo, rejeitar a perspectiva da homogeneização não implica desconhecer a existência de espaços desiguais e estes enquanto uma expressão de injustiça social. Sendo assim, seria necessário mensurar a desigualdade e a pobreza, valendo-se de indicadores comuns (renda, escolaridade, estado nutricional, etc.), sem com isto associar-se a algum conjunto de valores único e específico. Portanto, justiça, requereria ambas, redistribuição e reconhecimento (MALUF, 2000). Deste ângulo, pobreza e cidadania são questões indissociáveis, e os chamados “pobres” são, de fato, indivíduos em situações particulares de denegação de direitos (CODES, 2008). Sendo assim, atuar na eliminação da pobreza requer o estabelecimento de políticas que garantam o exercício da cidadania, deixando de ser interpretadas como ajuda aos pobres e passando a ser entendidas como direitos do cidadão (MIRANDA; TIBURCIO, 2013; CODES, 2008).

Neste sentido, pode-se afirmar que a sociedade e economia brasileiras sofreram profundas transformações nas últimas duas décadas, como resultado de políticas sociais de transferência de renda, que incorporaram milhões de pessoas ao mercado interno. A redução da pobreza em

geral e da desigualdade social são evidentes nos dados referentes ao período entre 2003 e 2010, no qual, aproximadamente 25 milhões de pessoas deixaram a pobreza e outros 25 milhões passaram a integrar uma nova classe média. Ainda assim, em 2010 em torno de 28 milhões de pessoas viviam em condições de pobreza no Brasil, dos quais 16,2 em situação inaceitável de miséria (MIRANDA; TIBURCIO, 2013). As áreas rurais brasileiras têm sido alvo de alguns programas específicos de combate à pobreza, haja vista sua maior extensão e intensidade historicamente nessas áreas. De acordo com os autores, “a nova cara da pobreza rural” estaria relacionada à precariedade da educação, do acesso à saúde e a condições precárias de trabalho. Mas os estudos revelam também a resistência da pobreza “velha”, que aparece com todas as suas faces conhecidas da fome, do analfabetismo, da falta de acesso à água e energia elétrica.

Para Sen (1993), a noção de pobreza deve ser interpretada como a privação das chamadas “capacidades básicas”. O “enfoque da capacidade” concebe a qualidade de vida em termos de atividades valorizadas e da capacidade de desempenhá-las. A vida humana seria constituída por efetivações (atividades e modos de ser), estas podendo ser básicas como evitar a mortalidade precoce e alimentar-se adequadamente, até efetivações complexas, tais como tomar parte da vida da comunidade. A capacidade de uma pessoa é uma noção derivada, reflete as várias combinações de efetivações que uma pessoa pode alcançar e a liberdade pessoal de escolher entre vários modos de viver (SEN, 1993). O fato de que diferentes pessoas têm objetivos diferentes e de que elas devem ser livres para persegui-los não deve ser esquecido. Se a liberdade é intrinsecamente importante, as combinações disponíveis para a escolha são todas relevantes para se avaliar o que é vantajoso para uma pessoa, mesmo que ela escolha apenas uma alternativa. Nessa perspectiva, a escolha é, em si mesma, uma característica valiosa da vida de uma pessoa.

Na perspectiva do desenvolvimento como liberdade, Sen (2010) argumenta que o apoio social para expandir a liberdade das pessoas e criar mais oportunidades de escolha pode ser considerado um argumento em favor da responsabilidade individual, e não contra ela. Com oportunidades sociais adequadas, os indivíduos podem efetivamente moldar seu próprio destino, ajudar uns aos outros e influenciar o mundo, questões centrais para o processo de desenvolvimento. De acordo com Sen (1993), essa abordagem consiste na liberdade de escolher um tipo de vida e não outro, e a capacidade de exercer essa liberdade depende, em grande medida, da educação recebida. Uma avaliação informada e inteligente tanto das vidas a que somos forçados como das vidas que poderíamos escolher mediante reformas sociais é o primeiro passo para o enfrentamento do desafio do desenvolvimento humano.

No entanto, de acordo com Furtado (2002), para que os pobres alcancem os princípios de que fala Sen, precisam ter acesso a meios que lhe assegurem certa renda, situação que no Brasil carece de atenção especial, apesar dos resultados positivos dos últimos anos. Sicsú et al. (2007) complementam afirmando que somente o crescimento a taxas elevadas e continuadas pode minorar o problema da desigualdade na economia brasileira, por que gera empregos e arrecadação tributária, a qual pode ser utilizada na implementação de programas sociais. Argumentam os autores que uma aposta em políticas de educação e qualificação profissional, por exemplo, sem uma estratégia de crescimento, será produtora de uma gama de trabalhadores bem-educados subempregados ou desempregados. Ponderando as ideias dos diferentes autores, buscamos nessa breve revisão considerar a diversidade de fatores estruturantes que condicionam a ampliação de direitos e da qualidade de vida, a redução da pobreza e da desigualdade, os quais precisam ser tomados em conjunto, ao pensarmos na promoção do acesso a alimentos com qualidade diferenciada.

### **3.3.2 Retomando as interações entre sistemas alimentares nas paisagens, cardápios e dinâmicas de abastecimento.**

A tabela 4 mostra os fatores determinantes do acesso a alimentos com qualidade diferenciada a partir do conjunto de elementos que auxiliaram na caracterização do abastecimento alimentar na localidade de Juazeiro: as paisagens e os sistemas produtivos, os cardápios (práticas e escolhas alimentares), as dinâmicas e estruturas de abastecimento (origens e fluxos). Para cada um deles são retomadas algumas características que remetem à coexistência e interação entre sistemas alimentares e suas implicações para o acesso a alimentos com qualidade diferenciada, discutidas ao longo da tese.

Tabela 4: Interações entre sistemas alimentares em cada uma das dimensões do abastecimento alimentar na localidade de Juazeiro e suas implicações para o acesso a alimentos com qualidade diferenciada.

<p><b>DIMENSÕES DO ABASTECIMENTO ALIMENTAR NA LOCALIDADE DE JUAZEIRO</b></p>	<p><b>CARACTERÍSTICAS QUE REMETEM À COEXISTÊNCIA E INTERAÇÃO ENTRE SISTEMAS ALIMENTARES</b></p>	<p><b>IMPLICAÇÕES PARA O ACESSO A ALIMENTOS COM QUALIDADE DIFERENCIADA.</b></p>
--	---	---

<b>Paisagens e sistemas produtivos</b>	Uso de práticas agropecuárias tradicionais e modernas, saber local e especializado (relações de poder entre os diferentes tipos de conhecimento e hibridismos entre eles).	Diversidade de tipos de produtos e opções de escolha, falta de informação para o consumidor sobre os processos envolvidos na produção de cada produto.
	Diferentes sistemas produtivos promovem desenvolvimento econômico e/ou alimentos com qualidade diferenciada. Conflitos por terra, mão-de-obra e água, gerados na coexistência entre sistemas produtivos.	Diversidade de produtos, aumento oferta, diferentes aspectos da sustentabilidade alcançados por cada sistema produtivo, acesso restrito a alimentos com qualidade diferenciada de certos sistemas produtivos.
	Valorização do território e seus produtos pela perspectiva gastronômica, ecológica, social e do desenvolvimento econômico.	Acesso restrito aos alimentos com qualidade diferenciada do território, promoção do acesso à qualidade pela população em geral pela expansão da valorização dos aspectos intrínsecos do território.
	Projetos de desenvolvimento baseados em interesses econômicos e sociais/ambientais (diferentes modos de apropriação da natureza baseado na ideia de Semiárido produtivo e improdutivo).	Acesso através do aumento do desenvolvimento econômico e aumento do poder de compra, acesso assegurado pela melhoria da qualidade de vida em geral, conservação dos recursos e qualidade do alimento.
<b>Cardápios e práticas</b>	Gourmetização dos alimentos com qualidade diferenciada	Restringe e elitiza o acesso, promove a divulgação dos alimentos com qualidade diferenciada.
	Tendência à homogeneização e à diversificação na alimentação e práticas alimentares (cardápios híbridos)	Acesso a maior variedade de produtos, muitos deles de qualidade questionável.
	Práticas alimentares como forma de afirmação da identidade e cultura em constante processo de transformação, influenciada por tendências globais (novas identidades).	Surgimento de estratégias que denotam uma cultura repensada, que possa incluir as novas demandas dos consumidores.

<b>alimentares</b>	Receitas tradicionais com ingredientes industrializados	Manutenção das receitas de família com perda da qualidade desses alimentos.
	Qualidade dos alimentos baseada no conhecimento científico (sanitária), modo de produção tradicional, origem na agricultura familiar, saber médico e popular (relações de poder entre os diferentes saberes e práticas).	Confusão dos consumidores na escolha dos alimentos e medos alimentares.
	Hábitos de consumo que remetem à questão socioeconômica, à praticidade e falta de tempo, preocupação com a saúde, com o ambiente, questões sociais e éticas (bem-estar animal).	Divergências em relação ao consumo de certos alimentos (ex. carne e outros produtos de origem animal, industrializados, frutas e verduras).
<b>Fluxos e dinâmicas do abastecimento</b>	Circuitos curtos ganham dinâmica global pelas cadeias de valor	Acesso aos alimentos com qualidade diferenciada por vezes negado localmente e deslocado para outras regiões
	Dinâmicas locais, nacionais e globais nas cadeias de abastecimento de alimentos	Maior acesso local aos alimentos das cadeias longas, produzidos em larga escala, sem origem e industrializados, maior diversidade de alimentos a melhores preços.
	Conflitos entre os conhecimentos popular e especializado e valorização de um conhecimento sobre o outro no processamento de alimentos.	Restrições à comercialização dos alimentos com qualidade diferenciada (barreiras sanitárias), proposta de uma legislação sanitária adaptada.
	Modernização dos espaços de processamento e dos mercados.	Melhora da qualidade sanitária e perda das características originais (relativas à tradição), decisões políticas entre a necessidade de regulação, a manutenção de um modo de vida e a liberdade de escolha.

Ainda que o debate sobre o papel do consumo tenha ganhado a cena nos estudos alimentares, muitos autores acreditam que a produção continua pautando os rumos do sistema alimentar e, portanto, definindo o acesso a determinados tipos de alimentos, através da concentração do capital em grandes corporações agroalimentares. Como nos aponta Fairbairn (2008), a liberdade de escolha, neste contexto, pode refletir apenas o acesso garantido a uma *commodity*. Neste sentido, a coexistência de diferentes sistemas produtivos, como a fruticultura irrigada, a agricultura familiar especializada e a agricultura tradicional de sequeiro, garantem uma maior diversidade de oferta de alimentos, ainda que com situações de conflito e restrições de acesso a alimentos com qualidade diferenciada.

Em um contexto de aumento da demanda por alimentos (GODFRAY et al., 2010), de ligação do sistema agroalimentar ao capital financeiro (ISAKSON, 2013; BURCH; LAWRENCE, 2009) e, no caso de Juazeiro, questões climáticas peculiares, questiona-se se seria possível abastecer a população a partir de sistemas alimentares alternativos e alimentos com qualidade diferenciada. Considera-se o papel da fruticultura irrigada de larga escala na economia local e os diferentes aspectos da sustentabilidade atendidos parcialmente por cada um dos sistemas produtivos coexistentes, bem como o acesso a diferentes tipos de alimentos que cumprem diferentes demandas e compreensões de qualidade.

Neste contexto, Morgan et al. (2006) lembram que a agricultura convencional alcançou o que as gerações anteriores apenas sonhavam, como o suprimento de alimentos baratos e acessíveis a grande maioria das pessoas. Por um lado a crescente dependência das importações de produtos agroalimentares tem sido apontada como um problema com reflexos em termos da soberania alimentar (FRIEDMANN, 1982). Por outro, a economia funciona a partir de relações internacionais de comércio e, transformá-las, implicaria em drásticas mudanças nos padrões alimentares de alguns países e na segurança alimentar de outros, como é o caso de regiões que não tem condições geográficas e/ou ambientais de produzir sua própria comida (DELGADO, 2012). A partir dessas questões podemos refletir sobre até que ponto os consumidores decidem sobre o que consomem, ou seja, até que ponto conseguem exercer sua soberania alimentar.

Uma variedade de dinâmicas e fluxos de abastecimento atravessam a localidade de Juazeiro, garantem a oferta de alimentos e o acesso físico a sua população e criam relações entre pessoas e alimentos. A oferta dos produtos nas grandes redes de supermercados, assim como ocorre em todas as partes do mundo, garante acesso a alimentos baratos a maior parte da população (SCHNEIDER et al., 2016; BUSCH, 2010; REARDON et al., 2004), alimentos frescos da região podem conter grandes quantidades de agroquímicos e alimentos básicos

passam a ter origem de produção desconhecida. Alimentos locais com qualidade diferenciada podem percorrer longos caminhos ao entrarem em cadeias globais de valor, já que às vezes é mais fácil exportar do que vencer as barreiras sanitárias para a comercialização interna.

A produção local, neste sentido, não é garantia de acesso local, sendo necessário formas de conciliar o saber especializado e o local, minimizando as diferenças de poder entre os diferentes conhecimentos, e encontrando formas de diálogo entre eles, bem como estratégias híbridas de atuação conjunta entre movimento sociais, cidadãos e empresas (FRIEDMANN, 2000; 2005). Alguns projetos desenvolvidos nas localidades estão propondo ações neste sentido e sinalizam para as possibilidades de encontrar sinergias entre estratégias distintas, os chamados opostos complementares. Essas ações buscam promover o acesso a alimentos com qualidade diferenciada a partir da diversidade de sistemas produtivos, mercados e dos cardápios híbridos, baseando-se nos princípios da diversidade que pode ser gerada na coexistência.

As tendências envolvendo as práticas alimentares denotam a coexistência entre sistemas alimentares, no que se refere aos diferentes modos de consumir e pensar sobre os alimentos. Simultaneamente, ocorrem processos de homogeneização dos hábitos alimentares, conservação dos hábitos tradicionais e, pelos processos de apropriação, geração de mais diversidade de práticas. Alimentos tradicionais e típicos passam a ser valorizados, às vezes justamente porque os processos que lhe dão origem estão se extinguindo. Essa valorização pode ocorrer através da gourmetização dos alimentos com qualidade diferenciada e consequente elitização e restrição de seu acesso para um público específico, mas também promove esses alimentos para o público em geral através de um processo de sensibilização por meio da cultura.

A constituição de cardápios híbridos, que misturam alimentos locais de circuitos curtos e industrializados produzidos em larga escala, expressam os processos de manutenção da cultura local, ao mesmo tempo em que essa cultura encontra-se em constante transformação, influenciada por novas demandas dos consumidores. Tomada como algo dinâmico, a cultura pode servir de elemento de sinergia entre sistemas alimentares na promoção do acesso a alimentos com qualidade diferenciada. Novas redes e outras identidades são formadas neste contexto, a partir de novos hábitos de consumo que remetem à praticidade, a preocupação com a saúde e com o bem-estar animal, por exemplo. A qualidade dos alimentos pode então estar associada a questões éticas, estéticas, sociais, ambientais e sanitárias, tornando as escolhas alimentares cada vez mais complexas.

Como nos aponta Troutman (2012), aqueles que pretendem promover o acesso

somente através de aspectos estruturais como aumento da produção e disponibilidade do alimento, renda e educação, ignoram a psicologia do comer. Para o autor, seria ingênuo, na melhor das hipóteses, pensar que esses determinantes possam suplantar aspectos sutis das escolhas alimentares, que em última instância determinam o acesso. Com o objetivo de aprofundar nesse debate sobre as escolhas, preferências e comportamentos alimentares, elaboramos a próxima seção.

### 3.3.3 Escolhas alimentares

O acesso a alimentos com qualidade diferenciada, conforme visto nos itens acima, é influenciado tanto por condições estruturais como renda e educação, quanto pela produção e distribuição de alimentos, os quais tornam acessíveis alguns tipos de alimentos para determinadas pessoas. No que se refere à esfera do consumo e das escolhas alimentares, vimos que existem diferentes tendências, as quais podem estar expressas em uma mesma refeição. Quanto ao tema específico das escolhas alimentares, apresentamos o resultado de amplo debate e reflexão sobre os dados de campo realizados durante o período sanduíche no Programa de Nutrição da Columbia University, baseado nos modelos de Contento (2011), Bareham (1995), Triandis (1980), e Fishbein e Ajzen (2010) (figuras 18, 19, 20 e 21), que abordam os determinantes das escolhas, das preferências e do comportamento alimentares.

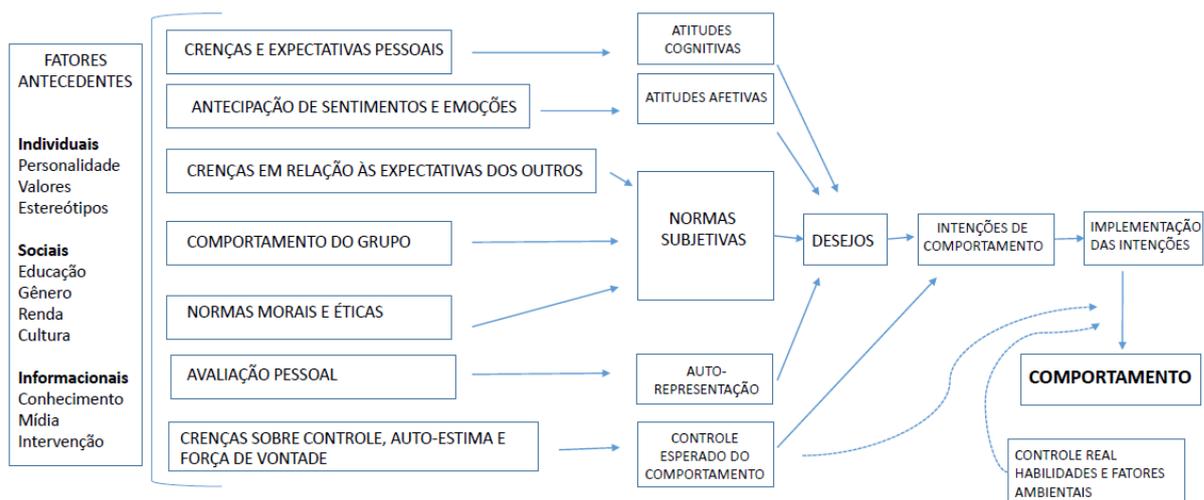


Figura 18: Determinantes do comportamento alimentar, traduzido e adaptado de Fishbein e Ajzen (2010).

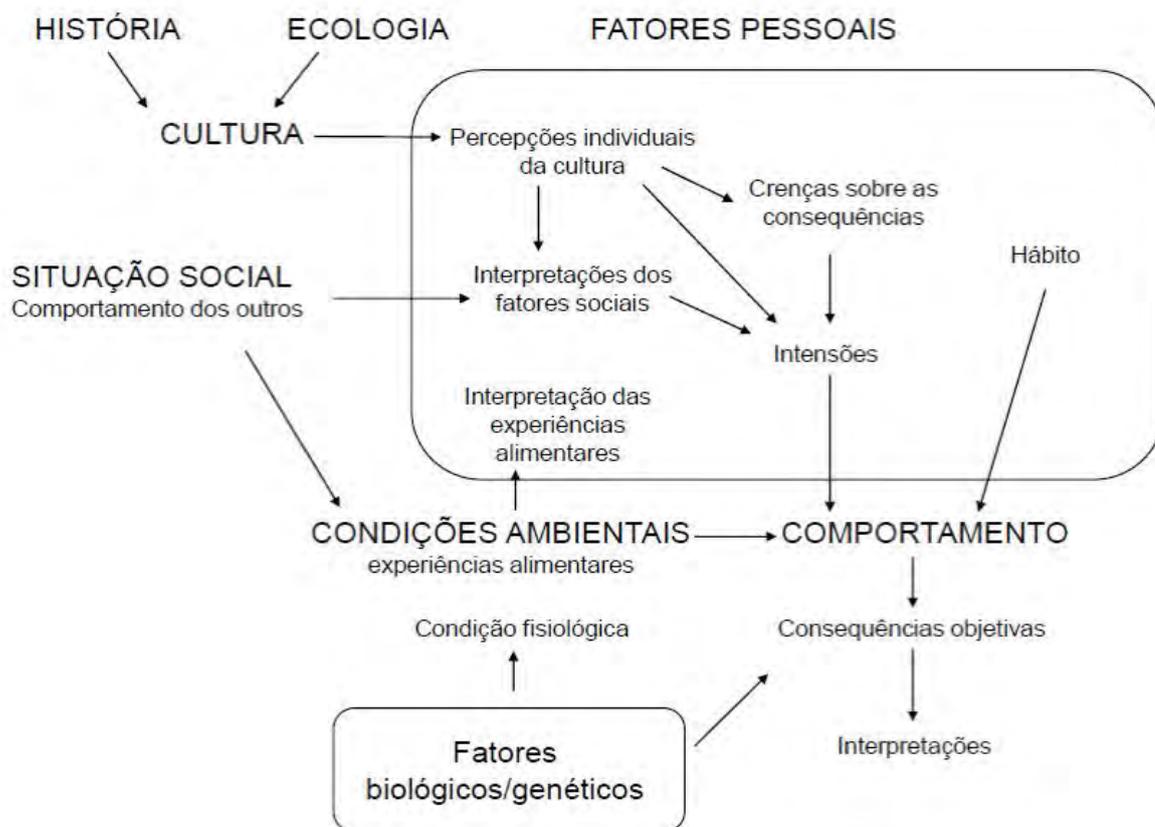


Figura 19: Determinantes do comportamento alimentar, traduzido e adaptado de Triandis (1980).



Figura 20: Fatores determinantes das preferências alimentares, adaptado de Bareham (1995).

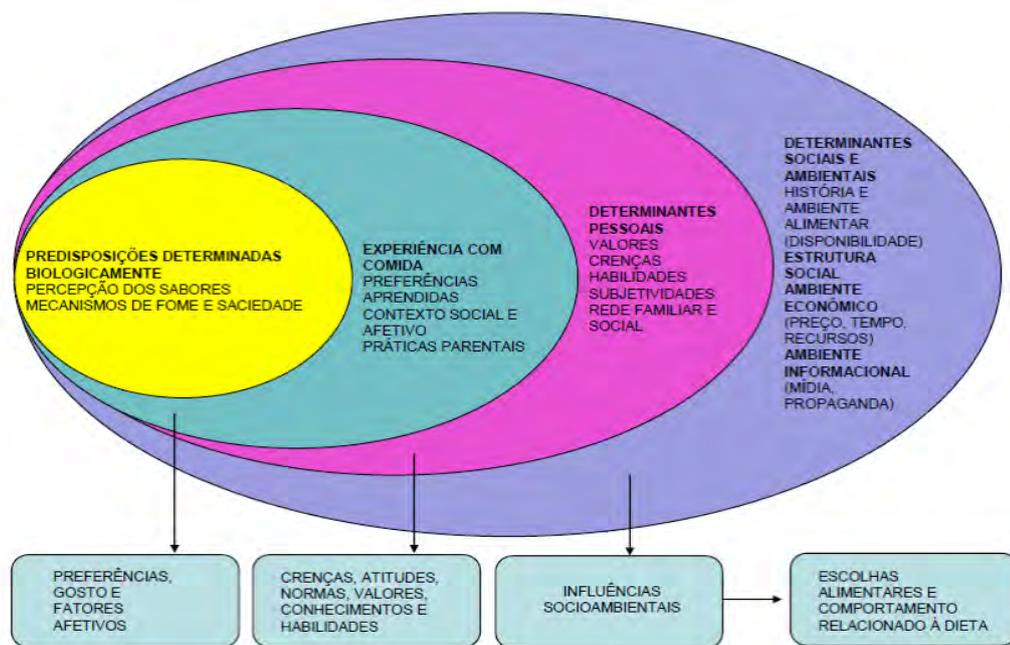


Figura 21: Determinantes das escolhas e do comportamento relacionado à dieta, traduzido e adaptado de Contento (2011).

O modelo de Fishbein e Ajzen (2010) foca em características mais subjetivas que determinam o comportamento alimentar, como as emoções, os desejos, valores morais e éticos, autoestima e capacidade de autocontrole. No entanto, o modelo aborda essas características como subordinadas a fatores sociais como educação, renda, cultura, informação e a influência da mídia (figura 18). Em Triandis (1980), um dos pioneiros na proposição de um modelo para os fatores que determinam o comportamento alimentar, aparece a influência da história, do ambiente, da cultura, da situação social, agindo sobre fatores pessoais, das percepções individuais da cultura, da interpretação dos fatores sociais e das experiências alimentares. Fatores biológicos e genéticos e a força do hábito também seriam determinantes do comportamento alimentar de acordo com esse modelo (figura 19).

O modelo proposto por Bareham (1995) para a definição das preferências alimentares engloba como determinantes os fatores socioeconômicos, educacionais, culturais, extrínsecos (publicidade), intrínsecos (apresentação dos alimentos), biológicos (idade, sexo) e pessoais (valores, referenciais) (figura 20). Por fim, Contento (2011) apresenta os principais determinantes das escolhas alimentares e do comportamento relacionado às dietas, os quais envolvem fatores biológicos, disponibilidade de alimentos, estrutura social e ambiente econômico (preço, renda), ambiente informacional (mídia, propaganda), valores, subjetividades e habilidades (figura 21).

Dos modelos propostos e da experiência de campo depreendemos que, as múltiplas influências que determinam as escolhas alimentares e que se refletem em discursos e práticas tão distintos, podem ser explicadas por fatores biológicos, pela experiência individual com determinados alimentos, com aspectos ligados à memória e relações de afeto que envolvem determinada prática culinária, habilidades no preparo de alimentos, além da influência dos chamados “intermediários”, mídias diversas, livros, *chefs* famosos e influenciadores digitais que reatualizam a cada dia o debate sobre alimentos, nutrição, alimentação e culinária. Esses novos referenciais formam uma série de valores, crenças, motivações, significados, identificações, emoções e expectativas em relação ao ato de comer, com os quais os consumidores de alimentos, todos nós, precisam lidar constantemente. Desta forma, comer torna-se uma atividade humana central não só por sua frequência, constante e necessária, mas também porque cedo se torna a esfera onde se permite alguma escolha.

Fatores biológicos e genéticos podem atuar como determinantes das escolhas alimentares (SIFFERLIN, 2013; HERRERA; LINDGREN, 2010), somados a fatores psicológicos e sociais que podem levar a compulsão alimentar, atribuindo à comida um significado de alívio para o estresse. Como nos aponta Cordeiro (2018), nosso organismo é programado geneticamente para gostar de doces, já que contém receptores especiais para o açúcar na língua. Esses receptores estão ligados às partes do cérebro conhecidas como áreas de prazer, e funcionam como um mecanismo de recompensa pelo fato do açúcar fornecer energia ao corpo. No entanto, para além dos aspectos biológicos, o gosto por determinados alimentos recebe a influência de nosso meio social. Como coloca Mintz (2001), nossas atitudes em relação à comida são normalmente aprendidas muito cedo, e são, em geral, inculcadas por adultos afetivamente poderosos, o que confere ao nosso comportamento alimentar um poder sentimental duradouro. Crescemos em lugares específicos, cercados também de pessoas com hábitos e crenças particulares, portanto, aprendemos a comer inseridos em um corpo substantivo de materiais culturais historicamente derivados.

Esse gosto “natural”, ainda que se saiba que é um gosto apreendido nos grupos de pertencimento e determinado culturalmente (FONSECA, 2007), trata-se de um gosto dos sentidos, que se difere do gosto da reflexão. Para Bordieu (2011), o gosto da reflexão pressupõe um ato de conhecimento, uma operação de decifração e decodificação, que implica o acionamento de um patrimônio cognitivo e de uma competência cultural. No contexto dos cardápios híbridos identificados na localidade de Juazeiro, podemos dizer que os alimentos são escolhidos ora com base no gosto dos sentidos (bom sabor, receita de família), ora pelo gosto da reflexão (faz bem a saúde, é sustentável, promove a agricultura familiar). Em relação

ao consumo da carne, por exemplo, os consumidores costumam ponderar o fato de que o alimento faz parte de sua cultura alimentar, e de que o apreciam pelo paladar, mas ao mesmo tempo, podem estar cientes dos impactos que podem causar ao ambiente, à saúde e aos animais. Para resolver esse impasse no momento da escolha do alimento, por vezes basta comprar de quem se conhece, confiando assim no modo como os animais foram criados e tratados pelos seus criadores, privilegiando alguns critérios iniciais de escolha em detrimento de outros.

Para Schneider (2015) é no gosto que se dá a síntese dialética entre a necessidade (comer) e a liberdade (escolher o alimento e o preparo), e entre o prazer de desfrutar e o conhecimento para obter as informações necessárias para se alimentar adequadamente. Neste contexto, como nos aponta Fischler (1995), a eleição dos alimentos pode se converter em uma pergunta obsessiva. Pelo fato dos alimentos serem literalmente introduzidos em nós e converterem-se em nossa substância íntima, a escolha dos alimentos e a alimentação tornam-se o domínio do prazer, mas também de desconfiança, incerteza e ansiedade, como nos foi apontado em campo em relação à qualidade sanitária e ambiental dos alimentos locais de origem animal. O mesmo ocorre para o excesso de calorias das refeições típicas e para as substâncias químicas presentes em alimentos frescos (agrotóxicos) e industrializados (corantes, saborizantes e conservantes). Mintz (2001) coloca que para cada indivíduo, o alimento representa uma base que liga o mundo das coisas ao mundo das ideias por meio de nossas escolhas, conformando-se na base para nos relacionarmos com a realidade, portanto carregando uma forte carga moral. Sendo assim, nossos corpos podem ser considerados o produto de nosso caráter que, por sua vez, é revelado pela maneira como comemos.

Num universo de possibilidades de interpretações, crenças, significados e valores, um corpo magro pode estar associado a um ideal de beleza, ou aos tempos de escassez de alimento, ao mesmo tempo em que um corpo gordo pode estar associado à riqueza e saúde ou à doença e desleixo. A moralidade acerca da comida pode dividir esses corpos em consumidores compulsivos e reflexivos, o que de acordo com Goodman et al. (2010) envolve a construção do eu com os outros e outras naturezas em redes morais de significado. A ideia de relacionar o consumo de alimentos, por exemplo, a uma forma de ação política, materializa e torna pública, a reflexão sobre valores e comprometimentos ambientais e sociais, e expressa expectativas de influenciar positivamente no mundo através das escolhas mais triviais e cotidianas (PORTILHO et al., 2011; GOODMAN et al., 2012). Neste contexto, Guivant (2003) trata de um consumidor que estaria mais preocupado consigo mesmo ao escolher produtos alternativos (a partir de ideais de saúde, compensação pelo seu esforço,

merecimento, prazer) do que realmente expressando uma preocupação social ou ambiental. No entanto, Macnaghten (2003) reflete sobre o fato de que em uma sociedade mais individualista e globalizada, as preocupações ambientais são sentidas de forma mais aguda quando chegam a nossos corpos, fundamentalmente no que diz respeito à saúde e aos alimentos.

Vários autores refletem sobre o poder de decisão e escolha dos consumidores, sendo esse pressionado por uma economia global que tem no consumo sua força motriz e opera justamente na eterna insatisfação humana da realização de seus desejos e expectativas. Nesta perspectiva, mesmo os aspectos morais estariam baseados no mercado, que “quer te vender coisas para você salvar o planeta”, e sua capacidade de intervenção no mundo estaria baseada em sentimentos de culpa ou compensação. Neste sentido, deixar os consumidores pensarem que estão escolhendo serviria para o propósito de evitar o conflito, manter as desigualdades de acesso e as estruturas de poder (TROUTMAN, 2012). Ainda nesse contexto, outros autores enfatizam que as escolhas dos consumidores ficam bem restritas ao papel que exerce o grande varejo e ao rol de produtos ofertados nos supermercados (CUNHA, 2016) e as relações desse setor com sistemas de comunicação de massa (CORDEIRO, 2018). A autora demonstra que os sistemas globais e hegemônicos de produzir alimentos, conhecimentos e informações interferem no modo como cada um se alimenta de comida e informação, colonizando nossas escolhas.

Warde (2016) propõe uma abordagem que situa as escolhas dos consumidores em um patamar intermediário, que não ocupa nem uma posição de transformação social (do consumo enquanto ato político), nem enquanto algo determinado por forças sociais e econômicas (do poder que as estruturas exercem sobre os agentes). Para tanto, propõe um olhar sobre as práticas cotidianas dos indivíduos, atividades rotineiras realizadas, em sua maior parte, sem reflexão. Desse modo, o comportamento das pessoas em relação ao comer é muito mais habitual do que uma escolha deliberada, sendo, muitas vezes, exercido em um estado de distração, pondo-as vulneráveis a processos de persuasão. Assim, o julgamento das pessoas é seriamente afetado pelas companhias ou pelos artefatos materiais e as mensagens textuais que as cercam. Para o autor, esses “intermediários”, como a mídia, a internet, livros, transmitem sinais ou mecanismos de direção que guiam a conduta e as práticas dos indivíduos, e constituiriam o que o autor denomina de cultura, considerando essa enquanto propriedade pública à qual as pessoas estão expostas nas ruas, através de signos, conceitos e artefatos.

Ao contrário do que dizem Diaz-Mendez e Garcia-Espejo (2016), de que estaríamos perdendo os referenciais culturais que guiam nossas escolhas, estaríamos expostos a uma

diversidade desses elementos, que fazem com que possamos individualizar nossa identidade a partir das coisas com as quais nos identificamos, através de um mosaico de símbolos, conceitos e discursos. A partir dessa discussão, retomamos aqui a questão proposta na seção “Condições estruturais de acesso”, sobre os motivos que levam muitos produtores de alimentos com qualidade diferenciada a não consumirem os alimentos que produzem, o mesmo ocorrendo com consumidores de baixa renda em geral, que mesmo tendo “acesso” a esse tipo de alimento, não os consomem. Verificamos que para muito além das questões ligadas à renda, quantidade, disponibilidade e garantia da qualidade do alimento produzido, o acesso é também determinado por questões mais sutis, que envolvem o gosto, habilidades, emoções, memórias, estilos de vida, identificação com o alimento e influência dos elementos da cultura, considerada enquanto a diversidade de estímulos aos quais as pessoas estão expostas.

Das práticas rotineiras observadas em campo destacamos que a compra de alimentos nas grandes redes de supermercado parece representar certo status social, a partir do aumento do poder de compra nas classes mais baixas, em parte devido a políticas de transferência de renda. O fenômeno de identificação simbólica com a dieta e o padrão de consumo das classes privilegiadas foi relatado por autores como Léna (2012), que a considera uma influência externa poderosa, e cheia de contradições. O autor nos lembra que do ponto de vista ético e teórico, não se pode negar à maioria da humanidade o acesso ao nível de consumo da minoria, porém será um desafio encontrar uma maneira de fazer isso em um contexto de degradação ambiental e problemas de saúde decorrentes da má alimentação.

Nos grupos focais realizados no âmbito dessa pesquisa, muitos consumidores nos relataram que a compra dos alimentos no supermercado além de ser mais prática, por concentrar uma diversidade de alimentos a preços acessíveis, é necessária para o preparo de várias receitas tradicionais, que agora dependem de ingredientes industrializados, já que a produção local desses alimentos é praticamente insignificante. Neste contexto, perdeu-se o hábito de consumir muitos dos alimentos locais, seja porque são produzidos em pequena escala, duvida-se da sua qualidade, prefere-se vendê-los a consumi-los porque oferecem boa renda, ou porque competem com produtos industrializados de uso mais rápido, prático e barato. Assim, algumas pessoas alegam que o gosto mudou, principalmente dos jovens, que estão mais expostos a várias influências, e, independentemente da classe social, não querem mais comer feijão, arroz e bode, mas sim sanduíche de queijo com mortadela. Desta forma, podemos dizer que, o acesso também passa pela disposição das pessoas em experimentar algo novo, pela identificação de determinados grupos por certos produtos, que passam a ser

incorporados nas práticas diárias e rotineiras.

A televisão, presente em todas as casas, mesmo àquelas do meio rural que não possuem rede elétrica (mas sim um gerador que fornece algumas horas de televisão por dia) parece ser uma influência potente das preferências alimentares. De acordo com Cordeiro (2018), a industrialização da alimentação cresceu em paralelo com a comunicação de massa e se utilizou do marketing e da publicidade para divulgar seus produtos. As informações aparentemente neutras e desprovidas de interesse que chegam até as pessoas principalmente através da televisão teriam influência direta no modo como elas constroem suas capacidades de escolhas alimentares.

No entanto, como nos coloca Guivant (2003) influências nem sempre mudam atitudes, já que os consumidores são agentes reflexivos e filtram as informações transmitidas pela mídia, pelos sistemas peritos diversos na área de saúde, pelos familiares e amigos, e nem sempre seguem fielmente estas orientações. As escolhas dos consumidores não se limitariam somente a julgamentos em relação às influências recebidas, mas se inscrevem em jogos sociais estratégicos, emocionais e simbólicos, perante os quais os indivíduos representam-se socialmente frente aos outros (POULAIN; PROENÇA, 2003). Daí decorre, muitas vezes, uma distância entre o discurso e a prática propriamente dita.

Muitas pessoas associam, por exemplo, o ato de preparar o próprio alimento a uma alimentação saudável, e expressam esse sentimento em seus discursos, porém não sabem cozinhar ou não tem tempo para isso, e ao mesmo tempo, celebram a praticidade de alimentos pré-prontos e de restaurantes *self-service*. Alguns trabalhos mostram que, independentemente da classe social, as pessoas estão comendo mais fora de casa, o que muda são os tipos de estabelecimentos frequentados, que podem variar entre restaurantes *gourmet* e lanches rápidos nas ruas. Aos fins-de-semana, reserva-se o tempo necessário para dedicar-se ao preparo das receitas de família, que podem ou não utilizar-se de ingredientes mais frescos e locais.

No entanto, alimentar a família tem adquirido cada vez mais significados éticos e morais, pelo crescente movimento de reinvenção nostálgica do lugar da cozinha como espaço revolucionário a favor da saúde, da sociabilidade e da responsabilidade social e ambiental. Goodman et al. (2010), nos lembra que, neste contexto, a responsabilidade de uma boa alimentação para a família, muitas vezes, recai sobre as mulheres, tidas como as únicas responsáveis pela alimentação e por manter padrões alimentares socialmente apropriados. Desta forma, se estabelece um mix de velhos e novos conhecimentos e valores, que precisa ser pensado em termos de questões de gênero, além das questões sociais, já que nem todos terão disponibilidade e recursos necessários para esse “retorno ao passado”.

Guthman (2008) nos lembra, inclusive, que esses valores antigos que envolvem o ato de preparar refeições demoradas em casa podem ser completamente rejeitados por pessoas aos quais esses hábitos possam remeter a memórias de uma atividade pesada e de um passado de pobreza e dificuldade. No entanto, contraditoriamente, convivem ideias opostas em relação ao ato de cozinhar, algo entre dominação e emancipação. A cozinha pode estar ligada ao ofício e à obrigação familiar, espaço de subjugação e opressão, geralmente atribuída historicamente à mulher. Por outro lado, também é vista como uma atividade prazerosa, prática essencial para conhecer mais sobre a própria alimentação e de soberania de preparar seu próprio alimento. Neste contexto, cozinhar passa a ser estimulado não só pelas políticas de segurança alimentar, pelo guia alimentar brasileiro, mas também pela indústria alimentícia e os meios de comunicação. Neste sentido, a cozinha estaria em franca disputa (CORDEIRO, 2018).

Na localidade de Juazeiro, assim como em praticamente qualquer lugar do mundo, fala-se mais sobre culinária, assiste-se a programas de televisão e lê-se sobre o assunto, e *chefs* de cozinham tornam-se celebridades. Para Pollan (2014) milhões de pessoas passam mais tempo hoje em frente à televisão assistindo programas de gastronomia do que efetivamente cozinhando. O autor sugere que o motivo desse interesse em se alimentar de livros, revistas, filmes e vídeos, talvez seja porque cozinhar envolve coisas das quais sentimos falta, ou seja, desperta emoções, sentimentos, afetos, memórias, histórias. Alimentar-se dessas sensações pode trazer tanto conforto quanto um bom prato de comida e, além disso, fortalece o imaginário de que também são feitas nossas escolhas.

## CAPÍTULO 4. A CONSTRUÇÃO DA POLÍTICA DOS ALIMENTOS

Neste capítulo construiremos o argumento que embasa nossa tese, de que a participação social em espaços políticos e a valorização da cultura local são recursos acionados pelos atores na localidade de Juazeiro para a promoção do acesso a alimentos com qualidade diferenciada, a partir da interação entre elementos de distintos sistemas alimentares. A primeira seção desse capítulo apresenta a cultura como um elemento de sinergia entre sistemas alimentares, a segunda parte foca na formação de um movimento alimentar que se dá pela proliferação de espaços políticos, ou seja, ambientes de debate e promoção de alimentos com qualidade diferenciada. A participação dos atores sociais nesses espaços e as redes entre organizações relacionadas direta ou indiretamente à questão alimentar nas suas diversas dimensões, seriam os principais elementos identificados na conformação da *política dos alimentos* no âmbito local, objeto de discussão da última seção desse capítulo.

### 4.1 A CULTURA COMO ELEMENTO DE SINERGIA ENTRE SISTEMAS ALIMENTARES

Como vimos no capítulo anterior, são muitos os elementos que influenciam no acesso a alimentos com qualidade diferenciada, quando refletimos sobre os conceitos de qualidade e de acesso. Neste sentido, ter qualidade trata-se de um elemento subjetivo, que deve ser definido em cada contexto, assim como ter acesso está para além das obviedades envolvendo a disponibilidade do alimento e as condições estruturais para acessá-lo. Sendo assim, soluções simples e ingênuas não resolvem a questão do acesso, como por exemplo, aquelas baseadas em sistemas alimentares locais que não consideram as interações entre os diversos sistemas existentes, no que se refere aos modos de produzir, consumir e pensar os alimentos. Neste sentido, Troutman (2012) questiona: quantas feirinhas precisaremos para suplantarmos o sistema alimentar industrial? Propondo que devemos atuar em conjunto (movimentos sociais, cidadãos e empresas) para pensar em estratégias eficazes de promoção do acesso a alimentos com qualidade diferenciada.

Ao longo da tese, mostramos algumas interações entre os sistemas alimentares na localidade de Juazeiro, situações que mesmo envolvendo conflitos, expressam o universo em que os atores se movem na prática, e a partir do qual, encontram meios de promover o acesso aos alimentos que desejam consumir. Na diversidade de interações registradas, consideramos que a cultura se mostrou como um elemento de maior sinergia entre esses sistemas. Se por um lado sua valorização pode criar a elitização de algumas práticas, através da gourmetização da

biodiversidade e dos alimentos tradicionais, por outro, contagia os diversos sistemas, se expande, se transforma e se populariza.

Como afirma Goodman et al. (2012), a mudança de hábitos pode se dar através da inserção de ideias alternativas no interior de todos os sistemas alimentares. A valorização da cultura, neste sentido, parece ser a ideia alternativa mais coerente para essas localidades onde resistem elementos da cultura local, mesmo que em constante processo de mudança. Pode então a valorização da cultura promover o acesso a alimentos com qualidade diferenciada, em um contexto de gourmetização e elitização da comida local e típica como o que ocorre em Juazeiro e tantas outras localidades no Brasil?

Registramos que alguns restaurantes em Petrolina especializaram-se em preparações refinadas, comandados por *chefs* de cozinha que apostam na gourmetização dos ingredientes locais como forma de atrair certo perfil de consumidor. Elementos que representam o sertão e o Semiárido são levados para dentro do restaurante, desde a decoração do salão onde os clientes realizam as refeições, na forma de objetos de artesanato como bonecas de barro, barqueiros, redes, cactos, pilão e fogão à lenha, quanto no interior das cozinhas na forma de ingredientes. Nas cozinhas, a carne de bode, a macaxeira, o queijo de cabra, a goma de tapioca e o feijão de corda, constituem as receitas dos *chefs*, que almejam oferecer os típicos sabores da Caatinga para os mais requintados paladares. Restaurantes menos elitizados, mas que se especializaram em servir o melhor da gastronomia regional para turistas, também atendem as famílias da classe média e alta da região, e passaram a ser muito frequentados com a valorização da culinária sertaneja nos últimos anos. Esse fato é apresentado por um interlocutor da pesquisa da seguinte forma: “Alimentos que eram antigamente consumidos apenas pelos pobres, não tinham valor comercial nenhum, quando foi ficando mais escasso ou alguém colocou num restaurante, foi valorizando e hoje o pobre não pode comer” (A.J.L).

Em eventos específicos que ocorrem na localidade, onde os alimentos e, principalmente a gastronomia estão em pauta, *chefs* locais e outros convidados, geralmente membros do movimento *Slow Food*, debatem sobre a importância de revisitar a cozinha nordestina, trazendo cada vez mais ingredientes locais para dentro dos restaurantes e dos roteiros gastronômicos. No Festival Umu-Pancs e no Festival do Umu, presenciamos aulas-shows em que foi possível apreciar a preparação e depois degustar pratos sofisticados com alimentos locais como galinha de capoeira com palma (um tipo de cactos), salada de folhas de umbu e flores de umburana, purê de macaxeira com leite de cabra e sobremesas com os frutos do maracujá-da-Caatinga e do umbu. Trata-se de alimentos comuns ao redor das casas no meio rural, e que agora passam a receber atenção dos *chefs* de cozinha como forma de trazer o

sabor da Caatinga para seus cardápios.

No âmbito desses festivais, *chefs* famosos realizam palestras sobre a importância de conhecer as manifestações culturais regionais para a definição dos cardápios nos restaurantes, de apresentar alimentos que contém nossa história e revelem toda a diversidade de uma região. A demanda dos consumidores contemporâneos por informação, conhecimento e experiências, poderia assim ser satisfeita nesse processo de valorização da cultura e do alimento local pela gastronomia, em um movimento que não só enaltece e embeleza esses elementos, quanto os gourmetiza, capitaliza e elitiza.

Como nos aponta Pinto e Silva (2007), se por um lado a culinária funciona como um conjunto de traços que definem certa identidade, por outro também é usada como marco de distinção social, seja na escolha de alimentos não acessíveis a um público comum, seja na opção por preparos mais elaborados, baseados principalmente em técnicas estrangeiras. Cordeiro (2018), no entanto, aposta na gastronomia como uma linguagem do meio urbano e da modernidade que pode contribuir para uma abordagem ecológica, pois um dos seus sentidos é reencantar o mundo pela estética e pela poética que suscita. Esse encantamento através da comida, muitas vezes se inicia nas cozinhas dos restaurantes e palestras dos *chefs*, mas se espalha enquanto ideias, valores e inspiração, o que pôde ser percebido em campo através do relato dos agricultores familiares e representantes de comunidades tradicionais.

Alguns membros das comunidades relatam suas experiências durante eventos gastronômicos na zona urbana, em que alimentos nativos da Caatinga como os frutos da palma (cactos) e as folhas do umbuzeiro estavam sendo usados no preparo de pratos sofisticados, saborosos e muito valorizados por seu potencial nutritivo. A participação nesses eventos, em que *chefs* e nutricionistas apresentam o potencial da biodiversidade do bioma Caatinga, desperta o interesse pelo valor gastronômico e comercial desses alimentos, os quais também poderiam ser utilizados pelas famílias rurais como importante fonte de nutrientes. Sendo assim, novas qualidades passam a ser vistas pelas populações locais a partir da valorização da sua cultura alimentar pelos de fora, e o conhecimento especializado sobre os alimentos retorna para as comunidades como possibilidade de saúde e renda.

Desta forma, festivais gastronômicos começaram a se popularizar na localidade, mesmo nos municípios menores, com o objetivo de atrair turistas, mas também a população local. Promovido pela Secretaria de Cultura, turismo e meio ambiente de Uauá, o festival gastronômico “Vamu encher o bucho?” da Caatinga para o fogão, proporcionou um circuito envolvendo vários restaurantes do município, em que cada um preparou sua especialidade com algum produto da região, especialmente o bode. Hambúrguer, churrasco, pizza,

panqueca, pastel e cuscuz de bode foram alguns dos pratos, além da buchada, da feijoada, do peixe frito e da galinha caipira. O material de divulgação do evento relacionava os pratos ofertados a elementos da cultura, do ambiente, da história e identidade locais, e trazia como objetivo do evento “proporcionar às pessoas da região e aos turistas se deliciarem com receitas antigas aprimoradas com toques de requinte e sofisticação”. Em uma proporção muito menor do que os festivais realizados em Juazeiro e Petrolina, esses eventos também se utilizam da demanda dos consumidores por novos produtos ou novas preparações e da sede por conhecimento, informação e experiências gastronômicas, como colocado na palestra pelo famoso *chef* de cozinha citado anteriormente.

As festas tradicionais da localidade servem de inspiração para esses eventos gastronômicos, e também passam a ser visitadas por turistas, ganhando maior relevância e reconhecimento no contexto atual de valorização da cultura. Na festa de Santo Antônio, que ocorre anualmente na Ilha de Massangano em Juazeiro, elementos importantes da cultura e da sociabilidade estão presentes, são servidos alimentos da própria ilha como a carne de bode, de galinha de capoeira e de porco, além de alimentos tradicionais como a macaxeira, o feijão, a farinha de mandioca, a batata-doce e outros vegetais. Todos os alimentos são doados para a festa, obtidos ao longo do ano em “caminhadas de arrecadação de alimentos” e ofertados gratuitamente na forma de pratos típicos aos visitantes da festa, reafirmando a reciprocidade, a religiosidade, a cultura alimentar e consolidando a festa como espaço de construção de identidade, resistência e promoção do acesso a alimentos com qualidade diferenciada.

Miranda (2007) aborda a festa e a comida, isto é, os hábitos alimentares desenvolvidos nos rituais familiares e públicos, como espaço privilegiado para as construções identitárias historicamente. A sua vez, Magalhães (2007) trata mais especificamente dos espaços de comensalidade e religião, como momentos de uma resistência velada, em que os corpos se colocam em coletivo contra a pressa cotidiana e a robotização dos hábitos alimentares, dedicando tempo e devoção ao prazer da boa comida e da manutenção da sua cultura. Neste contexto, Zaoual (2003) apud Dorigon et al. 2015 acreditam que as festividades organizadas em torno do consumo de alimentos originários do saber-fazer dos agricultores, seria uma reação a partir da tensão gerada pelo fracasso do desenvolvimento nos países do sul e as incertezas das economias de mercado dos países do norte, as quais constituiriam a raiz da reafirmação das identidades e dos territórios.

Assim, em todos os lugares, cada vez mais, as pessoas sentiriam a necessidade de se inserir em locais de pertencimento. Para os autores, a necessidade de pertencer encontra-se latente e é reforçada cada vez mais pelo sentimento de mercantilização do mundo, que gera a

necessidade de promover técnicas e modelos de ação próprios ao contexto, valorizar crenças, valores, experiências, conhecimentos empíricos e aproximar mercados e pessoas. Em Juazeiro, o acesso ao alimento considerado mais importante na região por seu valor econômico, nutricional e principalmente cultural (símbolo da região) dá-se, justamente, através de relações de proximidade e de parentesco.

A carne de bode é acessada através de relações personalizadas, adquirida de alguém que se conhece, muitas vezes alguém da própria família, que cria, processa a carne, e entrega, garantindo assim a procedência do animal, o modo como foi criado e abatido, e transportada sua carne. Neste sentido, as relações de sociabilidade garantem tanto a qualidade quanto o acesso a esse tipo de alimento para a população da localidade de uma forma geral. Sendo assim, a cultura e a tradição alimentar na localidade de Juazeiro (ambas em constante transformação), se por um lado parecem estar sendo apropriadas por um pequeno grupo que pode pagar mais pela qualidade do alimento, por outro, diluem-se e se expandem na manutenção de festas tradicionais e comunitárias, eventos familiares, mercados de proximidade, festivais e restaurantes populares, os quais também são afetados pelo movimento mais amplo de valorização da cultura alimentar.

As imagens que se seguem mostram alguns espaços de preparação dos alimentos (as cozinhas) visitados durante o trabalho de campo (figura 22), bem como dos pratos servidos em diferentes ocasiões (figura 23). A figura 22 ilustra: uma cozinha decorativa que imita a cozinha do interior no salão de um restaurante gourmetizado na cidade de Petrolina (22A), uma cozinha-show em que *chefs* famosos ensinam a usar ingredientes locais em pratos requintados no Festival Umbu Pangs (22B), uma cozinha construída ao ar livre em uma comunidade de fundo de pasto para receber os visitantes da Caravana Agroecológica (22C), e por fim a cozinha de uma casa que se abre para preparar a comida e receber os visitantes da Festa de Santo Antônio na Ilha do Massangano (22D).



Figura 22: (de cima para baixo, da esquerda para a direita) cozinha decorativa de restaurante gourmet em Petrolina (22A); cozinha-show no Festival Umu-Pancs (22B); cozinha ao ar livre em uma comunidade de fundo de pasto durante a Caravana Agroecológica (22C); cozinha de uma casa na Ilha do Massangano durante a festa de Santo Antônio (22D).

Ainda que com público distinto e, portanto, determinando restrições de acesso a certos alimentos e formas de preparo, os ingredientes utilizados eram basicamente os mesmos em todos esses espaços. Alimentos locais como o umbu, a macaxeira, a carne de bode e de galinha e o feijão, são apreciados por todos os públicos, preparados em restaurantes *gourmet* e nas cozinhas de casa diariamente. A valorização da culinária regional, da gastronomia sertaneja ou da cultura alimentar local funciona como elemento de sinergia entre diferentes sistemas alimentares, seja ele alternativo ou convencional, industrial ou artesanal, e promove o acesso da população em geral a alimentos com qualidade diferenciada.

A figura 23 representa a diversidade de cardápios preparados nos diferentes espaços onde a cultura alimentar local está sendo promovida: (23A) o bodeburguer, hambúrguer de bode durante o Festival Gastronômico de Uauá; (23B) bode assado, macaxeira e feijão verde em um restaurante turístico da localidade de Juazeiro; (23C) refeição à base de macaxeira, carne de bode e feijão verde preparada por uma comunidade tradicional de fundo de pasto para receber os participantes da Caravana Agroecológica; (23D) sobremesa preparada com doce de umbu servida para degustação durante o Festival Gastronômico Umu-Pancs.

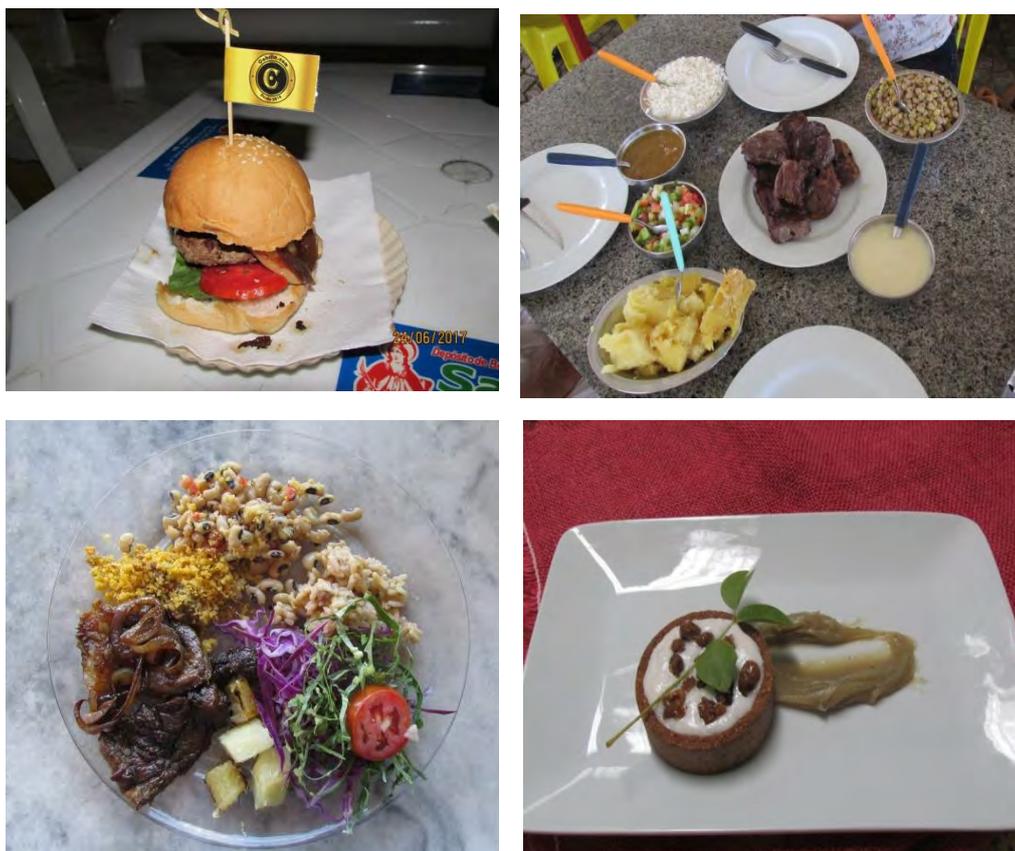


Figura 23: (de cima para baixo da esquerda para a direita). bodeburguer no Festival Gastronômico de Uauá (23A); prato típico servido em restaurante turístico em Juazeiro (23B); refeição preparada em comunidade de fundo de pasto durante a Caravana Agroecológica (23C); sobremesa no Festival UmbuPancs (23D).

Eventos de promoção do acesso ao alimento com qualidade diferenciada através da valorização da cultura alimentar, como os apontados acima, são, especialmente, momentos de sensibilização. O acesso, muitas vezes, passa pela disposição em provar algo novo. Os festivais, feiras, festas, mercados e mesmo os restaurantes servem como espaços de sensibilização quanto aos aspectos da qualidade dos alimentos ligados à cultura local, proporcionando para muitos um primeiro contato com determinados alimentos, preparações ou informações quanto a seu valor nutricional e simbólico. Uma cultura heterogênea e cheia de contradições se revela nos diferentes eventos e espaços, os quais podem remeter a diferentes modos de pensar os alimentos e restrições quanto a seu acesso. Porém, em seu conjunto, o que se percebe é uma maior liberdade das pessoas imersas nesse ambiente de valorização da cultura local para acessar os alimentos que desejam consumir.

Em relação ao exercício da sociabilidade no ambiente doméstico, autores como Fonseca (2007) acreditam que esta se exerce com convívio, e que perdemos nossa humanidade, de certa forma, se deixarmos de estarmos juntos, fazendo uma crítica ao fato da

mesa enquanto espaço de sociabilidade ter dado lugar à televisão, que ocupa agora o lugar das conversas em nossos cotidianos. Como vimos no capítulo anterior, a televisão pode ser um dos elementos que influencia as escolhas e, portanto, o acesso aos alimentos, mas não completamente, pois os hábitos e as rotinas costumam ser mais fortes, e as pessoas voltariam de maneira geral a comer o que sempre comeram. Desta forma a “cultura” vence, ainda que modificado o formato dos espaços de sociabilidade.

Para terminar essa seção com a multiplicidade de significados para o conceito de cultura, Menezes (2007) argumenta que cultura diz respeito primordialmente à autoestima de um povo, fator fundamental para a superação das carências, impossibilidades de acesso e fragilidades na qualidade da alimentação. Esse entendimento de cultura também nos serve pois ressalta a autonomia dos indivíduos envolvidos no processo de decisão de suas escolhas alimentares. Se, por um lado, pode-se questionar o fato de uma alimentação de mais qualidade ser direcionada para poucos consumidores, devido aos preços e também ao nível de informação necessária para escolher melhores produtos, por outro, ideias alternativas quanto ao modo de produzir, consumir e pensar os alimentos, inspiradas na valorização das culturas, podem influenciar políticas públicas, criar movimentos e fomentar ações em todas as camadas sociais, obtendo assim uma abrangência muito maior do que a esperada no âmbito do seu surgimento.

#### 4.2 UM MOVIMENTO ALIMENTAR PELA VALORIZAÇÃO DA CULTURA LOCAL

Defendemos aqui a existência de um movimento alimentar na localidade de Juazeiro, motivado pela valorização da dimensão cultural, o qual se dá pela formação de espaços políticos heterogêneos, onde impera a diversidade de conhecimentos e formas de pensar os alimentos. A figura 24 apresenta apenas as atividades registradas durante a pesquisa de campo dessa tese, o que demonstra a efervescência cultural da localidade e o potencial desse movimento. Os eventos ou espaços políticos foram agrupados em sete categorias, criadas a partir de uma adaptação da ideia de movimento alimentar desenvolvida por Freudenberg et al. (2011), apresentada adiante.

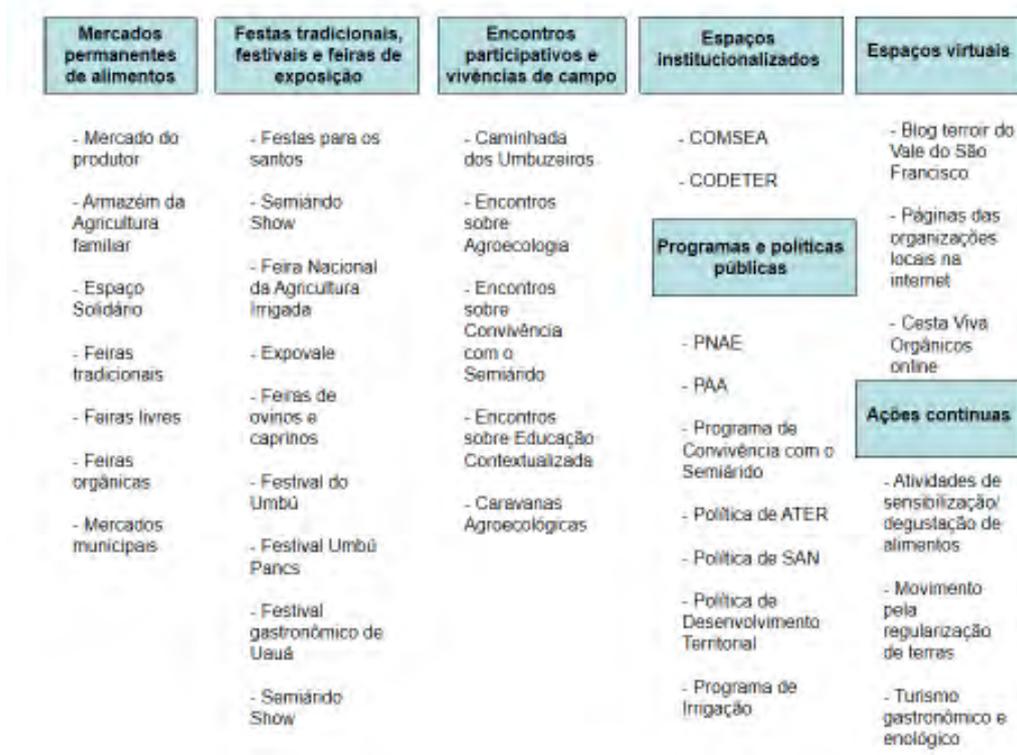


Figura 24: Os espaços políticos da localidade de Juazeiro registrados durante o trabalho de campo para essa tese (2015-2019).

A definição de espaço político de acordo com Comerford et al. (2014) é de um espaço híbrido, constituído por uma diversidade de atores que pensam de forma diferente, mas que de algum modo estariam dispostos ao diálogo, apresentando-se assim, no mesmo espaço. Diversos espaços podem constituir um espaço político, tanto encontros formais quanto manifestações de rua, conversas de corredores e eventos festivos de caráter íntimo e público (idem). Os autores partem do princípio de que a política seria construída cotidianamente em espaços que podem ser muito pequenos, com ações muito localizadas, mas que nem por isso devem ter seu potencial menosprezado. A emergência de um espaço público, da ordem da copresença das pessoas e das ações cotidianas também é abordado por Albaladejo (2016) em seus estudos sobre a coexistência entre sistemas alimentares distintos. Neste contexto, mercados, feiras, festas, festivais e manifestações de rua, também são lócus do fazer político e constituem espaços que merecem a atenção dos pesquisadores, tanto quanto conselhos e reuniões formais.

O que define um movimento alimentar para Freudenberg et al. (2011) é um processo heterogêneo constituído por vários espaços sociais, onde recursos são trocados. Os autores enfatizam a diversidade de práticas das organizações participantes de um movimento alimentar, e as muitas tensões e dinâmicas de poder entre seus participantes, mas apostam na

possibilidade de criarem objetivos comuns. Metas compartilhadas tendem a ajudar a alcançar objetivos comuns como melhorar a saúde da população, através da promoção do acesso a alimentos com qualidade diferenciada, por exemplo.

Sherwood et al. (2017) complementam essas ideias, ao afirmarem que, quando se trata de alimentos e de alimentação, devemos apostar mais nas sensações do que numa explicação racional envolvendo questões de saúde, meio ambiente ou economia. Os autores propõem uma definição de movimento alimentar baseada na experiência dos atores e na forma como os relacionamentos são construídos e sentidos através dos encontros entre as pessoas. Desta forma, sugerem que capturemos as sensações<sup>45</sup> do movimento alimentar, tais como as emoções, os desejos e os interesses pragmáticos dos atores. Esses estariam expressos em sentimentos, práticas e performances, denominados metaforicamente de existência, em contraponto à resistência, normalmente proposta na literatura acadêmica e no movimento ativista como o sentido dominante do movimento alimentar, o que para os autores retira a agência das pessoas no processo.

A definição de movimento alimentar proposta por Sherwood et al. (2017) nos interessa particularmente pela ênfase que coloca nos encontros entre as pessoas, objeto de análise desse trabalho, e por sugerir que, tomando as sensações como ponto de partida, estamos pondo em questão a relevância da escala e os limites entre práticas distintas. Para os autores, as sensações estão no nível da presença pura, envolvem os cinco sentidos e, como operam no nível molecular, sensações como o cheiro, por exemplo, questionam a relevância de escala. Isso porque essas sensações se dão nos corpos das pessoas, os quais necessariamente também atuam dentro e através de um espectro de escalas, incluindo um único órgão, um corpo humano, um grupo de pessoas, instituições. Além disso, encontros em que o alimento de alguma forma está em pauta seriam capazes de gerar infinitos modos de comer, plantar, viver e ser, ao criarem, através dos sentidos, um espaço de identidade que remodela e desloca coexistentes e competitivas práticas. Desta forma, a comida se torna um lugar comum para compromissos sociais (às vezes entre pessoas e objetos que, de outra forma, não achariam outro ponto em comum) pela criação conjunta de um mundo com mais sabor, processo que se inicia pelas sensações produzidas nos próprios corpos.

A partir das definições estabelecidas por esses autores, nos utilizamos conjuntamente dos conceitos de espaço político e movimento alimentar para explicar a ocorrência dos

---

<sup>45</sup> Os autores se baseiam nas ideias do filósofo Gilles Deleuze para tratar das sensações como algo que está baseado na experiência e indicaria uma forma pré-consciente de estar em contato direto com o mundo.

eventos registrados na localidade de Juazeiro e para fazer uma leitura dos seus efeitos de forma coordenada. Assim, cada um dos eventos registrados constituem um espaço político, as festas tradicionais, os mercados de alimentos, as reuniões comunitárias, as feiras, os festivais, os conselhos, os espaços virtuais e as atividades desenvolvidas na esfera de programas e políticas públicas. Espaços políticos são, essencialmente, espaços de reivindicação de direitos, do direito à cultura e ao alimento que as pessoas desejam consumir, e do direito de pertencer e participar. Além disso, são locais de aprendizagem coletiva e construção de conhecimento, de possibilidade de diálogo entre diferentes modos de pensar, produzir e consumir alimentos, de potencial resolução de conflitos e da possibilidade de encontrar sinergias entre diferentes práticas/atores/instituições. É importante ressaltar que trouxemos prioritariamente os espaços políticos que tratam da questão alimentar, ainda que alguns tratem dessa temática de forma indireta, como é o caso das ações voltadas para a luta pela terra, que defendem a base física da reprodução do modo de vida, da cultura e da produção de alimentos.

A figura 25 ilustra o cotidiano dos produtores rurais na localidade de Juazeiro, que se dividem entre a produção em si, a participação política propriamente dita, em suas associações e nos conselhos, os locais de comercialização de seus produtos, os espaços de participação social como as festas comunitárias, e o ambiente familiar. Todos esses constituiriam espaços políticos pelas trocas que propiciam entre conhecimentos diversos, desde o ambiente produtivo, no qual podemos citar a relação entre o saber do produtor e do técnico que presta assistência técnica, até o ambiente familiar, em que o conhecimento dos mais velhos são confrontados pelas informações e conhecimentos que trazem os mais jovens.

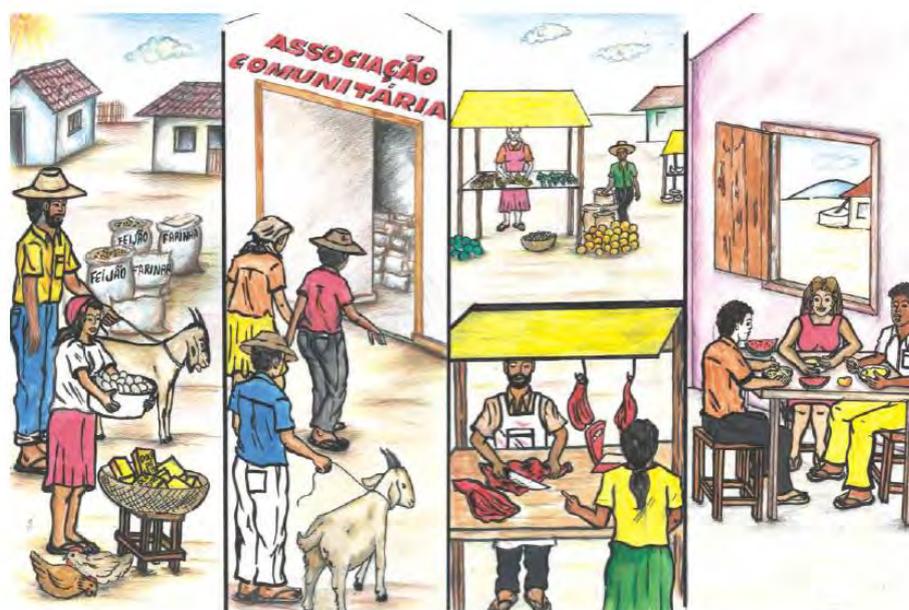


Figura 25: Imagem retirada da cartilha A roça no sertão, do IRPAA, mostrando as diversas atividades do cotidiano no meio rural na localidade de Juazeiro, apresentados nesta tese enquanto espaços políticos.

Seguindo as categorias sistematizadas na figura 24 para apresentar os espaços políticos, os mercados permanentes de alimentos na localidade de Juazeiro incluem desde o Mercado do Produtor (ou CEASA), mercados municipais, feiras tradicionais, até iniciativas alternativas como lojas de produtos da agricultura familiar, orgânicos e da economia solidária. Na CEASA e nos mercados municipais podemos encontrar produtos do Vale do São Francisco e de praticamente todas as regiões do Brasil, o que garante a diversidade de alimentos comercializados e seu papel definitivo no abastecimento alimentar da localidade.

Alimentos da fruticultura irrigada, alimentos da agricultura familiar irrigada e mesmo da agricultura de sequeiro coexistem nesses mercados, os quais expressam na sua origem as diferentes formas de uso do solo, relação com a natureza, modos de vida e modelos de desenvolvimento presentes na localidade. Os produtos dos circuitos curtos que circulam nos mercados alternativos locais e em restaurantes sofisticados, também são exportados para outras regiões e países, denotando as complexas interações entre cadeias locais, nacionais e globais. No interior dessa categoria temos espaços políticos que se diferem essencialmente pelas definições de qualidade do alimento, que pode estar ligada à origem na agricultura familiar, a valores éticos, a preocupação com a saúde e a qualidade sanitária dos produtos.

Na categoria festas tradicionais, festivais e feiras de exposição, registramos uma

diversidade de eventos, como é o caso das celebrações para os santos, especialmente no mês de junho, as quais têm origem nas comunidades locais mas que hoje, em alguns casos, recebem muita publicidade e forte apelo comercial. Grandes feiras de exposição como a Feira Nacional da Agricultura Irrigada (FENAGRI) e a Exposição de Caprinos e Ovinos do Vale do São Francisco (EXPOVALE) apresentam suas contradições. Trata-se de eventos que promovem a alta tecnologia no cultivo de animais e plantas, ao mesmo tempo em que promovem produtos típicos preparados com técnicas artesanais para venda direta ao consumidor e numa seção de gastronomia para seus visitantes.

Na feira de caprinos e ovinos, por exemplo, um evento de médio porte que ocorre anualmente em cada um dos distritos rurais de Juazeiro, são disseminadas informações e técnicas modernas de biotecnologia para o manejo dos animais e, no mesmo espaço, o incentivo a técnicas tradicionais com base no uso de plantas nativas da Caatinga para a mesma finalidade. Nos eventos denominados de festivais gastronômicos, temos aqueles em que alimentos locais são preparados por famosos *chefs* e servidos em restaurantes de acesso restrito a quem tem maior poder aquisitivo, e outros que se tornaram mais populares, onde os mesmos ingredientes também recebem preparações especiais, mas a preços muito mais modestos, acessíveis a maioria da população. Cardápios híbridos, que misturam, no mesmo prato, alimentos oriundos de circuitos curtos e com qualidade diferenciada, e alimentos com origem desconhecida, industrializados e produzidos em larga escala, são servidos nesses eventos.

Os encontros participativos e vivências de campo são espaços políticos em que o tema dos alimentos está mais explicitamente em debate, ainda que de forma indireta nos eventos que tratam de questões mais amplas, como a questão fundiária, os impactos de grandes empreendimentos sobre comunidades tradicionais, o histórico de luta na região e a educação contextualizada. Todos esses assuntos estão relacionados de alguma forma com o acesso a alimentos com qualidade diferenciada, impactando a produção ou o consumo de alimentos. Dos cinco eventos registrados durante a pesquisa na subcategoria encontros sobre agroecologia, dois deles merecem destaque por apresentarem as contradições envolvidas acerca desse tema e os conflitos internos a um modo de pensar sobre os alimentos que se propõe alternativo ao sistema convencional de produção.

O I Simpósio Transdisciplinar em Agroecologia (SITRAG) e o I Simpósio de Agricultura Orgânica e Agroecológica ocorreram simultaneamente e no mesmo local, revelando as dissidências do movimento agroecológico, em uma espécie de competição explícita por diferentes modos de pensar a produção de alimentos a partir da agroecologia. Os

eventos reuniram as principais organizações que atuam na assistência técnica e extensão rural no território Sertão do São Francisco, além de gestores públicos, estudantes, produtores rurais e pesquisadores. Alguns especialistas se dividiam para dar palestras em ambos os eventos, os quais se distinguem principalmente por um deles contar prioritariamente com a presença de movimentos sociais e organizações que atuam com a agricultura de sequeiro, e o outro possuir um caráter mais técnico sobre os resultados de pesquisas acadêmicas sobre a produção orgânica e agroecológica.

As populações envolvidas na produção de alimentos constituem um dos objetos de discórdia dessas duas vertentes. A primeira delas buscando valorizar os conhecimentos e técnicas da agricultura familiar, os quais por vezes precisam ser adaptados a fim de reduzir o impacto ambiental e preservar a Caatinga, mas partindo do princípio de que as populações locais desenvolveram ao longo do tempo práticas sustentáveis no manejo com a natureza. No segundo encontro fica implícito que a preservação da Caatinga deve ser tratada pelo domínio da técnica e do conhecimento científico, e não estar voltado ao mundo empírico, sendo este mais um agente da degradação ambiental.

Quanto aos espaços políticos institucionalizados na localidade de Juazeiro, podemos citar os Conselhos Municipais de Segurança Alimentar e Nutricional (COMSEA) e o Colegiado Territorial de Desenvolvimento Sustentável (CODETER). A criação dos COMSEA está prevista no Plano Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional para o estado da Bahia como espaços de implementação da política nacional de SAN nos municípios a partir do debate sobre os programas sociais ligados à alimentação. O CODETER é um fórum de discussão e de participação social sobre os projetos e ações que estão sendo desenvolvidos em cada um dos territórios de Identidade, como parte da política de desenvolvimento territorial do estado da Bahia. Ambos os conselhos constituem espaços importantes de articulação entre diferentes secretarias, organizações não governamentais e representantes da sociedade civil na localidade de Juazeiro. Nesses espaços são colocados em pauta os dilemas e as contradições dos projetos de desenvolvimento e das políticas públicas heterogêneas, que ora fomentam o desenvolvimento com base na produtividade e no lucro, ora prezam mais pelo desenvolvimento social e pela qualidade de vida.

Espaços virtuais também foram contemplados como espaços políticos devido ao grande alcance das chamadas novas mídias, que atingem praticamente todos os públicos. Mesmo nas zonas rurais mais afastadas existe algum tipo de acesso à internet, a qual também pode ser acessada em algumas escolas e outros espaços públicos. Sendo assim, as páginas das organizações locais, apresentam suas ações e projetos e atualizam constantemente o

calendário de eventos representativos de sua visão, missão, objetivos e valores, para usar os termos em que cada organização apresenta-se nas páginas da web. Ressaltam-se, também, iniciativas particulares, como a de criação de um blog para divulgar restaurantes e roteiros gastronômicos no Sertão do São Francisco, que ainda que voltada para um público restrito, promove a divulgação desses produtos a todos que acessam essa página na internet, bem como de um *site* de compras online de alimentos orgânicos do Vale do São Francisco, que faz uso de uma ferramenta nova para promoção desses alimentos.

A categoria *programas e políticas públicas* apresenta projetos de desenvolvimento distintos para a localidade de Juazeiro, como é o caso do Programa de Irrigação e o Programa de Convivência com o Semiárido, os quais são desenvolvidos simultaneamente pelo governo do estado da Bahia. O primeiro deles possui uma proposta de desenvolvimento econômico para a região baseada na exportação de poucos alimentos, gerando emprego e renda para a população local, aumentando seu poder de compra (inclusive para a compra de alimentos). O segundo aborda a diversificação da produção de forma sustentável, o abastecimento interno através de circuitos curtos e produção para o autoconsumo, visando a qualidade de vida e a qualidade da alimentação das populações locais e a conservação da Caatinga. Além disso, dentro de uma mesma iniciativa encontramos distintos modos de pensar e executar ações aparentemente com o mesmo objetivo, como podemos citar as diferentes visões de qualidade do alimento que podem ser encontradas na execução da política de SAN, entre nutricionistas e comunidades locais. Outro exemplo seria quanto às ações voltadas à agroecologia, como vimos no exemplo acima para a categoria *encontros participativos*.

Por fim, na categoria que designamos como *ações contínuas* estão as atividades de sensibilização alimentar e degustação de alimentos, grande parte delas promovida pelos representantes locais do movimento *Slow Food*, uma ação mundial que possui também uma incidência muito localizada, pois acredita no resgate de sabores quase esquecidos, produzidos em pequena escala e por comunidades as vezes isoladas do contexto dos mercados. No entanto, instituições de ensino e extensão rural, os próprios produtores, mercados e restaurantes da localidade também realizam esse tipo de atividade a fim de promover o tipo de alimento que, acreditam, possuam qualidades que devem ser experimentadas, popularizando uma atividade que se inicia como um saber gastronômico. Também ocorrem continuamente ao longo do ano várias ações relacionadas à luta pela regularização das terras das comunidades tradicionais de fundo de pasto, na forma de reuniões comunitárias, protestos e debates públicos. Além disso, atividades recentes de turismo, exploram o potencial da diversidade da Caatinga, alguns deles nas áreas irrigadas com uso de alta tecnologia, como é o

caso das visitas aos parreirais e degustação do vinho da região, outros a partir das belezas naturais e sua relação com os pratos típicos locais.

A figura 26 captura alguns dos espaços políticos da localidade de Juazeiro: as reuniões com representantes da comunidade e técnicos de ONGs para definir as ações locais no âmbito do Programa de Convivência com o Semiárido (26A), oficinas sobre as perspectivas do cultivo da mandioca na região no contexto do Festival do Umbu (26B), almoço em um dos restaurantes do circuito do Festival Gastronômico de Uauá (26C) e mística de abertura do Encontro de Práticas e Debates em Agroecologia (26D).



Figura 26: Espaços políticos da localidade de Juazeiro (de cima para baixo, da esquerda para a direita): reunião comunitária em Areia Grande (26A), Festival do Umbu (26B), Festival gastronômico de Uauá (26C) e o Encontro de Práticas e Debates em Agroecologia (26D).

Os espaços políticos apresentados aqui podem ser tomados como meros momentos de encontro. No entanto, o potencial contido em momentos de encontro, nas reflexões propostas por Debaise (2008) nos levam a traçar as relações entre cultura, política e possibilidade de mudança social. O autor inspira a discussão que se segue ao defender a possibilidade de atuação política através do exercício da criatividade. O processo criativo é rítmico e incita a mudança a partir do que se dá em breves momentos entre eventos consolidados, os quais não chegam a tomar uma forma (uma institucionalização), mas marcam a canalização do tornar-

se. Desta forma, a inovação e a mudança se dariam nos interstícios, e justamente a partir da relação de contraste com o havia anteriormente, oposição que consolida a nova prática e estabelece sua originalidade. Com isso, estabelecemos o argumento de que espaços muito pequenos, esporádicos e localizados carregam consigo o potencial de transformação, justamente a partir do debate entre ideias opostas, de situações de conflito que são colocadas em diálogo. O autor também faz uma reflexão sobre a identidade, em que ele diz que a novidade e a mudança incorporadas só existem enraizadas no que foi herdado e reafirma a relação entre o fazer político e uma cultura em constante transformação. Sendo assim, nada é totalmente novo, pois depende do que foi herdado, mas também depende de nos deixarmos ser afetados, de sermos permeáveis, de nos permitirmos transformar-nos, aspecto crucial para a resistência. Ser afetado como forma de resistência, e contaminar outros corpos nos “espaços” deles onde isso for permitido, ocorre sempre através do encontro (Debaise, 2008).

Deixar-se contaminar por novas ideias, perspectivas e visões de mundo que são propiciadas nesses espaços políticos pode tornar algumas propostas mais contextualizadas ou apenas reafirmar uma posição inicial, agora legitimada nesses espaços. Autores como Goodman et al. (2012) e Morgan et al. (2006) apostam na possibilidade de um poder que é mutável e pode ser reivindicado por grupos em posição de menor prestígio, desde que existam algumas iniciativas e regras que minimizem as diferenças de poder entre grupos em disputa. A existência desses espaços políticos híbridos configura um lócus em que se verifica a interação entre projetos e interesses distintos, exemplificando a perspectiva desses autores que consideram uma contínua redefinição das identidades locais e trocas entre os atores no equilíbrio de poder. O entendimento do poder como algo que se desloca entre os atores, confere maior capacidade de agência a todos os atores envolvidos e, ao menos, abre a possibilidade para a deslegitimação de instituições consagradas e empoderamento de atores engajados na defesa de novas ideias. No contexto dos espaços políticos essa percepção torna possível vislumbrar alguns caminhos para ampliar o acesso aos alimentos com qualidade diferenciada.

Argumentamos nessa tese que a valorização da cultura para a localidade de Juazeiro funciona como o elemento de maior sinergia entre sistemas alimentares distintos, ou de equilíbrio do poder entre diferentes modos de pensar os alimentos, formas de produção e de consumo de alimentos. Sendo assim, a valorização dos elementos culturais, tanto a culinária, quanto a música, as danças, os rituais, as celebrações tradicionais, os modos de vida e os símbolos que representam o ambiente, fortalecem as relações de pertencimento e a identidade, propiciam abertura para inovações e para o diálogo e atuam como forma de

sensibilização, criando certa coesão entre diferentes espaços a partir dessas características comuns. Política e cultura, no contexto dos espaços abordados estão intrinsecamente interligadas e constituem as estratégias dos atores locais para promover o acesso a alimentos com qualidade diferenciada.

Defendemos aqui que as pessoas estão em busca de pertencer a algo, devido a um sentimento de confusão em relação às identidades causado pelos processos de globalização e desterritorialização, o que se mistura no universo da alimentação, a uma insegurança em relação aos problemas gerados pela progressiva industrialização do sistema alimentar. Esses processos desencadeiam a busca das pessoas por elementos que possam proporcionar algum conforto, no sentido de identificá-las com algo, de sentirem-se parte, algo familiar em que possam estabelecer algum vínculo afetivo ou ideológico. Isso faz com que as pessoas da cidade passem a valorizar e frequentar festas do interior em que produtos que remetem à tradição estão sendo consumidos, por os associarem a lembranças de infância (DORIGON et al., 2015) ou à pureza do rural em contraposição ao meio urbano e seus problemas. Outro processo que ocorre paralelamente é o das próprias pessoas do interior reforçarem aspectos da sua cultura como forma de reafirmarem sua permanência no território, e gerarem algum tipo de renda, inclusive pela valorização da sua cultura e de seus produtos fomentados pelos de fora. Tanto o direito de buscar sentir-se parte de algo quanto o de manter sua cultura são legítimos e tomados aqui como constituintes do fazer político dos atores.

As festas, festivais, conselhos, reuniões comunitárias, protestos, encontros temáticos, mercados, espaços virtuais e atividades turísticas, são momentos de encontro entre diferentes conhecimentos, de possibilidade de diálogo e de dar voz à diversidade de ideias, de exercício da criatividade, de constituição da cultura e, principalmente, de reivindicação de direitos. O direito a terra; à manutenção da identidade de produtor, da atividade produtiva e de um modo de vida; e o direito à informação, ao conhecimento e à técnica, por exemplo, são requeridos nas feiras de Ovinos e Caprinos, eventos anuais que se realizam em cada um dos nove distritos rurais do município de Juazeiro. A figura 27 mostra um momento importante da feira, o de premiação para os melhores animais.



Figura 27: Feira de Caprinos e Ovinos de Cacimba do Silva, distrito de Juazeiro.

Essa foi uma das atividades que incentivou a participação dos jovens nesses eventos e na própria caprinocultura, que de forma geral estaria “envelhecendo”, devido ao desinteresse dos jovens na atividade. Conversamos com alguns deles no evento, e mesmo com crianças, ambos pareciam orgulhosos de se denominarem criadores de bode. O desenvolvimento desse espaço de premiação na feira, que confere maior prestígio aos criadores, e a realização do evento em si (um total de oito feiras, uma em cada distrito no ano de 2017, quando do levantamento dos dados de campo dessa pesquisa), somadas a Expovale, uma feira de exposição de ovinos e caprinos que ocorre em Juazeiro anualmente com estrutura muito maior e abordagem mais tecnológica, formam um circuito de feiras periódicas na região. Os produtores de caprinos e ovinos participam ativamente desses espaços, que conferem o fortalecimento da sua atividade através das vendas dos animais e da construção da sua identidade enquanto criadores de bode.

Essas feiras, assim como festas típicas e os festivais que ocorrem na localidade de Juazeiro, encontram nos símbolos da cultura local, sejam eles, a poesia de cordel, a música e as danças locais, o artesanato, a culinária, elementos que fomentam o interesse dos jovens, que voltam a ocupar esses espaços e tê-los como momentos de reivindicação de seus direitos, essencialmente os direitos de existir, preservar seu modo de vida e desenvolver suas atividades. Neste contexto, a manutenção dos jovens no rural é atribuída à participação política, que por sua vez, está diretamente relacionada à participação em eventos sociais e culturais. Grupos de jovens são criados em cada comunidade rural, os quais realizam eventos com representantes de diferentes comunidades para tratar de questões que lhe são comuns,

para participar de algum projeto de desenvolvimento ou, simplesmente, para celebrar esse encontro com música, danças e comidas típicas da região.

As iniciativas registradas (espaços políticos) formam um movimento alimentar que encontra na valorização da cultura um amálgama entre diferentes conhecimentos, valores e práticas, cumprindo papel fundamental na promoção e no acesso aos alimentos com qualidade diferenciada na localidade de Juazeiro. Em seu conjunto, esses momentos de encontro propiciam a disseminação de informações, a possibilidade de contato com esses alimentos, fortalecem produtores, estimulam sua produção, e estabelecem associações entre alimento, cultura e ambiente.

Esses espaços políticos diversos também dialogam entre si através das redes entre os atores sociais que os compõem, desde produtores rurais, gestores públicos, técnicos, pesquisadores, lideranças comunitárias, políticos, organizações diversas (pesquisa, extensão, educação) e consumidores que frequentam esses eventos. Associações comunitárias e cooperativas de agricultores como a Central da Caatinga e a Rede Sabor Natural do Sertão, organizações não governamentais, sindicatos, pastorais, secretarias municipais e estaduais, universidades, movimentos sociais, redes de agroecologia como a Rede Agroecológica do Sertão do São Francisco, a Rede Nordeste de Núcleos de Agroecologia e a Articulação Nacional de Agroecologia (ANA), e a Articulação do Semiárido (ASA), são alguns dos atores sociais que promovem conjuntamente espaços políticos na localidade de Juazeiro.

Vários desses atores se repetem em cada evento e mantêm contato ao longo de todo o ano por meio de reuniões periódicas para evitar a sobreposição de suas ações. No entanto, divergências entre as organizações e dificuldades no diálogo por falta de oportunidades de encontro, de entendimento ou de abertura para acolher outros pontos de vista, atrasam os resultados, que poderiam ser obtidos mais rapidamente, bem como a própria consistência do movimento. Como vimos anteriormente, mesmo internamente às organizações ditas alternativas, existe dissidência de posições ideológicas e uma heterogeneidade de práticas que para alguns autores, acaba por enfraquecer o alternativo enquanto movimento (FREUDENBERG et al.,2011).

Ainda que com essas dificuldades inerentes, contata-se a emergência de um movimento alimentar na localidade, o qual se consolida através da ocorrência de uma diversidade de espaços políticos e da rede de atores que os promovem. A partir da análise dos resultados de campo, construímos um argumento de que a valorização da cultura alimentar como fator de sinergia entre atores sociais com interesses e projetos distintos, oferece novas e promissoras pistas para identificar processos ou eventos capazes de promover o acesso a

alimentos com qualidade diferenciada, em face, por exemplo, dos movimentos alimentares vinculados com a questão ambiental ou a saúde humana. Isso se daria através do envolvimento dos atores em seu processo histórico, do pertencimento a um dado território e do engajamento político assentado no enaltecimento da sua própria cultura.

Como viemos construindo até agora, a relação da qualidade do alimento e da qualidade de vida de forma geral, com aspectos culturais, está associada a sentidos de pertencimento a um determinado território ou territorialidade e, portanto, reafirma identidades em um contexto de desterritorialização e de busca pelo estabelecimento de vínculos e de enraizamento social e cultural. Seja através das práticas familiares e historicamente realizadas, seja através da identificação com grupos formados mais recentemente, mas que criam uma relação cultural de pertencimento e de coesão pelo compartilhamento de alguns valores. A sensibilização através da música, de receitas tradicionais, da arte, da poesia, entre outras manifestações artístico-culturais, constituem a base desse movimento, em que cultura e política encontram-se totalmente imbricados.

Neste sentido, entendemos que o foco na cultura, para além da atenção no ambiente e na saúde, elementos também usados como bandeira para o movimento alimentar, pode ser menos determinista e promover o tipo de alimento que as pessoas querem comer. Esse querer construído através de um processo aberto, contextualizado e dinâmico. Além disso, a centralidade da cultura da forma como discutida neste trabalho, poderia tornar o acesso à qualidade mais democrático, tanto pela flexibilização na definição de qualidade quanto pela identificação das pessoas com os alimentos que estão sendo promovidos. Como vimos no capítulo 3, o mote da saúde e da sustentabilidade pode estar direcionado exclusivamente ao saber especializado, a um sistema de conhecimento dominante e a um grupo específico que detém esse poder. Usando as palavras de Wartman (2015) que trata da questão da justiça alimentar como uma questão racial, podemos dizer que o foco na cultura tem o potencial de colorir o movimento alimentar, incluindo as diversidades, subjetividades, diferentes formas de pensar, diferentes culturas e modos de vida.

Mas de que forma um movimento alimentar, que em parte é promovido por *chefs* de cozinha e novas formas de mídia, pode atuar na diminuição das desigualdades relacionadas ao acesso ao alimento? Considerando as práticas, conhecimentos e projetos apontados para os diferentes espaços políticos, é possível identificar nos possíveis conflitos entre interesses e ideias distintos, as diversidades locais e a dinâmica de intensa participação social na localidade de Juazeiro. Esses elementos somados a valorização da cultura local conformam um ambiente de interação entre práticas heterogêneas ou, ao menos, um ambiente em que elas

podem coexistir. Um olhar de conjunto desses eventos e suas interações permitiu inferir a ampliação do acesso à qualidade no que se refere aos alimentos, por um efeito de espalhamento da ideia de valorização da cultura em geral e da cultura alimentar em particular, que confere unidade e, ao mesmo tempo, flexibilidade ao movimento.

O hibridismo das práticas alimentares registrado neste trabalho compõe um cenário de adaptação da tradição e da cultura local, que está longe de se perder por completo, mas se renova a partir do que Miranda (2007) chama de uma reconstrução do tecido da cultura. O incentivo ao consumo de alimentos a partir de suas características intrínsecas, por exemplo, e a relação que se estabelece entre sua valorização, a história do sertão e o ambiente da Caatinga, incorporando ao mesmo tempo novas versões adaptadas às necessidades emergentes dos consumidores, conformam um movimento alimentar contemporâneo de promoção da cultura. Uma leitura relacional do contexto estudado aponta para uma dinâmica alimentar que, embora marcada pelo processo de gourmetização do alimento local e elitização do seu acesso, também gera ampliação do acesso ao alimento com qualidade diferenciada para a população da localidade como um todo, através da participação social e política, expressa na forma de um movimento alimentar que se expande e se consolida. A grande sinergia ou possibilidade de cooperação que se vê na valorização da cultura, portanto, emana das próprias contradições, conflitos e diferenças entre ideias e práticas que se colocam em disputa em espaços políticos.

Para Troutman (2012) a manutenção de um movimento alimentar depende da coesão entre os elementos que o compõem, de solidariedade, e até mesmo da “exploração” de seus membros, por um objetivo maior. O movimento alimentar contempla não só a responsabilidade pelo que é ofertado e consumido tanto nas casas quanto nos espaços políticos em geral, mas as bandeiras que se levanta em relação à agricultura e alimentação, bem como as técnicas de cultivo de alimentos, as propostas de políticas públicas, e as discussões propostas sobre essas temáticas. O autor enfatiza que nos movimentos alimentares contemporâneos está se criando algo totalmente novo, negando qualquer ligação que possa ser estabelecida entre esses movimentos com práticas tradicionais ou uma espécie de retorno ao passado. Ele acredita que não podemos trazer de volta o que nunca existiu, referindo-se ao fato das práticas ligadas à produção e ao consumo de alimentos de antigamente não serem nem um pouco sustentáveis.

A construção da política dos alimentos no nível local, expressa em Juazeiro através de um movimento alimentar pela valorização da cultura, aponta possibilidades para a construção de estratégias de abastecimento voltadas para o acesso a alimentos com qualidade diferenciada, através do fortalecimento dos espaços políticos enquanto lócus de expressão e

possibilidade de cooperação entre distintos sistemas. Reforça-se a importância de manter o olhar sobre as interações entre sistemas alimentares na análise do abastecimento, que aponta para a elaboração de estratégias que contemplem um contexto de diversidades culturais e políticas.

#### 4.3 CONSTRUINDO A POLÍTICA DOS ALIMENTOS NA LOCALIDADE DE JUAZEIRO

O uso da expressão “política dos alimentos” faz referência aos estudos de Goodman et al. (2012), que a utilizam para estabelecer algumas diferenças com o termo políticas alimentares. A política dos alimentos coloca luz sobre as práticas dos atores, suas redes, e espaços de discussão e reivindicação de direitos, trata da política que é feita cotidianamente nesses espaços, mas relaciona-se diretamente com a política alimentar, institucionalizada em normas e procedimentos. Os autores ressaltam que assim como as políticas alimentares repercutem nas localidades com suas linhas de ação e financiamento, deveriam ser realimentadas através da prática dos atores locais, a fim de obter um caráter mais contextualizado e eficaz. Colocam, então, as práticas dos atores como elemento fundamental de transformação social, ao construir espaços dos quais emerge uma “consciência” em relação aos alimentos e à alimentação de forma prática, expressa em hábitos comuns, rotinas, padrões de comportamento e normas sociais.

Autores como Cornelli (2007, p.27) também alertam para o papel das políticas públicas ser “correr atrás daquilo que o ser humano nas mais diversas culturas já descobriu sozinho e desenvolveu como estratégia de uma vida boa”. Nosso papel enquanto intelectuais e gestores seria, então, o de organizar saberes para torná-los políticas. Mas os saberes estão todos lá. Bastaria “olhar para a cultura de segurança que brota do povo” (p.27). O uso dessa cultura de segurança refere-se a institucionalizar algumas práticas populares (política dos alimentos) na forma de políticas alimentares ou políticas públicas de segurança alimentar e nutricional.

A construção dessa política dos atores na localidade de Juazeiro se dá através da participação nos espaços políticos abordados na seção anterior, que fortalece uma rede de atores heterogêneos, mas que encontram na valorização da cultura um elemento de sinergia entre diferentes modos de pensar, produzir e consumir os alimentos. A localidade possui um histórico de organização e mobilização social que relaciona aspectos políticos e culturais de tal forma, que espaços políticos podem ser festas, feiras, festivais, reuniões, protestos e conselhos públicos. A diversidade, frequência e quantidade de eventos ocorridos na região, bem como questões comuns aos diferentes atores envolvendo os alimentos e a alimentação, nos fazem apostar na emergência de um movimento alimentar pela valorização da cultura,

conforme abordado na seção anterior. Esses espaços distintos seriam a expressão da política dos alimentos na localidade de Juazeiro, envolvendo os movimentos sociais, o público consumidor em geral, organizações governamentais e não governamentais, em um movimento que estaria promovendo o acesso da população a alimentos com qualidade diferenciada, a partir da valorização da cultura local como um elemento unificador para práticas distintas.

Neste sentido, podemos dizer que a política dos alimentos redefine o que é acesso e qualidade, termos chaves usados nesta pesquisa para tratar da soberania e da segurança alimentar e nutricional enquanto acesso a alimentos com qualidade diferenciada. Uma política mobilizada pelos atores viria construindo uma concepção de qualidade do alimento relacionada ao seu valor cultural, ao modo como esse alimento se traduz em uma relação de pertencimento a um determinado território, modo ou estilo de vida. Neste contexto, o acesso a esse alimento de qualidade dependeria das relações sociais, da identificação das pessoas com esses alimentos e das oportunidades de acesso às informações referentes a eles.

A reivindicação de direitos básicos, como o de existir e exercer suas atividades, ter acesso à água e ao alimento, está presente no histórico de luta e dos movimentos sociais na localidade de Juazeiro, em que o caso mais emblemático talvez seja Canudos. O movimento de Canudos envolvendo a luta pela terra, a autonomia das práticas de produção e a desobediência ao Estado, deixou seu legado na região. Na década de 1980 a ala progressista da Igreja Católica através do trabalho das pastorais, fortaleceu as relações entre cultura, religião e política. A partir daí, a criação de sindicatos rurais, associações, cooperativas e organizações não governamentais somente fizeram crescer um movimento de resistência, principalmente à concentração de terra e às políticas de combate à seca, ambas responsáveis pela perda da autonomia da população local frente a seus direitos básicos. As ações dessas organizações desencadearam na proposição da Convivência com o Semiárido Brasileiro, um projeto de desenvolvimento territorial para o Nordeste proposto pela sociedade civil.

Especificamente na localidade de Juazeiro, podemos citar o trabalho desenvolvido pela Diocese de Juazeiro e a Comissão Pastoral da Terra desde a década de 1970, e posteriormente pelas ONGs IRPAA e SASOP. Mais recentemente o surgimento do CODETER e dos COMSEA, além das associações comunitárias (muitas delas reunidas na União das Associações das Comunidades de Fundo de Pasto) e cooperativas presentes nas comunidades rurais. Esse “caldo social”, de acordo com a denominação dada pelos técnicos que atuam na região, confere à localidade um potencial para o exercício da cidadania e reivindicação de seus direitos que têm relevância histórica e está muito bem articulado, o que não torna o processo de luta mais fácil, mas determina sua perseverança no tempo.

Pela lente da emergência de ações que se destacam pelo contraste com eventos de outra natureza (conforme proposto na seção anterior a partir das ideias de Debaise, 2008), podemos dizer que essa mobilização social obteve grande reforço justamente a partir das proposições dominantes do Estado em relação à seca, as quais são duramente contestadas pela sociedade civil, que passa a se articular de várias formas, criando espaços de contestação (CARVALHO, 2010). A autora enumera uma série de elementos que passam a compor esses eventos de contestação, baseado em um conjunto de saberes e valores que passam a ser incorporados nas dinâmicas produtivas, nos encontros e intercâmbios, como momentos de mística, celebração, mutirões, contação de causos e estórias, expressões musicais populares, tais como, a cantoria, os cordéis, os repentos e desafios, dentre outras expressões. Elas são então reeditadas, muitas das quais estavam caídas em esquecimento, perdidas no mundo da memória, mas que agora emergem valorizadas e ressignificadas. O resgate desses elementos da cultura para compor o universo da reivindicação de direitos e o cenário de contestação do poder dominante, forma então um mosaico em que é difícil separar cultura e política.

Durante a Caravana Agroecológica, evento com cinco dias de duração, visitamos comunidades tradicionais e da agricultura familiar em oito dos dez municípios do território SSF, sendo recebidos com música e poesia de cordel em grande parte delas. A alegria proporcionada pela música é contagiante e dava início aos encontros e reuniões que tinham por objetivo tratar dos impactos ambientais e sociais causados por grandes empreendimentos que se estabeleceram na região ou que estão em processo de disputa pelas terras das comunidades de fundo de pasto. Organizadas em associações comunitárias e na União das Associações das Comunidades de Fundo de Pasto (UNASFP), essas pessoas lutam, principalmente, pela defesa das terras coletivas, as quais são historicamente usadas pelas famílias para a criação conjunta de animais como ovinos e caprinos. Essas terras estão constantemente sendo ameaçadas pela expansão do agronegócio, a exploração de minérios e os empreendimentos eólicos. Em uma das comunidades de fundo de pasto visitadas durante a Caravana, no município de Casa Nova, conhecemos através do relato de vários moradores, o histórico de defesa de seu território, que incluiu graves ameaças e agressões, e o registro da morte de uma pessoa da comunidade na luta pela terra.

Manifestações culturais e políticas se imbricam nessa região como forma de afirmar a existência e constituir a resistência. Desta forma, trazendo para o terreno da alegria a luta por autonomia e outras questões essenciais para a manutenção dos seus modos de vida, os sertanejos criam alternativas para lidar com a opressão e a invisibilidade. Episódios que trazem a iminência da perda do território reforçam ainda mais a cultura local, elemento

fundamental para encontrar os objetivos comuns para seguir lutando conjuntamente. Neste sentido, manter algumas tradições, buscar na cultura sua identidade, e organizarem-se em associações e cooperativas são as formas encontradas para obterem alguma representatividade política na luta pela terra. Esse processo inclui grande movimentação de membros da comunidade para outros municípios para participar de eventos onde esta temática está em pauta, alguns protestos e manifestações de rua, e o debate constante internamente às comunidades.

Particpei de algumas reuniões com grupos de jovens em diferentes comunidades rurais na localidade de Juazeiro que tinham o objetivo de debater alguma questão importante para a comunidade, acompanhadas de almoço coletivo e festejo. Relataram-nos que a participação comunitária dos jovens cresceu muito depois da instituição das Escolas Família Agrícola (EFA) na região, que segue os preceitos da Educação Contextualizada, um dos pilares do Programa de Convivência com o Semiárido. No entanto, é interessante perceber que os frequentadores desses encontros são pessoas de todas as idades. Indagados sobre o porquê de se chamar grupos de jovens, já que participam pessoas das mais variadas idades, incluindo as pessoas mais velhas da comunidade, eles nos respondem: “aqui, jovem é quem participa”.

Em uma dessas reuniões, coordenada por um grupo de jovens representantes de aproximadamente cinco comunidades rurais, registrei um encontro que durou o dia todo, com duplo objetivo. Pela manhã, discutir sobre a documentação exigida para o reconhecimento legal das comunidades de fundo de pasto, e preparação para um encontro regional sobre a iminência da chegada de empresas que estariam pretendendo implementar monoculturas na região, através da desapropriação das terras coletivas dessas comunidades. À tarde, aproveitando que essa reunião de jovens tinha representantes de outras comunidades rurais próximas, seria feito um ensaio de quadrilha e a escolha dos pares que iriam dançar no próximo São João, firmando compromisso que deveria ser honrado até a festa, aproximadamente sete meses mais tarde (figura 28).

Entre um momento e outro, foi servido um almoço com o cardápio tipicamente local: galinha de capoeira, bode, feijão, arroz, macaxeira e farinha de mandioca. Neste sentido, Cornelli (2007) nos recorda que as culturas mais antigas e tradicionais sempre pensaram o que hoje se denomina de segurança alimentar através da festa, uma verdadeira celebração da abundância, onde deve ter muita comida, para sobrar. Para a autora, essas estratégias culturais fazem parte do nosso cotidiano e servem para nos lembrar que “é importante cuidar dessa abundância” (CORNELLI, 2007, p.26).



Figura 28: três momentos de um mesmo evento (de cima para baixo, da esquerda para a direita) música e dança de quadrilha na formação dos pares que se apresentarão no próximo São João (28A), almoço coletivo oferecido pela comunidade recebedora do evento (28B), reunião propriamente dita para debater as questões relativas ao reconhecimento das terras de fundo de pasto (28C).

Os laços de sociabilidade entre as comunidades e sua organização política foram reforçados tanto no almoço coletivo ofertado pela comunidade recebedora da reunião, quanto pelo debate conjunto sobre as terras coletivas e pelo ritual da quadrilha. A cultura em geral e especialmente a cultura alimentar das comunidades de fundo de pasto são elementos fundamentais para o sentido de identidade e pertencimento ao território que une essas pessoas em causas comuns e são combustível para a ação conjunta de reivindicação de seus direitos.

Outro momento em que foi possível registrar o engajamento da comunidade, e o misto de poesia e luta que caracteriza os espaços políticos da localidade, ocorreu durante a visita à Associação de Pescadores e Pescadoras no Município de Remanso (APPR). Fomos recebidos por música e gritos de guerra de mulheres que passaram recentemente a tomar as decisões junto à associação. O feminismo é uma das bandeiras de luta, única forma segundo elas de provocar uma mudança estrutural na sociedade. Outra bandeira do grupo é a alegria e a disposição para o trabalho e para a luta política, que ocorre em um contexto de perda de espécies nativas de peixe por questões como a seca e a introdução de espécies predadoras,

além da competição com produtores em escala comercial. A luta é diária pela manutenção da autonomia de suas práticas, resistindo à pressão de entrarem no pacote tecnológico que inclui o cultivo do pescado em tanques (piscicultura) e compra de ração. A luta segue na esfera do processamento do pescado, em que são exigidas certificações sanitárias para a venda na alimentação escolar, processo que exigiu organização e perseverança do grupo, relatado por uma pescadora da seguinte forma: “Foi necessário se organizar enquanto grupo, pressionar a secretaria da agricultura, se articular com outras organizações que precisavam do selo de inspeção sanitária, e “bater panela” em frente à prefeitura”. (pescadora da APPR).

Esse caminho culminou na obtenção do selo, da introdução de seus produtos na alimentação escolar e na certeza por parte dos pescadores e pescadoras de que é necessário apropriar-se de todos os processos, conhecer o trabalho dos secretários e participar ativamente nos conselhos municipais. Outros feitos do grupo foram o recolhimento de um milhão e meio de assinaturas em 23 estados brasileiros pelo direito ao território pesqueiro; e a organização do Festival Gastronômico do pescado e da pesca artesanal, uma celebração do alimento e da cultura local onde prepararam pratos como empada, lasanha, linguiça e hambúrguer com espécies de peixe locais. A organização desse evento e a preparação desses pratos agregam valor ao produto, sensibilizam para o consumo desse alimento, reafirmam sua identidade enquanto pescadores e pescadoras e consolidam a importância da atividade que desenvolvem.

Marcar a relevância da cultura e do modo de vida em espaços políticos são aspectos apontados por alguns autores como estratégias construtoras da territorialidade, ou do sentimento de pertencimento e enraizamento dos sujeitos (ALMEIDA, 2005). O movimento de valorização dos atributos físicos e simbólico-culturais do território Semiárido por meio de músicas e de imagens positivas seja da Caatinga, das paisagens, das gentes e suas práticas, são formas de ressignificar essa territorialidade. A ressignificação do sentido do ser e do tempo se materializaria na luta por autonomia dos povos e de seus territórios (CARVALHO, 2010). Pela cultura se daria, então, a apropriação simbólico-expressiva do espaço, reafirmando a legitimidade para a reivindicação do direito de uso e posse da terra e de exercício legal de suas atividades.

A cultura teria também uma dimensão de encantamento e que faria despertar um estado poético (MORIN, 2011 apud CORDEIRO 2018). Elementos simbólicos teriam o poder de nos tirar do estado prosaico, racional-utilitário, para nos colocar em transe, em ressonância, empatia, comunhão (idem). Assim, a cultura carregaria a potência criadora da transformação, que se daria no engajamento de um grupo movido por símbolos compartilhados. Para Cordeiro (2018), as várias formas de resistência expressas por esses grupos, representa “a

poesia política frente à prosa da desigualdade de acesso” (p.361), nesse caso, do acesso a ter voz, expressar sua identidade e exigir seus direitos. Mais especificamente em relação à construção da política dos alimentos, tanto a história de luta social, quanto as potencialidades da natureza e as expressões da cultura são, dentre outras possibilidades, valorizadas no contexto de elaboração de uma política do lugar.

Essa política se faz com a participação ativa dos atores locais, e a cultura teria o poder de construir esse engajamento social baseado em relações de pertencimento, em atividades de sensibilização, no exercício da criatividade, e na possibilidade de “ter voz”, pois como nos coloca Menezes (2007) cultura se refere à autoestima de um povo. A política dos alimentos, portanto, para essas localidades onde a cultura persiste como elemento fundamental, abre a possibilidade do exercício da diversidade (de ideias, opiniões, formas de pensar sobre os alimentos). Essa diversidade que surge ai, exclui a possibilidade de uma totalidade como seu elemento constituinte, essa tida enquanto poder absoluto exercido pelo discurso dominante.

Sob esta perspectiva, eventos culturais e políticos tornam-se ambientes profícuos para o exercício da criatividade, da poesia, da luta e da aprendizagem com base na experiência. E a cultura em si coloca-se como instrumento que permite duvidar da verdade e do poder absoluto, já que nem sempre o que se coloca como verdade é o mais adequado para determinada situação. Assim, agricultores não seguem totalmente as orientações normativas dos técnicos, assim como consumidores não se deixam influenciar completamente pela publicidade ou pelas orientações médicas do que seria uma dieta saudável, assumindo o poder que lhes é conferido através da escolha.

Colocadas essas potencialidades a partir da efervescência cultural e política na localidade de Juazeiro, vale lembrar que durante o trabalho de campo realizado para esta pesquisa, entre final de 2015 e início de 2019, o cenário político no Brasil mudou drasticamente. Isso não invalida os dados de campo, maior parte deles coletados no ano de 2017, mas certamente confere uma ameaça a várias iniciativas registradas ao longo dessa tese. Os elementos que embasam a construção da política dos alimentos na localidade, sejam eles, as redes de atores, a participação social em espaços políticos e as iniciativas de promoção do acesso ao alimento com qualidade diferenciada através da valorização da cultura, sofrem constantes ataques, principalmente desde o início de 2019 com o novo governo federal. A extinção do CONSEA em 1º de janeiro de 2019 como uma das primeiras medidas do novo governo marcou o início de um período de sério comprometimento das estruturas de participação social.

Espaços políticos formalizados como o COMSEA e o CODETER não recebem mais o apoio institucional que recebiam para sua plena realização, e o mesmo ocorre com as redes de

agroecologia formadas a partir do investimento de recursos nos núcleos fomentados por programas públicos. No entanto, talvez o mais drástico sejam as ameaças mais pulverizadas em relação ao exercício da cidadania e aos aspectos culturais do povo brasileiro como um todo, que afetam as localidades. A incitação da violência, o desmanche de conselhos e estruturas que permitiam a participação social, o ataque às minorias e suas conquistas recentes, e a onda conservadora que faz refletir inclusive sobre o apego às tradições e a uma cultura retrógrada que não mais nos serve, são alguns dos fatores que estão em jogo no momento para a construção da política dos alimentos.

Alguns autores apontam uma perspectiva positiva quanto às experiências de resistência que são construídas quando da iminência de processos de dominação, homogeneização e retrocesso. Esses processos poderiam dar origem a algo novo, pois constituem objeto potencial de oposição e transformação por grupos locais. O movimento de resposta por parte desses grupos ao que está sendo imposto poderia contribuir então para seu empoderamento político. Os movimentos sociais surgidos nas últimas décadas, por exemplo, seriam um sinal de que está a caminho uma proposta para repensar o “desenvolvimento” e a ação política a partir de múltiplas trajetórias (ESCOBAR, 2000).

Os interlocutores da pesquisa reforçam esse pensamento colocando que “resistência, rebeldia e mobilização expressam a disposição de luta na conjuntura atual”. Parte deles vê no momento atual a possibilidade de construir um programa de ação pela sociedade civil, já que os desmontes de políticas sociais dos últimos meses teria quebrado um quadro de apatia e acomodação que pairavam sobre o povo. Como resultado desse processo de resistência e força política que emerge da sociedade civil, organizou-se em 2019 um Banquetaço em defesa do Direito Humano à Alimentação Adequada, e em 2020 estava programada a realização da Conferência Nacional, Popular, Autônoma: por Direitos, Democracia e Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional, bem como do V Encontro Nacional de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (ENPSSAN). A rede de organizações que atuam na localidade de Juazeiro tem presença ativa nesses eventos de âmbito nacional.

O Banquetaço ocorreu simultaneamente em 40 cidades brasileiras, distribuindo mais de 20 mil refeições e fortalecendo fóruns e coletivos locais de SAN, como forma de protesto à extinção do CONSEA e em defesa da “Comida de Verdade”, da produção agroecológica e da alimentação adequada e saudável. A Conferência Nacional, Popular, Autônoma seria realizada esse ano como forma de protesto à impossibilidade de realização da VI Conferência Nacional de SAN, devido à desestruturação do SISAN provocada pela Medida Provisória 870 do governo federal. O V ENPSSAN, por sua vez, abordaria, sob formato de pesquisa científica,

tanto os desafios quanto as perspectivas no atual cenário para a soberania e segurança alimentar e nutricional no Brasil. No entanto, esses eventos não foram realizados na data planejada ou até o momento de finalização da escrita do presente trabalho devido a pandemia de coronavírus que assolou o país e o mundo no ano de 2020<sup>46</sup>.

#### **4.3.1 Princípios básicos da construção da política dos alimentos**

A noção de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional, tratada ao longo da tese como o acesso aos alimentos com qualidade diferenciada, dialoga com a discussão proposta por Amartya Sen sobre justiça e liberdade, democracia e participação, cultura e direito. Esses elementos culminam com o uso dos termos justiça alimentar e soberania alimentar, princípios básicos na construção da política dos alimentos nas localidades. A ideia de SSAN ou de acesso à qualidade diferenciada dos alimentos dialoga com a teoria de justiça baseada na liberdade proposta por Sen (2010), pois esta considera a liberdade individual e as possibilidades de escolha, e coloca especial atenção à participação política, à liberdade de expressão e ao respeito a uma cultura em transformação como fatores que fazem justiça com base naquilo que as pessoas valorizam.

Sen (2010) faz uma análise sobre justiça a partir das literaturas econômica e ética, em particular o utilitarismo, o libertarismo e a teoria da justiça de Rawls. De certa forma unindo essas teorias, apontando seus méritos e limitações, o autor propõe uma abordagem alternativa que foca na liberdade, vista sob a forma de capacidades individuais para fazer as coisas que uma pessoa com razão valoriza. A abordagem utilitarista de justiça, por exemplo, baseia-se na questão da renda para medir o bem-estar e a felicidade, além de focar nas escolhas de uma pessoa e na sua liberdade individual. No entanto, apresenta fragilidades quanto ao fato de desconsiderar as desigualdades sociais, os direitos, as heterogeneidades pessoais e a diversidade ambiental. A teoria de Rawls prioriza a liberdade formal e os direitos individuais, e o libertarismo amplia isso para a total prioridade dos direitos de propriedade, até mesmo sobre os objetivos sociais.

Goodman et al. (2012) também trazem algumas das visões de justiça e liberdade, utilizadas através do tempo por autores clássicos, para demonstrar seu caráter dinâmico e relacional. Em algumas abordagens, a liberdade pode ser associada com o benefício

---

<sup>46</sup> Em 11 de março de 2020, a Organização Mundial da Saúde declarou o surto de COVID-19 uma pandemia. Trata-se de uma doença causada pelo Coronavírus da Síndrome Respiratória Aguda Grave 2 (SARS-CoV-2). A doença foi identificada pela primeira vez na China em dezembro de 2019 e até o momento de entrega dessa tese havia afetado pelo menos 188 países e causado mais de 560 mil mortes no mundo, das quais mais de 70 mil ocorreram no Brasil.

individual em escolher o próprio modo de vida, o que pode se dar inclusive pela via do mercado. De acordo com esta visão, o mercado promove justiça social, habilitando os indivíduos a escolher a vida que eles desejam ter. Críticas em relação a isso apontam para os riscos de um mundo baseado somente em interesses individuais, o que geraria uma “guerra de todos contra todos”. Para os autores, o conceito de justiça dentro dessa visão inclui um conjunto de valores universais intrinsecamente não igualitários, a partir de uma visão ilusória de liberdade em que ideias universais estão enraizadas em formas particulares de dominância racial, tornando a noção de justiça instrumento de poder e exclusão.

Sen (2010), no entanto, separa o que seria a liberdade formal, baseada em direitos individuais (e que o libertarismo preconiza como um fim em si, independentemente das consequências que ela possa acarretar), da liberdade substantiva, a qual engloba capacidades elementares como estar livre da fome, saber ler e escrever, ter participação política e liberdade de expressão. A abordagem do autor também está centrada em escolhas, mas principalmente, na capacidade das pessoas escolherem a vida que elas com justiça valorizam. Ter opções para escolher (oportunidades reais) e ter as condições básicas para realizar essas escolhas (capacidades ou liberdades substantivas) são os requisitos dessa abordagem.

No entanto, a proposta do autor reconhece a relevância das outras visões de justiça, bem como as limitações de seu próprio método, o qual também precisa de critérios para definir o peso dado a uma ou outra capacidade. Sen reflete sobre o erro que incorremos em querer definir “uma coisa boa homogênea”, negando nossa humanidade e diversidade cultural. Sendo assim, seria necessário mais sensibilidade para definir ordens de importância e mesclar abordagens, a fim de construir métodos de avaliação mais efetivos e definir prioridades para a construção de políticas sociais, por exemplo. Goodman et al. (2012) corroboram essas ideias afirmando que uma definição mais clara de justiça considera que essa deve ser uma decisão dependente de cada contexto, realizada pelos atores locais. Ao mesmo tempo, ponderam ser fundamental estabelecer um sentido claro do que ela significa, bem como um planejamento do que fazer para conquistá-la.

Sen (2010) reflete também sobre o papel da democracia, uma das liberdades ou capacidades necessárias para que haja justiça. Para o autor, a democracia é importante inclusive para satisfazer necessidades econômicas, em um contexto em que, muitas vezes, a liberdade política e direitos civis básicos são negligenciados em prol dos chamados direitos econômicos e das necessidades materiais fundamentais. O autor defende que discussões e debates públicos abertos ajudam a definir conceitualmente o que são e quais são essas necessidades, além de fornecer incentivos e informações na solução de questões econômicas.

Além disso, direitos políticos e civis básicos possuem importância direta para a vida humana porque estão associados a capacidades como a participação política e social; somado a seu papel instrumental de aumentar o grau em que as pessoas são ouvidas quando expressam e defendem suas reivindicações. Os direitos políticos e civis dão às pessoas a oportunidade de chamar a atenção para suas necessidades gerais e exigir a ação pública apropriada. Para o autor, a resposta ao sofrimento intenso do povo frequentemente depende da pressão exercida sobre seu governo, e é nisso que o exercício dos direitos políticos (votar, criticar, protestar) pode realmente fazer a diferença.

Desta forma, a política dos alimentos se constrói com base na existência de espaços políticos, os quais precisam ser constantemente fomentados, já que possuem fragilidades mesmo nos períodos de maior incentivo do governo à participação social. Sen (2010) deixa claro que as pessoas precisam ter garantida sua participação nestes espaços para serem ouvidas, reivindicar seus direitos e exigir ação do governo. Ainda que possamos pensar em espaços de resistência e na autonomia de grupos organizados da sociedade civil, é fundamental estabelecer uma relação com o governo, bem como entre a política dos alimentos e as políticas alimentares.

Políticas públicas como o PAA e o PNAE, por exemplo, ajudaram a fortalecer as organizações comunitárias e de produtores, através de seus editais de compra preferencial da agricultura familiar. Essas e outras políticas fomentaram, inclusive, a participação das mulheres, que passaram a constituir de forma significativa espaços produtivos, de beneficiamento e comercialização dos produtos, aumentando sua participação no processo decisório nas comunidades das quais fazem parte. A política de SAN no Brasil também foi desenvolvida com base na participação social, a partir da criação de um sistema que abrange conferências nacionais e regionais, conselhos estaduais e municipais, com ampla participação da sociedade civil, incluindo movimentos sociais, pesquisadores, gestores públicos, ONGs, povos e comunidades tradicionais.

Ainda que as políticas públicas e os projetos de desenvolvimento para a região tenham por característica a participação social, o modo como isso se dá na prática, nem sempre garante a participação de todos e a tomada de decisão a partir de um processo essencialmente democrático. Mesmo a existência dos conselhos não garante a participação, nos relatam os interlocutores da pesquisa, já que muitas pessoas se sentem reprimidas em se expressar e trazer para o debate determinadas situações. Além disso, acreditam que a participação não é facilitada devido a muitos interesses ocultos, ou seja, grupos e setores que seriam prejudicados com um debate cidadão. As organizações de produtores e comunitárias por vezes

constituem a melhor oportunidade para a representação das suas necessidades e para a gestão comunitária. No entanto, observou-se que a participação das lideranças comunitárias nas reuniões em que são convocadas, não necessariamente representa as vozes da maioria em uma comunidade, ou nem sempre esses se sentem realmente representados. Tanto o estabelecimento de relações de confiança, quanto a corrupção nas localidades e as relações de poder entre os membros da comunidade e entre as diferentes comunidades, devem ser considerados neste contexto.

Sendo assim, Sen (2010) ressalta que a democracia não serve como um remédio automático. É preciso vê-la como um conjunto de oportunidades, as quais devem ser aproveitadas positivamente para que se obtenha o efeito desejado. Essa seria uma característica básica das liberdades em geral, muito depende do modo como elas são realmente exercidas. Sendo assim, a democracia precisa ser constantemente praticada, através da discussão pública, por exemplo, para que funcione melhor. Por exemplo, a discussão pública sobre questões ambientais é importante não só para o meio ambiente, mas para o funcionamento do próprio sistema democrático (idem). A realização da justiça social depende, portanto, não só de formas institucionais (regras e regulamentações democráticas), mas também da prática efetiva.

Para o autor, a formação bem informada e não sistematicamente imposta de nossos valores requer comunicação e diálogo abertos. Os direitos políticos e civis, especialmente os relacionados à garantia de discussão, debate, crítica e dissensão abertos, são centrais para os processos de geração de escolhas bem fundamentadas e refletidas. Não podemos tomar as preferências como dadas independentemente de discussão pública, ou seja, sem levar em conta se são ou não permitidos debates e diálogos permanentes (idem). No entanto, para expressar publicamente o que valorizamos e exigir que se dê a devida atenção a isso, precisamos ter garantida nossa liberdade de expressão.

Na localidade de Juazeiro, representantes das comunidades rurais, por meio do processo organizativo e democrático que desenvolvem junto às associações e aos espaços políticos em que atuam, exercem sua liberdade e garantem locais de debate público. Esses ocorrem através de protestos que impedem o fluxo nas principais estradas da região, bem como por meio de idas à Brasília para reivindicação de alguma pauta específica. São vários os encontros promovidos por essas organizações a fim de debater, por exemplo, questões sobre a regularização de suas terras e o uso do recurso dos projetos de desenvolvimento para a região.

As organizações que atuam nessa região na assistência técnica e extensão rural às famílias, através de seus projetos, também fomentam a participação social e reforçam o

engajamento político. Um processo de organização interna apoiado por esses projetos fomentou a criação de grupos de jovens, que assim como os grupos de mulheres, são essenciais para a garantia da participação social e política de forma mais equitativa nessa região. Para Ploeg (2014), essas iniciativas encontram justamente na resistência seu maior potencial, já que, em muitos momentos, não têm seus direitos básicos respeitados e sobrevivem praticamente sem apoio e representação política. Esses grupos são fortalecidos, principalmente, através de princípios como a criatividade, conhecimento acumulado e redes de intercâmbio.

Sen (2010), ao longo de seu livro “Desenvolvimento como liberdade”, também aborda as relações entre liberdade e direitos. Ele afirma que a ideia de direitos humanos tem adquirido status oficial no discurso internacional, ainda que se suspeite de certa ingenuidade em sua estrutura conceitual. Uma das principais críticas é de que são pretensões que requerem deveres correlatos, ou seja, direitos são vazios se não tiverem um agente específico designado para cumprí-los. No entanto, embora não seja dever específico de nenhum indivíduo assegurar que uma pessoa usufrua determinado direito, de acordo com o autor, as pretensões podem ser dirigidas, de modo geral, a todos os que estiverem em condições de ajudar. A linguagem dos direitos neste sentido pode suplementar a linguagem da liberdade, sugerindo ou exigindo que outros ajudem a pessoa a alcançar a liberdade em questão. Outra crítica se dá pelo fato de que pertenceriam ao domínio da ética social, ou seja, para justificar seu nome, os direitos humanos requerem universalidade, porém, não existiriam esses valores universais. No entanto, essas críticas não devem anular a utilidade da ideia de direitos humanos como um sistema de raciocínio ético e como a base de reivindicações políticas.

Cordeiro (2018) apresenta em sua tese contribuições neste sentido, associando o direito à alimentação adequada e a SSAN ao direito à comunicação, à informação e a soberania dos interlocutores. O direito de existência das diversidades biológica, cultural e de comunicação seria uma forma de resistência para romper com a monocultura tanto na agricultura, quanto nas formas de comer, comunicar e pensar. Essa diversidade só seria alcançada com o fortalecimento das vozes da cidadania, das dinâmicas participativas e múltiplas práticas culturais e interculturais.

Entendemos que os espaços políticos abordados ao longo da tese para a localidade de Juazeiro, constituem locais de reivindicação de múltiplos direitos conjuntamente, de direito ao alimento, direito de expressão da cultura e de vivenciar a sociabilidade, e do direito a ter voz e participar. Além disso, a rede de pessoas e organizações criadas a partir desses espaços está constantemente construindo formas de comunicação que sejam mais plurais e coletivas.

As rádios comunitárias e iniciativas como a do Candeeiro, um boletim impresso com tiragem de mil exemplares sobre experiências de sucesso no Semiárido, são algumas das formas alternativas de fazer circular a informação e de dar voz às pessoas da comunidade. Equipamentos como o rádio, a televisão e, principalmente, o telefone celular e a internet, também possibilitam que as informações sejam rapidamente acessadas mesmo nas comunidades rurais mais distantes. Além disso, a busca por conhecimentos técnicos que possam auxiliar no desenvolvimento de suas atividades parece ser uma marca dessas comunidades, que através das lideranças comunitárias, apoio político local, contato com diversos tipos de organizações e participação em eventos em todo o Brasil e em outros países, vão em busca de informações que podem ser úteis aos seus processos de organização social e reivindicação de direitos.

Sen (2010) traça, ainda, relações entre democracia e cultura, as quais nos interessam para a reflexão realizada neste trabalho, pois ressaltam a importância do debate acerca dos aspectos da tradição que as pessoas desejam preservar, bem como dos novos elementos que querem incorporar a sua cultura. O autor defende a necessidade de uma cultura híbrida, baseada em nosso poder de compreender uns aos outros e de apreciar produtos culturais de outros lugares. Cabe a cada grupo decidir o que fazer para preservar, se assim deseja, os modos de vida antigos, talvez até mesmo a um custo econômico significativo. É claro que não existe uma fórmula pronta para essa análise de custo-benefício, mas o crucial para uma avaliação racional dessas escolhas é o potencial das pessoas para participar de discussões públicas sobre o assunto. Isso fornece mais uma razão para que se atribua importância a capacidades elementares como a educação básica, ser bem informado, estar atualizado (graças a meios de comunicação livres) e ter oportunidades de participar livremente.

A abordagem de justiça, liberdade, direito e cultura de Amartya Sen se norteia pela crença no potencial de diferentes pessoas para compartilhar valores e concordar em alguns comprometimentos comuns. Essa premissa demanda o exercício constante da participação social em espaços políticos, de acordo com o proposto nesta tese, uma diversidade de eventos como festas tradicionais, festivais, reuniões comunitárias, conselhos municipais e territoriais, espaços virtuais e manifestações de rua. De acordo com o exposto neste trabalho, tanto a valorização da cultura quanto a participação nesses espaços políticos e a mobilização de uma rede de atores sociais acerca da questão alimentar podem ser tomados como dispositivos de justiça social, pelo exercício da democracia, reivindicação de direitos e liberdade de expressão; e de justiça alimentar, no que se refere à diminuição das desigualdades no acesso ao alimento com qualidade diferenciada.

Os conceitos de justiça alimentar e soberania alimentar, ainda que sejam tratados por alguns autores a partir das suas diferenças, como duas linhagens que se originam do conceito de segurança alimentar (CLENDENING et al., 2016), são abordados na tese conjuntamente. Isso devido ao seu objetivo comum de promover a igualdade nos sistemas alimentares, garantir o acesso de todos à boa comida e fornecer o controle da produção e do consumo às pessoas que estão marginalizadas nos regimes dominantes (CADIEUX; SLOCUM, 2015). Definimos ambos como os princípios básicos da construção da política dos alimentos, os quais se encontram bastante comprometidos no atual contexto do governo federal.

Ainda que os autores que discutem justiça e soberania assumam uma tendência desses princípios serem conduzidos por movimentos alimentares que atuam fora do Estado, defendemos aqui que, no contexto brasileiro, principalmente pela experiência das políticas alimentares participativas, a atuação conjunta entre organizações governamentais e da sociedade civil se deu de forma significativa, fortalecendo esses movimentos e fomentando espaços para a construção da política dos alimentos nas localidades. Lembramos que, muito do debate internacional que é feito sobre soberania alimentar e justiça alimentar parte de associações com ações bem pontuais como uma educação voltada para uma alimentação saudável e responsável, feiras orgânicas e cultivo dos alimentos em jardins comunitários. Essas ações, obviamente, oferecem pistas para pensar esses termos, mas evidenciam, principalmente, o quanto no Brasil as ações do movimento alimentar são muito mais complexas, conforme visto na diversidade de espaços políticos para a localidade de Juazeiro.

Cadieux e Slocum (2015) abordam a importância de dar margem para que esses conceitos sejam definidos localmente a partir do que as pessoas consideram como justo e, ao mesmo tempo, construir ideais universais que, obviamente, serão adaptados localmente. Os autores consideram que esses ideais universais devem se dar acerca do acesso a terra e de relações ecológicas de uso da terra, mecanismos de cooperação e economias compartilhadas, relações justas de trabalho e o reconhecimento das desigualdades históricas, dos privilégios e das relações de poder estruturais nos sistemas alimentares. A partir disso, podemos nos questionar sobre as potencialidades e limites da construção da política dos alimentos em um contexto de pouco apoio aos espaços de construção de seus princípios básicos.

#### **4.3.2 Repensando as políticas alimentares a partir da política dos alimentos**

Nesta última seção iremos abordar como os processos de participação social nos espaços políticos, de formação de redes entre atores e de valorização da cultura, aspectos fundamentais da política dos alimentos na localidade de Juazeiro, baseados nos princípios de

justiça e soberania alimentar, traduzem-se em estratégias híbridas que os atores se utilizam na prática para promover o acesso ao alimento com qualidade diferenciada. Esses princípios, processos e práticas podem ser utilizados para orientar o constante repensar sobre as políticas alimentares no Brasil.

Em seu livro *Políticas alimentares*, Lang et al. (2009) as defendem enquanto um campo de estudo de como o fazer político determina e responde ao sistema alimentar. As políticas alimentares seriam um processo vivo e ponto de interseção entre questões competitivas (ambiente, saúde, relações sociais, cultura, consumo, trabalho, governo, ciência e tecnologia) o que as transforma em um terreno contestado onde ações e implicações são disputadas entre grupos interessados e forças sociais do Estado, cadeias alimentares e sociedade civil. A qualidade dos alimentos, neste contexto, torna-se uma espécie de zona de guerra entre o poder público e as grandes corporações alimentares, necessitando da intervenção do Estado para mediar os interesses entre esses atores (KAUFMANN; KUBO, 2019).

Conformadas por diferentes disciplinas (agricultura, antropologia, biologia, economia, geografia, história, nutrição, sociologia, psicologia e saúde pública), as políticas alimentares se nutrem de evidências científicas dessas diferentes áreas acerca de uma determinada questão envolvendo os alimentos. No entanto, a história das políticas alimentares está repleta de exemplo onde políticas foram formuladas sem evidências ou até mesmo negando evidências existentes, utilizando-se de outras fontes como filosofias, contingências e aspectos práticos.

De acordo com os autores, as políticas alimentares possuem uma raiz histórica enquanto discurso, embora o uso moderno do termo comece a emergir na literatura acadêmica e política de um modo mais consistente no início dos anos 1970. No entanto, afirmam que se pode remeter a noção de políticas alimentares ao pós-guerra, em que tinham um cunho exclusivamente de produtivismo agrícola. Já na década de 1970, episódios de fome e o aumento do preço dos alimentos estimularam políticas de abertura de mercados. Os anos 1980 foram marcados pela emergência da crise ecológica, escândalos alimentares e a falha dos mercados em apresentar soluções para alimentar o mundo, período confuso em que as políticas alimentares apresentaram propostas em várias direções. O século XXI inicia-se com muitos desafios quanto ao sistema alimentar, marcado pelas mudanças climáticas, transição nutricional, volatilidade do preço dos alimentos, e insegurança alimentar em muitos países.

Neste atual contexto, os autores estabelecem alguns fundamentos essenciais para uma política alimentar que possa desenvolver o que denominam de saúde pública ecológica, os quais dialogam com os princípios, processos e práticas desenvolvidos no âmbito da política

dos alimentos: 1) produzir em quantidade suficiente para toda a população e de forma sustentável e garantir o acesso de todos a essa produção; 2) produzir de forma sustentável alimentos que promovam saúde e evitem doenças, muito em função dos elevados índices de obesidade; 3) diminuir os impactos ambientais da produção de alimentos; 4) nova coalisão de disciplinas para a formulação de políticas públicas no enfrentamento dos desafios atuais; 5) relações entre desenvolvimento internacional e justiça social; 6) a busca pela melhoria na alimentação para todos e não apenas para alguns (democracia alimentar). Podemos dizer que o debate no âmbito das políticas alimentares qualifica a discussão de cada um desses fundamentos.

O debate sobre qualidade dos alimentos relacionado à sustentabilidade e à saúde, que está em pauta nos espaços políticos em Juazeiro, é abordado pelos autores, principalmente a partir da necessidade de uma nova coalisão de disciplinas que possa evitar as controvérsias geradas por evidências científicas. Os autores referem-se às pesquisas que promovem alimentos como saudáveis, mas não sustentáveis ambientalmente, ou vice-versa, ou mesmo àquelas que questionam a qualidade de um alimento do ponto de vista da saúde sob diferentes perspectivas do termo. Sugerem então, melhor coordenação das evidências científicas a partir de estudos interdisciplinares que pudessem balizar algumas questões. O consumo da carne e outros produtos de origem animal é sempre o exemplo mais citado neste sentido, e também foi trazido para a discussão na tese a partir do caso da alimentação escolar vegana no Semiárido Nordeste, região produtora de caprinos e ovinos pela agricultura tradicional de sequeiro.

A qualificação desse debate nos espaços políticos ocorre por meio do foco na valorização da cultura, esta tomada enquanto ambiente híbrido em que diferentes sistemas alimentares estão atuando (modos distintos de pensar, produzir e consumir alimentos), e dependente do contexto local e do modo como as pessoas constroem suas relações com os alimentos. As informações obtidas a partir de diversas fontes sobre a qualidade de um determinado alimento, sejam elas através da mídia, de profissionais da saúde, educadores e familiares mais experientes, são consideradas a partir das vivências individuais e experiências anteriores proporcionadas pelo meio social. Deste modo, o foco na cultura para avaliar a qualidade dos alimentos, considera aspectos da saúde e da sustentabilidade ambiental, fundamentos principais da abordagem da política alimentar proposta por Lang et al. (2009), mas também outros aspectos como manutenção das práticas tradicionais, aspectos da sociabilidade, da identidade e de pertencimento, envolvendo os alimentos e a alimentação.

Quanto ao acesso ao alimento, citado pelos autores como fundamento das políticas alimentares a partir da expressão “democracia alimentar”, este é complexificado a partir de seus múltiplos determinantes na abordagem proposta na tese: das condições estruturais de acesso, das interações entre sistemas alimentares, das escolhas alimentares e da construção da política dos alimentos. Lang et al. (2009) abordam o tema da democracia alimentar enquanto “resistência diária e lento caminho percorrido pelos movimentos sociais para enraizar direitos na sua cultura e expectativas pela boa comida”. Os autores reforçam a necessidade de tornar as políticas alimentares apropriadas para o tempo em que estamos vivendo, garantindo a participação social. No Brasil as políticas alimentares já tratam de vários aspectos citados por Lang e, especialmente para o que nos interessa no âmbito da presente tese, em relação à participação social e aos aspectos culturais. Ambos estão no cerne da política de SAN por exemplo, a qual sofre as ameaças constantes ao processo democrático em vigor no país, trazendo a urgência em seguir qualificando esse debate sobre os elementos fundamentais das políticas públicas que possam garantir o acesso aos alimentos de qualidade.

As políticas alimentares no país remetem à ideia de combate à fome, nos anos 1940, com importante contribuição de Josué de Castro, que ficou conhecido mundialmente por abordar a fome como um fenômeno social e político, e não um fenômeno decorrente de fatores climáticos e étnicos, como algumas correntes teóricas defendiam na época. E mais tarde na década de 1990, à Ação da Cidadania Contra a Miséria, a Fome e Pela Vida, liderado pelo sociólogo Herbert de Souza, conhecido como Betinho. Com a eleição de Luiz Inácio Lula da Silva, em 2002, a segurança alimentar e nutricional passou a ser elemento prioritário na agenda do governo.

O Programa Fome Zero foi lançado em 2003, com ações como transferência de renda a famílias situadas abaixo da linha da pobreza, apoio à agricultura familiar, criação de equipamentos de SAN (restaurantes populares, bancos de alimentos, cozinhas comunitárias), dentre outras. Em 2003, o governo estrutura o Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA), promove as Conferências Nacionais de SAN, aprova a Lei Orgânica de SAN (Lei 11.346), delibera criação do Sistema Nacional de SAN (SISAN), responsável por formular e implementar a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (RAMOS, 2019).

Como mencionamos anteriormente, a política de SAN encontra-se em processo de desestruturação quanto ao apoio governamental desde a extinção do CONSEA em janeiro de 2019 e os impactos quanto ao ataque a seu caráter de participação social. Outras políticas implementadas em âmbito nacional e que sofrem com o quadro de redução dos recursos para

programas sociais é o Programa de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar (PAA) que já foi um programa estruturante no fomento a organização de grupos de agricultores, assim como o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). O Bolsa Família, a Política Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural (PNATER) e o PRONAF, também podem ser tomados como políticas públicas que fomentam diversas etapas da produção ao consumo de alimentos com qualidade diferenciada.

Em 2005 o Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA) aprovou uma proposta de Política Nacional de Abastecimento Alimentar (PNAA). A proposta da política tinha como foco o acesso regular e permanente da população brasileira a alimentos de qualidade e em quantidade suficiente, tendo como base, práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitassem a diversidade cultural (MALUF, 2009). A política foi pensada para integrar outros campos da intervenção governamental, incluindo a política econômica, a política de SAN, as políticas sociais, as políticas de saúde e a política ambiental. Também caberia à PNAA atuar no sentido de adequar os serviços de inspeção e vigilância sanitária para a agricultura familiar, e potencializar o surgimento de circuitos locais e regionais de abastecimento, aproximando a produção e o consumo e valorizando a diversidade de hábitos alimentares, ao mesmo tempo em que estimularia um conjunto de atividades econômicas com significativa capacidade de gerar oportunidades de trabalho e renda. Medidas como estas, previstas na PNAA e que representam as estratégias híbridas para o acesso a alimentos com qualidade diferenciada nas localidades, acabaram não se desenvolvendo no âmbito nacional, pois a política não saiu do papel.

No estado da Bahia, das políticas relacionadas direta ou indiretamente à questão alimentar podemos citar: a Política Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional, a política territorial do estado da Bahia, a política estadual de Agroecologia (recentemente aprovada), a de Convivência com o Semiárido, e a política de adequação sanitária específica para a agricultura familiar (em fase de aprovação). A execução dessas políticas nas localidades se dá através da gestão pública municipal ou territorial, dos colegiados territoriais e dos conselhos municipais de alimentação escolar, espaços de participação da sociedade civil nas decisões sobre uso do território e seus recursos, incluindo os alimentos, e que necessitam de fomento constante para sua plena realização. Diante disso, nos questionamos se, em momentos em que a participação social no ambiente das políticas públicas não faz parte dos objetivos do governo, como o que estamos vivenciando, existiria uma tendência de ruptura entre as políticas alimentares e a política dos alimentos?

O que podemos dizer é que em momentos como esse, faz-se extremamente importante

que a política cotidiana dos atores, que de acordo com o proposto aqui ocorre nas festas, feiras, festivais, reuniões comunitárias, conselhos e espaços virtuais, continue sendo gestada, inspirada e fortalecida pelos elementos da cultura, e objeto de pesquisa e ações de desenvolvimento contextualizado. Em períodos mais propícios, os princípios, as práticas e os processos dessa política dos atores, poderão voltar a influenciar o ambiente das políticas alimentares no que se refere à garantia da soberania e da segurança alimentar e nutricional, ou do acesso a alimentos com qualidade diferenciada. Restaria então, para o atual contexto, registrá-los, valorizá-los, colocá-los em debate e buscar todo o apoio extra-governamental possível. Nisso, não há pretensão alguma de legitimá-los enquanto dinâmicas autônomas e que não necessitam do Estado para existir ou que podem até emergir na sua ausência. Ao contrário, se o abandono e a negação de direitos geram resistência, o apoio e o fazer conjunto fortalecem tanto as políticas alimentares quanto a política dos alimentos.

Quanto aos princípios que movem a política dos alimentos, definidos neste trabalho como justiça e soberania alimentar, estes seriam alimentados pelo debate sobre justiça social, liberdade, democracia e direito, proposto por Amartya Sen. Para o autor, a garantia de direitos, oportunidades e condições estruturais básicas que ajudem a promover a capacidade geral de uma pessoa através, por exemplo, de políticas públicas adequadas para cada localidade, expande nossas liberdades e permite que sejamos seres sociais mais completos, que podem efetivamente moldar seu próprio destino e ajudar uns aos outros (SEN, 2010). Ele usa o conceito de liberdade, assim como em Polanyi (2000), esclarecendo que esta não pode se dar à custa da justiça, da segurança e do bem-estar coletivos, sendo preciso, por vezes, diminuir a liberdade individual, para que seja elevado o nível de liberdade para todos.

Para Allen (2010), no que se refere ao pleno funcionamento das políticas alimentares, mais atenção deve ser dada às responsabilidades institucionais, para que direitos sejam acompanhados de obrigações para atender as necessidades das pessoas, solidariedade social e compromisso com o bem público, ou então se tornam elementos puramente simbólicos e não efetivos. Também nos utilizamos ao longo desse capítulo das ideias de Cadieux e Slocum (2015) para tratar dos princípios de justiça e soberania alimentar, que de acordo com os autores seriam expressos, principalmente, no acesso a terra e à relações de trabalho justas, e no reconhecimento das desigualdades históricas e das relações de poder estruturais nos sistemas alimentares. Esses princípios dão origem a três processos definidos ao longo da tese como constituintes da política dos alimentos: a participação social em espaços políticos, a valorização da cultura e a construção de redes entre os atores sociais.

Os espaços políticos construídos nas localidades são debatidos por autores como

Travers (1997), que os denomina de espaços horizontais de empoderamento, locais onde o conhecimento coletivo emerge do diálogo e ajuda as pessoas a fazerem suas próprias análises e decidir o que é bom para elas. O autor relaciona esses espaços ao processo de valorização da cultura, esta tida enquanto um processo de aprendizagem, referindo-se à importância desses espaços para quebrar a "cultura do silêncio" e criar coletivamente uma "cultura da esperança". Isso se daria através do compartilhamento da experiência de opressão, da consciência da raiz comum e política/estrutural dessa opressão e a partir disso do empoderamento pessoal, organização do grupo e ação política.

Vimos também ao longo do trabalho que, o processo de valorização da cultura pode funcionar como elemento de sinergia entre sistemas alimentares distintos, em prol da promoção do acesso a alimentos com qualidade diferenciada. Mesmo que ocorram, através desse processo, possibilidades de elitização do acesso ao alimento de qualidade, ideias e práticas de valorização da cultura teriam o potencial de inspirar políticas públicas, criar movimentos e fomentar ações em todas as camadas sociais, democratizando o acesso a esse tipo de alimento. A existência de um objetivo comum transforma conflitos em sinergia e faz emergir um movimento alimentar na localidade de Juazeiro.

Espaços políticos são essencialmente espaços de participação social, reflexão, comunicação e experimentação, que têm na diversidade de locais onde podem se manifestar seu principal trunfo, garantindo assim mais possibilidades de participação e inclusão (Allen, 2010). Como discutido em seções anteriores, a democracia precisa ser exercitada, já que os princípios de justiça e soberania sempre podem estar ameaçados, mesmos em processos participativos e inclusivos. Relações sociais de poder e privilégio afetam a participação e os processos de decisão, pois determinam quem pode fazer parte da conversa, quem tem autoridade para falar e quais discursos são considerados válidos.

A autora enfatiza, ainda, o fato de que pessoas historicamente excluídas podem não ter o tempo, a energia, transporte e dinheiro para participar dos encontros, mas que, por outro lado, eventos descentralizados e informais podem aumentar essa abrangência/participação. Esse fenômeno foi verificado em campo, com o registro de histórias de pessoas que andam quilômetros a pé sob o forte sol da Caatinga para participar de uma reunião, mesmo estando em idade avançada. O fato desses encontros se alternarem entre comunidades, de algumas organizações e projetos oferecerem transporte para garantir a participação das pessoas e, principalmente, da existência das redes sociais (que praticamente todos têm acesso, mesmo àqueles que não possuem acesso à água e a energia elétrica) têm facilitado a comunicação

entre as pessoas, a participação nos eventos e a construção de uma rede de atores sociais a partir dos espaços políticos.

Para Blay-Palmer et al. (2016), as redes empoderam os indivíduos, previnem o isolamento, facilitam a criação de espaços para a ação coletiva e qualificam esses espaços. Os autores partem da ideia de que essas redes e seus espaços seriam uma reação à pressão exercida pelo sistema alimentar global, o qual criaria desafios comuns entre diferentes redes, gerando conexões de solidariedade entre elas e potencial para provocar mudança social de forma mais consistente. Neste sentido, conhecimento produzido coletivamente poderia ser a cola dessa resposta conjunta ao sistema global através de uma rede compartilhada de soluções, que poderia desenvolver técnicas de produção, melhorar o processamento, a distribuição e as oportunidades de comercialização dos sistemas alimentares das localidades (idem). Longe de pensar que essas redes e seus espaços políticos estariam na contramão de um sistema hegemônico, tratamos ao longo da tese, sobre as possibilidades que emergem nas interações entre sistemas alimentares coexistentes. Algumas estratégias híbridas dos atores na localidade de Juazeiro e que podem alimentar políticas com base nos princípios da SSAN, são lembradas a seguir, principalmente com base nas tabelas 2 (p.178) e 4 (p.205) do capítulo 3.

Nas localidades coexistem projetos de desenvolvimento que geram produtividade agrícola, trabalho, renda e aumentam o poder de compra (inclusive de alimentos) e outros que geram alimentos com qualidade diferenciada, cuja interação garante o acesso a uma maior diversidade de alimentos (do que em sistemas menos diversos), com acréscimos importantes quanto à questão da qualidade. No entanto, essa interação também gera conflitos entre diferentes sistemas alimentares, os quais precisam ser minimizados por políticas públicas que diminuam as desigualdades de acesso a terra, água, alimentos, renda, serviços de extensão rural e crédito.

Técnicas modernas e tradicionais de produção e processamento, bem como os saberes popular e especializado nas técnicas de manejo, processamento e definição da qualidade, são mobilizados pelos produtores de alimentos em seu cotidiano, os quais lutam pelo reconhecimento das técnicas e saberes locais como legítimos, a fim de assegurar a coexistência de estratégias híbridas que possam se utilizar de cada técnica e conhecimento de forma mais eficaz. Para tanto, os diversos aspectos da sustentabilidade, os quais incluem aspectos ambientais, sociais e econômicos, precisam ser atendidos por todos os sistemas alimentares, sejam eles convencionais, tradicionais ou alternativos, para citar algumas categorias gerais.

Um conceito amplo de saúde, informado por vários aspectos, incluindo os do saber

especializado, mas também da relação com o alimento estabelecida a partir de aspectos da sociabilidade, é considerado pelos consumidores no momento de realizarem suas escolhas alimentares. Uma proposta de legislação sanitária que reflita esse balanço entre questões culturais e das condições estruturais da produção familiar, bem como garanta a qualidade dos alimentos, já é debatido pelos produtores e organizações que os representam na localidade de Juazeiro e está em vias de se tornar parte do rol de políticas públicas. A necessidade da valorização da cultura atender às questões sobre sustentabilidade e saúde em seus múltiplos determinantes necessita de debate constante, a fim de estabelecer o que as pessoas acham que deve ser mantido da tradição, bem como aspectos de uma cultura em transformação. Esta última inclui novas necessidades e preocupações como o excesso de calorias e o bem-estar animal, que não mais contemplam algumas características da tradição local.

Goodman et al. (2012) apresentam algumas ideias de como as políticas alimentares poderiam se inspirar na política dos alimentos ou nas práticas dos atores a partir dos princípios de justiça e soberania alimentar, decretando políticas que reparam injustiças do passado e conflitos sociais que persistem; criando mecanismos de cooperação, confiança e economias compartilhadas; construindo novos sistemas de conhecimento para cultivar alimento; e compensando de forma justa o valor de todo trabalho, proposta que vai ao encontro das ideias de Lang et al. (2009) das políticas alimentares para a saúde pública ecológica, apresentadas no início dessa seção. No entanto, os autores que inspiraram essa pesquisa desde seu início vão além, ao refletirem sobre a importância de tomar as políticas alimentares enquanto um processo, desvinculando-as de qualquer pretensão de perfeição de um determinado projeto de desenvolvimento ou visão romantizada e livre de conflitos (Goodman et al., 2012).

O reconhecimento de que políticas são imperfeitas traz a liberdade de um processo reflexivo, articulado, aberto, contínuo, em que as ações são tomadas considerando a probabilidade de ocorrerem consequências não intencionais, ironias e contradições (idem). Esse ambiente de experimentações necessita de um diálogo contínuo com grupos diversos da sociedade civil a fim de responder de forma cada vez mais contextualizada e eficaz às suas demandas. Ressalta-se aqui a importância de garantir os espaços de participação social já conquistados por esses grupos nas políticas alimentares no Brasil e seguir abrindo caminhos para a geração de muitos outros.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Pensar o abastecimento alimentar pela ótica da Soberania e da Segurança Alimentar e Nutricional ou do acesso a alimentos com qualidade diferenciada, nos levou a tratar de temas como a participação social e a heterogeneidade cultural, fundamentais na construção de uma política dos alimentos nas localidades. Buscamos na paisagem semiárida, nos cardápios sertanejos e nas dinâmicas e fluxos do abastecimento de alimentos em Juazeiro, identificar elementos das interações entre distintos sistemas alimentares, ou seja, complementaridades, conflitos e hibridismos entre eles, os quais expressam as dinâmicas dos atores para a promoção do acesso a alimentos com qualidade diferenciada. Percorremos, ainda, os diversos determinantes da qualidade e do acesso, relacionados aos diferentes modos de produzir, consumir e pensar os alimentos. E evidenciamos a formação de um movimento alimentar pela valorização da cultura, formado a partir de espaços políticos diversos que incluem conselhos municipais, reuniões comunitárias, manifestações de rua, festas tradicionais e feiras de produtos locais. Por fim, os princípios de justiça e soberania alimentar nos auxiliaram na reflexão sobre o processo de elitização da comida de qualidade e seu acesso restrito a um determinado grupo, questão que motivou essa pesquisa desde seu início.

No capítulo 2, perpassamos os efeitos dos projetos de desenvolvimento para o Semiárido, a partir de diferentes visões de natureza, identidade cultural e qualidade dos alimentos, e suas influências no acesso a alimentos com qualidade diferenciada. Das contradições envolvendo as políticas públicas, que podem ter consequências inesperadas no que se refere ao acesso à qualidade, depreendemos que o direito das pessoas em escolher os alimentos que desejam consumir deve sobressair a questões impostas do que seria uma boa comida, sob aspectos *a priori* determinados e cristalizados. Na tentativa de transgredir dualidades, refletimos sobre a experiência vivida e a literatura sobre o sertão, a partir de contrários que não são antagônicos, mas complementares e geram mais complexidade. A partir de uma cultura sentida na pele através do trabalho de campo em meio ao universo sertanejo e a Caatinga, buscamos as histórias diversas, as menos contadas, criando uma unidade a partir da multiplicidade de formas de ver e sentir que ocorre no encontro entre universos singulares. O resgate dessa história realizado pelos atores sociais na prática, não tem pretensão de um retorno a algo como era antes, mas sim de buscar uma compreensão das ações que podem se dar para o futuro.

A abordagem de localidade adotada na tese procura diluir as bordas artificiais criadas para definir um território, buscando na circulação de pessoas e alimentos, nas relações entre

rural e urbano e diferentes atores (comunidades locais, turistas e novos moradores), e na emergência de espaços políticos, transgredir limites e gerar possibilidades. Ao fazer isso, sabemos do risco que corremos: o de invisibilizar algumas questões ao buscar as relações entre elas. No entanto, apostamos na possibilidade de diálogo e expressões criativas que emergem mesmo em situações de conflito, relações desiguais de poder e negação histórica de direitos, as quais precisam ser colocadas em questão.

Neste capítulo evidenciamos que o abastecimento alimentar tem como base o modo como são produzidos os alimentos ou os diferentes sistemas produtivos que interagem, disputando ideias entre tradição e autenticidade, produtividade e modernidade e diferentes aspectos da sustentabilidade. São apresentados os limites de cada sistema produtivo a partir das suas fragilidades na busca por sustentabilidade, os conflitos por terra, água, mão-de-obra e mercados. Os limites de uma produção local de alimentos frente às peculiaridades ambientais, produtivas e organizacionais, por exemplo, conferem a necessidade de pensar na complementaridade entre sistemas para garantir a SSAN. Neste contexto, diferentes conhecimentos podem ser mobilizados em resposta a esses limites, bem como algumas possibilidades de conjugá-los, a partir das experiências locais e de um diálogo infinito entre os distintos conhecimentos (e não sua sobreposição ou exclusão), que permita a transformação de ambos. Na Caatinga e na cultura sertaneja estariam os elementos que não só identificam esse lugar, como são instrumentos de luta política para a constituição de um saber e de ações contextualizadas.

Do resgate e manutenção da cultura como estratégia de preservar o território, o modo de vida e a produção de alimentos com qualidade diferenciada, também se faz presente, a permanência de manifestações da tradição que remetem a formas opressoras da diversidade e da expressão da liberdade. Neste sentido, duas forças disputam espaço, a de manter a tradição, e a de manter direitos básicos adquiridos, as quais não podem coexistir a não ser que se elejam determinadas características da tradição que se queira manter e outras que não mais são cabíveis. Reconhecemos, ainda, a necessidade de mecanismos para que diferentes práticas e modos de vida possam existir de forma estável, ou seja, ações políticas que podem permitir os vários grupos a melhor coexistirem e cooperarem para resolver suas questões. Torna-se necessário neste contexto, tirar o foco das ações que consideram os sistemas isoladamente, bem como políticas que reforcem o poder dos sistemas alimentares mais bem sucedidos.

No capítulo 3 mergulhamos na diversidade de cardápios e práticas alimentares da localidade de Juazeiro, os quais expressam a construção de verdades constantemente contestadas e um processo ambíguo de homogeneização e diversificação dos sistemas

alimentares e da alimentação. Entre as questões elencadas para este capítulo, buscamos responder sobre as possibilidades de exercício da soberania alimentar através das escolhas alimentares, em um contexto de cardápios híbridos, disseminação de alimentos das chamadas cadeias globais, condições estruturais limitantes de acesso referentes à renda e educação, medos alimentares e risco de extinção dos alimentos com qualidade diferenciada. Múltiplas influências como novos residentes, novas mídias e aspectos culturais locais ligados à tradição configuram uma cultura alimentar híbrida, expressa em cardápios contextualizados que buscam na relação entre ambiente, história e cultura, elementos que podem assegurar a SSAN ou o acesso a alimentos com qualidade diferenciada na localidade de Juazeiro.

Buscamos estabelecer as contradições e possibilidades entre a modernização de algumas práticas para atender questões relativas à sustentabilidade ambiental, às demandas das pessoas por saúde e pelo bem-estar animal, ao mesmo tempo em que essas práticas descaracterizariam justamente as características que se quer preservar da cultura alimentar. Foi necessário, neste sentido, entender que algumas modificações na tradição local precisam ser feitas para adequar às novas demandas dos produtores e dos consumidores. Entender, ainda que, não existe uma receita do que seja mais adequado para alimentar uma população, o que deve ser construído na prática a partir de debate claro e constante sobre a questão alimentar. A mente humana, neste sentido, estaria apta à capacidade de contextualizar, ou seja, de adaptar os conhecimentos necessários para determinada situação, o que significa que, desde que exista a possibilidade da coexistência entre diversas formas de saber, esses poderão ser elencados de acordo com a necessidade em prol do benefício da sociedade.

Dos fatores que orientam a construção da qualidade dos alimentos, discorreremos sobre as dificuldades em definir os termos sustentabilidade e saúde ao tentar determinar cardápios saudáveis oriundos de sistemas alimentares sustentáveis. Os potenciais contidos na valorização da cultura revelam as possibilidades da convivência criativa de opostos e de uma cultura híbrida baseada em relações de pertencimento a um território, de elementos da luta social e da poesia, todos imbricados em manifestações populares e transformados por novas redes de relações que criam outras identidades. A cultura se faz assim, enquanto espaço autônomo de produção da identidade a partir do reconhecimento das diferenças e possibilidade de sinergia entre sistemas alimentares coexistentes. Ao contrário do que defendem alguns autores, de que estaríamos perdendo nossos referenciais culturais que servem como guias para nossas escolhas, estaríamos expostos a uma diversidade desses elementos, que fazem com que possamos individualizar nossa identidade a partir das coisas com as quais nos identificamos, através de um mosaico de símbolos, conceitos e discursos.

Dos determinantes do acesso à qualidade depreendemos a necessidade de considerar as condições estruturais de acesso, das quais a renda continua sendo fator determinante, bem como a garantia de políticas sociais que possam diminuir as desigualdades sociais e fazer com que todos possam exercer o direito de escolher entre vários modos de viver, nas palavras de Amartya Sen. Verificamos que para muito além das questões ligadas à renda, quantidade, disponibilidade e garantia da qualidade do alimento produzido, o acesso é também determinado por questões mais sutis, que envolvem o gosto, habilidades, emoções, memórias, estilos de vida, identificação com o alimento e influência dos elementos da cultura, considerada enquanto a diversidade de estímulos aos quais as pessoas estão expostas. Uma questão nesse sentido seria como garantir que as pessoas possam acessar o tipo de alimentos que desejam em um contexto de degradação ambiental e problemas de saúde decorrentes da má alimentação, que tendem a impor direcionamentos específicos para o que seria uma boa comida.

Essas reflexões certamente complexificam o acesso à qualidade e apostam nas interações entre sistemas alimentares, na diversidade de práticas, conhecimentos, mercados e sistemas produtivos para pensar o abastecimento alimentar das localidades. Alguns projetos locais estão propondo ações neste sentido e sinalizam para as possibilidades de encontrar sinergias entre estratégias distintas, os chamados opostos complementares, a fim de promover o acesso a alimentos com qualidade diferenciada a partir da diversidade que pode ser gerada na coexistência.

No último capítulo, procuramos defender mais profundamente a tese sobre a construção da política dos alimentos e sua influência na promoção do acesso a alimentos com qualidade diferenciada. Essa política estaria baseada nos princípios da soberania e justiça alimentar, nas práticas híbridas dos atores que expressam as interações entre distintos sistemas alimentares, e nos processos de valorização da cultura, formação de rede entre os atores sociais, emergência de um movimento alimentar e participação social em espaços políticos. Além disso, procuramos responder às questões sociais que deram origem inicialmente a essa pesquisa, sobre a gourmetização e elitização da cultura alimentar e comprometimento do acesso de todos à boa comida, evidenciando a proporção que o movimento alimentar pela valorização da cultura tem tomado na localidade através da expansão de suas ideias, valores, redes e inspirações.

A construção da política dos alimentos no nível local, expressa em Juazeiro através de um movimento alimentar pela valorização da cultura, aponta possibilidades para a construção de estratégias de abastecimento voltadas para o acesso a alimentos com qualidade

diferenciada, através do fortalecimento dos espaços políticos enquanto lócus de expressão e possibilidade de cooperação entre distintos sistemas. Neste sentido, podemos dizer que a política dos alimentos redefine o que é acesso e qualidade, termos chaves usados nesta pesquisa para tratar da soberania e da segurança alimentar e nutricional. Uma política mobilizada pelos atores viria construindo uma concepção de qualidade do alimento relacionada ao seu valor cultural, ao modo como esse alimento se traduz em uma relação de pertencimento a um determinado território, modo ou estilo de vida, e que o acesso a esse alimento de qualidade depende das relações sociais, da identificação das pessoas com esses alimentos e das oportunidades de acesso às informações referentes àquele alimento. O abastecimento alimentar, desta forma, toma grandes proporções ao traçar as relações entre cultura, luta social e direitos, todos imbricados na constituição dos espaços políticos em uma localidade.

Espaços políticos são, essencialmente, espaços de reivindicação de direitos, do direito à cultura e ao alimento que desejam consumir, e do direito de pertencer e participar. Além disso, são locais de aprendizagem coletiva e construção de conhecimento, de possibilidade de diálogo entre diferentes modos de pensar, produzir e consumir alimentos, de potencial resolução de conflitos e da possibilidade de encontrar sinergias entre diferentes práticas/atores/instituições. Tanto o direito de buscar sentir-se parte de algo quanto o de manter sua cultura são legítimos e tomados aqui como constituintes do fazer político dos atores. Neste sentido, o resgate de elementos da cultura para compor o universo da reivindicação de direitos forma um mosaico em que é difícil separar cultura e política. A possibilidade de atuação política através do exercício da criatividade, expressa nos espaços políticos e nas ações dos atores pela reivindicação dos direitos de existir, socializar e alimentar-se bem, reforça a necessidade de garantia dos espaços de reivindicação desses direitos e de exercício constante da participação social, os quais se encontram em um período de incertezas e negação de sua importância.

Finalizo esse trabalho retomando o que coloquei bem no início, em meu relato sobre o percurso de pesquisa. Escrever é experimentar, tomar coragem de iniciar um processo de desconstrução de si mesmo e das estruturas de pensamento que nos deixam seguros, para aventurar-se em novas formas de pensar, sentir e agir a partir da interação com os outros (pessoas, natureza, sistemas, pensamentos). A construção da política dos alimentos, como vimos, também se faz em um processo de experimentação, luta e coragem. Neste contexto, as formas que iremos conduzir os sistemas alimentares e as estratégias de abastecimento alimentar para as localidades na perspectiva da sustentabilidade, saúde e valorização da

cultura, através da constituição de espaços de debate, políticas públicas e ações cotidianas, vão determinar se todas as pessoas nesse mundo vão ter acesso a um alimento adequado ou não.

A pandemia de Covid-19 que marca esse século, causando mortes em todo o mundo, e principalmente no Brasil no momento em que esse trabalho está sendo publicado, já está provocando um repensar sobre essas questões a partir de espaços de debate virtuais. Pesquisas vindouras certamente precisarão refletir, também, sobre o acesso a esse “novo” formato de espaços de discussão, que no atual contexto torna-se o espaço possível. Outras formas de pensar e agir em relação aos alimentos, que levem em conta os aspectos considerados ao longo desse trabalho, se faz urgente neste novo tempo que acabamos de adentrar.

## REFERÊNCIAS

ALBALADEJO, Christophe. Coexistencia en el territorio de diferentes modelos de desarrollo agropecuario: la teoría de los pactos territoriales aplicada al caso argentino. In: NIETO, Daniela; PALACIOS, Paula; CARRICART, Pedro; ALBALADEJO, Christophe; FIÚZA, Ana Louise de Carvalho (Eds.). *Transformaciones Territoriales y la Actividad Agropecuaria. Tendencias globales y emergentes locales*. Argentina: Universidad Nacional de La Plata, 2016.

ALEXANDRE, Veruska Prado. *A integração entre agricultura e nutrição como um campo estratégico de ação: análise a partir das Conferências Internacionais de Nutrição*. Tese. (Doutorado em Ciências Sociais), Programa de pós-graduação em Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, 2018.

ALLEN, Patricia. Realizing justice in local food systems. *Cambridge Journal of Regions, Economy and Society*, vol. 3, issue 2, p. 295–308, 2010.

ALMEIDA, Maria Geralda de. Em fronteiras, territórios e territorialidades. *Revista da ANPEGE*, vol. 2, nº 2, p. 103-114, 2005.

ASFORA, Wanessa Colares. Utopias alimentares e vida cotidiana. In: MIRANDA, Danilo Santos de; CORNELLI, Gabriele. *Cultura e Alimentação: saberes alimentares e sabores culturais*. São Paulo: SESC, p. 41-49, 2007.

BAHIA. *Programa Territórios de Identidade*. (Decreto 12.354, de 25 de agosto de 2010). Salvador, 2010.

\_\_\_\_\_. *Lei nº 12.910/2013*. Dispõe sobre a regularização fundiária de terras públicas estaduais, rurais e devolutas, ocupadas tradicionalmente por Comunidades Remanescentes de Quilombos e por Fundos de Pastos ou Fechos de Pastos e dá outras providências. Salvador, 2013.

\_\_\_\_\_. Casa Civil. *Diagnóstico da Segurança Alimentar e Nutricional do Estado da Bahia*. Salvador, 2015.

BARBOSA, Livia. A ética e a estética na alimentação contemporânea. In: CRUZ, Fabiana Thome; MATTE, Alessandra; SCHNEIDER, Sérgio. (Orgs.). *Produção, consumo e abastecimento de alimentos: desafios e novas estratégias*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, p.95-125, 2016.

BAREHAM, Jonathan. *Consumer behaviour in the food industry: an European perspective*. Londres: Butterworth Heinemann, 1995.

BARROS, Edonilce da Rocha. *Arranjos socioprodutivos da agricultura familiar e adaptação a uma dinâmica territorial de desenvolvimento*. O caso dos Perímetros de Irrigação no Vale do São Francisco, Semi-árido Brasileiro. Tese (Doutorado em Ciências humanas, sociedade e meio ambiente). Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Santa Catarina, 2007.

BARROS, Edonilce da Rocha; BARBOSA, Ianne Samara Bastos. The Daily Life of Viticulture Female Workers in the Valley of the São Francisco River, Northeast of Brazil. In: XIX ISA WORLD CONGRESS OF SOCIOLOGY, Toronto, Canada. *Power, Violence and Justice: Reflections, Responses Responsabilites*. Canada: ISA,. vol. 1., p. 1-1130, 2018.

BASSI, Joana B. *Viver do mato só não dá: relações ecológicas entre pessoas, mato e paisagem em uma experiência etnográfica junto a habitantes do Confim das Águas*. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural). Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2011.

BECKERT, Jens. How Do Fields Change? The Interrelations of Institutions, Networks, and Cognition in the Dynamics of Markets. *Organization Studies*. n. 31, p. 605-627, 2010.

BÉLIK, Walter; MALUF, Renato Sérgio. Introdução. In: BÉLIK, Walter; MALUF, Renato Sérgio. (Orgs.). *Abastecimento e segurança alimentar: os limites da liberalização*. Campinas: Unicamp/Redcapa, p. V-IX, 2000.

BERNARDES, Silvia M. *Redescobrimos os alimentos*. São Paulo: Loyola, 1997.

BLAY-PALMER, Alison; SONNINO, Roberta; CUSTOT, Julien. A food politics of the possible? Growing sustainable food systems through networks of knowledge. *Agriculture and Human values*, n. 33 (1), p. 27-43, 2016.

BORN, Branden; PURCELL, Mark. Avoiding the local trap: scale and food systems in planning research. *Journal of Planning Education and Research*, n. 26, p.195-207, 2006.

BOURDIEU, Pierre. *A distinção: crítica social do julgamento*. 2ed. Rev. Porto Alegre: Zouk, 2011.

BRASIL. *Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN)*. (Lei n. 11.346, de 25 de agosto de 2006). Brasília, 2006.

\_\_\_\_\_. *Decreto nº 7.272, de 25 de Agosto de 2010, que regulamenta a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN*. Brasília, 2010.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. *Guia Alimentar para a População Brasileira*. 2.ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2015.

\_\_\_\_\_. *Lei que institui a Política Estadual de Convivência (Lei nº 13.572/2016)*. Brasília, 2016.

BRUNORI, Gianluca; GALLI, Francesca. Sustainability of Local and Global Food Chains: Introduction to the Special Issue. *Sustainability*. v. 8, n. 8, p. 1-7, 2016.

BURCH, David; LAWRENCE, Geoffrey. Towards a third food regime: behind the transformation. *Agriculture and Human Values*, n 26, p. 267-279, 2009.

BURLANDY, Luciene; MAGALHÃES, Rosana; MALUF, Renato Sérgio. Construção e

promoção de sistemas locais de segurança alimentar e nutricional: aspectos produtivos, de consumo, nutricional e de políticas públicas. *Relatório técnico 3*. Rio de Janeiro: CERESAN/UFRRJ, 2006.

BUSCH, Lawrence. Can fairy tales come true? The surprising story of neoliberalism and world agriculture. *Sociologia Ruralis*, 50(4), p. 331–351, 2010.

CADIEUX, Kirsten Valentine; SLOCUM, Rachel. What does it mean to do food justice. *Journal of Political Ecology*. v. 22, n.1, p. 1-26, 2015.

CARNEIRO, Henrique. História da alimentação no Brasil. In: MIRANDA, Danilo Santos; CORNELLI, Gabriele. *Cultura e Alimentação: saberes alimentares e sabores culturais*. São Paulo: SESC, p. 71-79, 2007.

CARNEIRO, Maria José. “Rural” como categoria de pensamento. *Ruris*, vol. 2, n.1, p. 9-39, 2008.

CARVALHO, Marcelo. O alimento: do espaço privado à mercadoria. In: MIRANDA, Danilo Santos de; CORNELLI, Gabriele. *Cultura e Alimentação: saberes alimentares e sabores culturais*. São Paulo: SESC, p. 86-96, 2007.

CARVALHO, Luzineide Dourado. *Ressignificação e reapropriação social da natureza: Práticas e programas de convivência com o semiárido no território de Juazeiro (Bahia)*. Tese (Doutorado em Geografia). Núcleo de Pós-Graduação em Geografia e Pesquisa, Universidade Federal de Sergipe, 2010.

CAZZELLA, Ademir A; BONNAL, Phillippe; MALUF, Renato Sérgio. Olhares disciplinares sobre o território e desenvolvimento territorial. In: CAZZELLA, Ademir A.; BONNAL, Phillippe; MALUF, Renato Sérgio. (Orgs). *Agricultura familiar: multifuncionalidade e desenvolvimento territorial no Brasil*. Rio de Janeiro: Mauad X, p. 25-47, 2009.

CEZIMBRA, Carina Moreira. *Plano Safra Territorial do Território Sertão do São Francisco (BA)*. Salvador, 2007.

CHAMPREDONDE, Marcelo. A qualidade vinculada à origem: da imersão à tipicidade territorial. In: WILKINSON, John; NIEDERLE, Paulo André; MASCARENHAS, Gilberto Carlos C. *O sabor da origem: produtos territorializados na nova dinâmica dos mercados alimentares*. Escritos, p. 21-50, 2016.

CINTRÃO, Rosângela Pezza. *Segurança, qualidade e riscos: a regulação sanitária e os processos de (i)legalização dos queijos artesanais de leite cru em Minas Gerais*. Tese (Doutorado em Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade). Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, 2016.

CLENDENNING, Jessica; DRESSLER, Wolfram H.; RICHARDS, Carol. Food justice or food sovereignty? Understanding the rise of urban food movements in the USA. *Agriculture and human values*. Vol. 33, p. 165-177, 2016.

CLOKE, Paul. Conceptualizing rurality. In: CLOKE, Paul; MARSDEN, Terry; MOONEY, Patrick (Orgs). *Handbook of Rural Studies*. London: Sage Publications Ltd., p. 18-27, 2006.

CODES, Ana Luisa Machado de. *A trajetória do pensamento científico sobre pobreza: em direção a uma visão complexa*. Texto para discussão. Brasília (DF): IPEA, 2008.

COLONNA, Paul; FOURNIER, Stéphane; TOUZARD, Jean-Marc; ABECASSIS, Joël; BROUTIN, Cécile; CHABROL, Didier; CHAMPPENOIS, Armelle; DEVERRE, Christian; FRANÇOIS, Martine; LO STIMOLO, Danielle; MÉRY, Vanessa; MOUSTIER, Paule; TRYSTRAM, Gilles. Food Systems. In: ESNOUF, Catherine; RUSSEL, Marie; BRICAS, Nicolas. (Eds.). *Food System Sustainability: Insights from DuALIne*. Cambridge: Cambridge University Press. p. 69-100. 2013.

COMERFORD, John; ALMEIDA, Luciana S.; PALMEIRA, Moacir. O mundo da participação e os movimentos rurais: entre mobilizações, espaços de interlocução e gabinetes. In: LOPES, José Sérgio Leite; HEREDIA, Beatriz. (Orgs.). *Movimentos sociais e esfera pública: o mundo da participação - burocracias, confrontos*, p 67-89, 2014.

CONTENTO, Isobel. *Nutrition Education: linking research, theory and practice*. Estados Unidos: Jones & Bartlett Publisher, 2011.

CORADIN, Lidio; SIMINSKI, Alexandre; REIS, Ademir (eds). *Espécies nativas da flora brasileira de valor econômica atual ou potencial: plantas para o Futuro – Região Sul*. Brasília: Ministério do Meio Ambiente, 2011.

CORDEIRO, Juliana Dias Rovari. *Cozinhar e comunicar: uma abordagem ecobiocultural sobre sistemas globais de alimentação e comunicação*. Tese. (Doutorado em história das ciências). Programa de Pós-Graduação em História das Ciências e das Técnicas e Epistemologia, Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2018.

CORNELLI, Gabriele. Os sentidos da alimentação para uma antropologia filosófica da alimentação. In: MIRANDA, Danilo Santos; CORNELLI, Gabriele. *Cultura e Alimentação: saberes alimentares e sabores culturais*. São Paulo: SESC, p. 25-34, 2007.

COSGROVE, Denis E.; JACKSON, Peter. Novos Rumos da Geografia Cultural. In: CORREA, Roberto Lobato; ROSENDHAL, Zeny (Orgs.). *Introdução à geografia cultural*. Rio de Janeiro: Editora da UERJ, 2003.

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

CUMMINS, Steve.; MACINTYRE, Sally. "Food deserts"—evidence and assumption in health policy making. *BMJ Publishing Group*, vol. 325 (7361). p. 436-438, 2002.

CUNHA, Altivo R. A. Abastecimento alimentar: a superação do padrão Velho-Obsoleto para o Novo-Ancestral. In: CRUZ, Fabiana Thome; MATTE, Alessandra; SCHNEIDER, Sérgio. *Produção, consumo e abastecimento de alimentos: desafios e novas estratégias*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, p. 53-69, 2016.

CUNHA, Altivo R. A. Dimensões estratégicas e dilemas das Centrais de Abastecimento. *Revista de Política Agrícola*, n. 4. Brasília, p. 37-46, 2006.

CUNHA, Altivo R. A.; BELIK, Walter. Entre o declínio e a reinvenção: atualidade das funções do sistema público atacadista de alimentos no Brasil. *RESR*, SP, vol. 50 (3), p. 435-454, jul/set, 2012.

CUNHA, Euclides. *Os Sertões*. Rio de Janeiro: Centro Edelstein de Pesquisas Sociais, 2010.

DANTAS, Roberto Nunes; NETO, Manoel Antônio dos Santos (coord). *Canudos: novas trilhas*. Petrobrás, 2017.

DEBAISE, Didier. The living and its environments. *Process Studies*, n 37.2, p. 1-15, 2008.

DECLERCK, Fabrice. Harnessing biodiversity: from diets to landscapes. In: FANZO, Jessica; HUNTER, Danny; BORELLI, Teresa; MATTEI, Frederico (eds.). *Diversifying food and diets: using agricultural biodiversity to improve nutrition and health*. Oxford: Routledge, p. 17-35, 2013.

DELGADO, Guilherme C. *Do capital financeiro na agricultura à economia do agronegócio: mudanças cíclicas em meio século (1965-2012)*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2012.

DIEGUES, Antônio Carlos. *O mito moderno da natureza intocada*. Sao Paulo: HUCITEC, 1996. 169 p.

DIEZ GARCIA, Rosa Wanda. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. *Revista de Nutrição*, Campinas, v.16, n.4, p.483-492, out./dez, 2003.

DIAZ-MÉNDEZ, Cecília; GARCIA-ESPEJO, Isabel. O potencial da sociologia da alimentação para estudar os efeitos da globalização alimentar. In: CRUZ, Fabiana Thome; MATTE, Alessandra; SCHNEIDER, Sérgio. *Produção, consumo e abastecimento de alimentos: desafios e novas estratégias*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, p.25-53, 2016.

DORIGON, Clóvis; RENK, Arlene; SILVESTRO, Milton Luis; SILVA, Clécio Azevedo; SAVIO, Juliana. *Produtos coloniais: tradição e mudança*. Chapecó: Argos Editora Unochapecó, 2015.

EAT - Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. *EAT Food in the Anthropocene*. vol. 393, February 2, p: 447:492, 2019.

ERBENTRAUT, Joseph. The local food movement is flourishing and sows no signs of stopping. *Huffington Post*. s/ p., 2017.

ESCOBAR, Arturo. El “postdesarrollo” como concepto y práctica social. In: MATO, Daniel (Coord.). *Políticas de economía, ambiente y sociedad en tiempos de globalización*. Caracas: Facultad de Ciencias Económicas y Sociales, Universidad Central de Venezuela, p. 17-31, 2005.

ESTEVA, Gustavo. Desenvolvimento. In: SACHS, Wolfgang (Ed.). *Dicionário do desenvolvimento*. Petrópolis-RJ: Vozes, p. 59-83, 2000.

FAIRBAIRN, Madeleine. *Framing resistance: international food regimes and the roots of*

food sovereignty. Thesis. (Master of Science). Department of Sociology, University of Wisconsin – Madison, 2008.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION (FAO), FIDA, OMS, PMA y UNICEF. El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2019. *Protegerse frente a la desaceleración y el debilitamiento de la economía*. Roma: FAO, 2019.

FÉNÉCHÈRE, Frédéric. ; DURAND, Guy. ; MARÉCHAL, Gilles. Systèmes alimentaires territorialisés: les circuits courts comme vecteurs de développement territorial. In: MARÉCHAL, Gilles. *Les circuits courts alimentaires: bien manger dans les territoires*. Educagri Editions, p.161-174, 2008.

FISHBEIN, Martin.; AJZEN, Icek. (2010). *Predicting and Changing Behavior: The Reasoned Action Approach*. New York (USA): Taylor & Francis Group.

FISCHLER, Claude. *El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el corpo*. Trad.: Mario Merlino. Barcelona-ES: Ed. Anagrama, 1995.

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

FONSECA, Marcelo Traudi. Do campo à mesa: percursos de construção de uma identidade culinária brasileira. In: MIRANDA, Daniel Santos; CORNELLI, Gabriele. *Cultura e Alimentação: saberes alimentares e sabores culturais*. São Paulo: SESC, p. 102-113, 2007.

FONTE, Maria. Knowledge, food and place: a way of producing, a way of knowing. *Sociologia Ruralis*, v.48, n.3, 2008.

FREUDENBERG, Nicholas; MCDONOUGH, John; TSUI, Emma. “Can a Food Justice Movement Improve Nutrition and Health? A Case Study of the Emerging Food Movement in New York City”, *Journal of Urban Health: bulletin of the New York Academy of Medicine*, vol. 88, n. 4, p. 623-636, 2011.

FRIEDMANN, Harriet. The political economy of food: the rise and fall of the postwar international food order. *American Journal of Sociology*, p.248-286, 1982.

\_\_\_\_\_. Uma economia mundial de alimentos sustentáveis. In: BÉLIK, Walter; MALUF, Renato Sérgio (Orgs.). *Abastecimento e segurança alimentar: os limites da liberalização*. Campinas: Unicamp/Redcapa, p. 7-63, 2000.

\_\_\_\_\_. From colonialism to green capitalism: social movements and emergence of food regimes. In: BUTTEL, Frederick. H.; MCMICHAEL, Philip. (eds.). *New directions in the Sociology of Global Development*. Oxford: Elsevier, vol. 11, p.229–267, 2005.

\_\_\_\_\_. Discussion: moving food regimes forward: reflections on symposium essays. *Agriculture and Human Values*, vol. 26, n.4, p. 335-344, 2009.

FURTADO, Celso. *Em busca de novo modelo: reflexões sobre a crise contemporânea*, Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2002.

GIANCATARINO, Anthony; NOOR, Simran. *Building a case for racial equity in the food system*. New York: Center for social inclusion, 2014.

GIDDENS, Anthony. *As Conseqüências da Modernidade*. São Paulo: EDUSP, 1991.

GIULIANI, Gian Mario. Sociologia e ecologia: um diálogo reconstruído. *Dados*, v. 41, junho/1998, p. 147-172, 1998.

GODFRAY, Charles J.; CRUTE, Ian R.; HADDAD, Lawrence; LAWRENCE, David; MUIR, James F.; NISBETT, Nicholas; PRETTY, Jules; ROBINSON, Sherman; TOULMIN, Camila; WHITELEY, Roosaling. The future of the global food system. *Philosophical Transactions of the Royal Society B*, n.365, p. 2769-2777, 2010.

GOMES, Esther Borges Martins. Ser- tão mulher: encontros, narrativas e Convivência com o Semiárido. Juazeiro. Dissertação (Mestrado em Educação, Cultura e Territórios Semiaridos). PPGESA, Universidade do Estado da Bahia, 2017.

GONÇALVES, Andréa de Andrade; FERREIRA, Flávia Dantas; OLIVEIRA, Maria Aparecida Amado de. *Sociedade civil e participação social: a atuação da comissão municipal da ASA – articulação Semiárido brasileiro em Poço Verde – SE*. Monografia de conclusão do curso (Bacharel em Serviço Social). Curso de Serviço Social, Universidade de Tiradentes, Aracaju/SE, 2013.

GOODMAN, David. The quality “turn” and alternative food practices: reflection and agenda. *Journal of Rural Studies*, v. 19, n.1, p. 1-7, 2003.

GOODMAN David; SORJ, Bernardo; WILKINSON, John. *Da lavoura às biotecnologias: agricultura e indústria no sistema internacional*. Rio de Janeiro: Campus, 1990.

GOODMAN, David; DUPUIS, E. Melanie.; GOODMAN, Michael K. *Alternative food networks: knowledge, place and politics*. London: Routledge, 2012.

GOODMAN, Michael K., MAYE, Damian; HOLLOWAY, Lewis. Ethical foodscapes?: Premises, promises, and possibilities. *Environment and Planning A*, n.42(8), p. 1782-1796, 2010.

GUIVANT, Julia. Os supermercados na oferta de alimentos orgânicos: apelando ao estilo de vida *ego-trip*. *Ambiente & Sociedade*, v.6, n. 2, jul./dez., 2003.

GUTHMAN, Julie. Bringing good food to others: investigating the subjects of alternative food practice. *Cultural Geographies*, n. 15(4), p. 431–447, 2008.

HERRERA; Blanca M.; LINDGREN, Cecilia M. The genetics of obesity. *Current diabetes report*, n. 10, p. 498-505, 2010.

HERVIEU, Bertrand; PURSEIGLE, François. The sociology of agricultural worlds: from a sociology of change to a sociology of coexistence. *Review of Agricultural and Environmental Studies*, n. 96(1), p. 59-90, 2015.

HEYWOOD, Vernon H. Overview of agricultural biodiversity and its contribution to nutrition and health. In: FANZO, Jessica; HUNTER, Danny; BORELLI, Teresa; MATTEI, Frederico

(eds.). *Diversifying food and diets: using agricultural biodiversity to improve nutrition and health*. Oxford: Routledge, p. 35-68, 2013.

HIDALGO Francisco. Contextos y tendencias de las agriculturas em Latinoamérica actual. In: HIDALGO Francisco; HOUTART, François; LIZÁRRAGA Pilar (eds.) *Agriculturas campesinas en Latinoamérica: propuestas y desafíos*. Quito: Editorial IAEN, p. 67-86, 2014.

HIRSIG, Sophie; MARKI, Sarah. *'We have the land but not the food': A food system analysis in two communities in the soy production area of Bolivia*. Master's thesis. Faculty of Science, University of Bern, 2016.

HOCSMAN, Luis Daniel. Horizonte para la producción campesina y agricultura familiar en el modelo agroalimentario hegemónico mundial. Visión desde el Cono Sur. In: HIDALGO Francisco; HOUTART, François; LIZÁRRAGA Pilar. (eds.). *Agriculturas campesinas en Latinoamérica: propuestas y desafíos*. Quito: Editorial IAEN, p.35-54, 2014.

HOYOS, Claudia Janet Cataño; D'AGOSTINI, Adriana. Segurança Alimentar e Soberania Alimentar: convergências e divergências. *Revista NERA*. Presidente Prudente, ano 20, nº 35. p. 174-198, jan-abr de 2017.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Censo demográfico. 2013

INGOLD, Tim. *Perception of the Environment: essays on livelihood, dwelling and skill*. London: Routledge, 2000

ISAKSON, S. Ryan 2013. *Financialization and the transformation of agro-food supply chains: a political economy*. Paper presented at the Yale Program on Agrarian Studies „Conference on Food Sovereignty: A Critical Dialogue“, Sept 2013. Disponível em: <<http://www.yale.edu/agrarianstudies/foodsovereignty/papers.html>>. Acesso em julho de 2016.

JANK, Bernhard; RATH, Johannes.; GAUGITSCH, Helmut. Co-existence of agricultural production systems. *Trends in Biotechnology*, vol. 24, n.5, p. 198-200, 2006.

JIMÉNEZ, Gilberto. Territorio y cultura. *Estudios sobre las culturas contemporáneas*. v.2, n.4, p. 9-30, 1996.

KAUFMANN, Marielen Priscila; KUBO, Rumi Regina. Resenha. LANG, T.; HAESMAN, M. Food wars: the global battle for mouths, minds and markets. 2 ed. London: Eartscan, 296p., 2019. *Desenvolvimento em questão*, ano 18, n. 50, p. 343-349, 2019.

KAYSER, Bernard. *La renaissance rurale*. Paris: A. Colin, 1990.

KINGSOLVER, Barbara. A good farmer. *The nation*. 16 de outubro de 2003. Disponível em: <<https://www.thenation.com/article/archive/good-farmer/>>. Acesso em dezembro 2018.

LANG, Tim; BARLING, David; CARAHER, Martin. *Food Policy: Integrating Health, Environment and Society*. Oxford: Oxford University Press, 2009.

LÉNA, Philippe. Os limites do crescimento econômico e a busca pela sustentabilidade: uma introdução ao debate. In: LÉNA, Phillipe; NASCIMENTO, Elimar Pinheiro (orgs.), *Enfrentando os limites do crescimento – sustentabilidade, decrescimento e prosperidade*. Rio de Janeiro: Garamond, p 23-44, 2012.

LORING, Philip A. Toward a Theory of Coexistence in Shared Social-Ecological Systems: The Case of Cook Inlet Salmon Fisheries. *Human Ecology*, vol. 44, n.2, p. 153-165, 2016.

LOUZADA, Maria Laura da Costa; MARTINS, Ana Paula Bortoletto; CANELLA, Daniela Silva; BARALSI, Larissa Galastri; LEVY, Renata Bertazzi; CLARO, Rafael Moreira; MOUBARAC, Jean-Claude; CANNON, Geoffrey; MONTEIRO, Carlos Augusto. Alimentos ultraprocessados e perfil nutricional da dieta no Brasil. *Revista de Saúde Pública*, vol. 38, n.49, p. 1-11, 2015.

LUZ, Lidiane Fernandes da; MALUF, Renato Sérgio. *Sistemas Alimentares Descentralizados e o abastecimento alimentar do território Sertão do São Francisco, Bahia*. In: VII ENCONTRO DA REDE DE ESTUDOS RURAIS, 05 de abril de 2016, Natal, ANAIS, Natal, s; p., 2016.

LUZ, Lidiane Fernandes da; MALUF, Renato Sérgio. *O movimento alimentar pela valorização da cultura no sertão nordestino: um olhar sobre o abastecimento a partir das interações entre sistemas alimentares*”. In: III CONFERÊNCIA INTERNACIONAL SOBRE AGRICULTURA E ALIMENTAÇÃO EM UMA SOCIEDADE URBANIZADA, Porto Alegre, Anais... 2018.

LUZ, Lidiane Fernandes da; MALUF, Renato Sérgio. Social Participation in Political Spaces and the Valuing of Culture as Empowering Resources to Promote Access to Quality Food in Brazil. *Revue internationale des études du développement*, 237, p.115-136, 2019.

MACEDO, Odomaria Rosa Bandeira. *A convivência com o semi-árido: desenvolvimento regional e configuração do local no projeto do IRPAA*. Dissertação (Mestrado em Sociologia). Programa de Pós-Graduação em Sociologia, Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Pernambuco, 2004.

MACNAGHTEN, Philip. Embodying the environment in everyday life practices. *The Sociological Review*, v. 51, n. 1, p. 62-84, 2003.

MAGALHÃES, Antônio Carlos de Melo. Comida, festa e religião no Brasil. In: MIRANDA, Danilo Santos; CORNELLI, Gabriele. *Cultura e Alimentação: saberes alimentares e sabores culturais*. São Paulo: SESC, p. 58-70, 2007.

MAIA, Cláudio Machado. Percepções que permeiam o conceito de agricultura familiar e a cronologia da luta pela sustentabilidade: panorama nacional e internacional. In: DAL SOGLIO, Fabio; KUBO, Rumi Regina. *Agricultura e sustentabilidade*. UAB/UFRGS/PLAGEDER. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009.

MALASSIS, Louis. Les trois âges de l'alimentaire. *Agroalimentaria*, vol. 96, n. 2, p. 3-5, 1996.

MALUF, Renato Sérgio. Atribuindo sentido(s) ao desenvolvimento econômico. *Estudos*

*Sociedade e Agricultura*, vol. 15, p. 53-86, 2000.

\_\_\_\_\_. Segurança alimentar e nutricional como valorização da cultura alimentar. In: MIRANDA, Danilo Santos; CORNELLI, Gabriele. *Cultura e Alimentação: saberes alimentares e sabores culturais*. São Paulo: SESC, p.143-150, 2007.

\_\_\_\_\_. A política de abastecimento, a soberania e a segurança alimentar e nutricional. Conab – Companhia Nacional de Abastecimento. *Agricultura e Abastecimento Alimentar*. p. 97-108, 2009.

\_\_\_\_\_. *Diretrizes e componentes de uma política nacional de abastecimento alimentar e questões de implementação*. (Texto de Conjuntura, 8). Rio de Janeiro, UFRRJ/CPDA/OPPA, 2015.

MALUF; Renato Sérgio; LUZ, Lidiane Fernandes da. *Sistemas Alimentares Descentralizados*. Brasil: OXFAM (Oxford Committee for Famine Relief), 2016.

MALUF; Renato Sérgio; LUZ, Lidiane Fernandes da. *Sistemas alimentares descentralizados: um enfoque de abastecimento na perspectiva da soberania e segurança alimentar e nutricional*. In: MALUF, Renato Sérgio; FLEXOR, George. *Questões agrárias, agrícolas e rurais: conjunturas e políticas públicas*. Rio de Janeiro: E-papers, p.214-224, 2018.

MARSDEN, Terry; BANKS, Jo; BRISTOW, Gillian. Food Supply Chain Approaches: exploring their Role in Rural Development. *Sociologia Ruralis*, vol. 40, n. 4, p. 424-438, 2000.

MARTINS, José de Souza. As coisas no lugar. In: MARTINS, José de Souza (org.) *Introdução Crítica à Sociologia Rural*. São Paulo: Hucitec, p. 4-18, 1981.

MATHIEU, Nicole. La notion de rural et les rapports ville/campagne en France: les années quatre-vingt-dix. *Économie rurale*, n. 247/ sept.-oct., 1998.

MATTOS, Luis Cláudio, *Um tempo entre secas: superação de calamidades sociais provocadas pela seca através das ações em defesa da convivência com o semiárido*. Tese. (Doutorado em Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade). Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade – CPDA, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, 2017.

MAYE, Damien. Moving Alternative Food Networks beyond the niche. *International Journal of Sociology of Agriculture and Food*. v.20, n.3, 2013, p. 383-89.

MCMICHAEL, Philip. *Development and social change: a global perspective*. 3.ed. Thousand Oaks, CA: Pine Forge Press, 2008.

MENDRAS, Henri. *La fin des paysans: innovations et changement dans l'agriculture française*. Paris: S.E.D.E.I.S, 1967.

MENESES, Valdênio. Saudade e rusticidades: reconversões sociais e convivência com as secas entre as elites pecuaristas do cariri paraibano. Tese (Doutorado em Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade). Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade - CPDA, Universidade Federal Rural do Rio

de Janeiro, 2018.

MENEZES, Francisco. O Brasil na vanguarda do tema alimentação. In: MIRANDA, Danilo Santos de; CORNELLI, Gabriele. *Cultura e Alimentação: saberes alimentares e sabores culturais*. São Paulo: SESC, p. 19-24, 2007.

MENEZES, Francisco; PORTO, Sérgio; GRISA, Catia. Abastecimento Alimentar e Compras Públicas no Brasil: um resgate histórico. *Série Políticas sociais e de Alimentação*. Brasília: Centro de Excelência Contra a Fome, p. 21-53, 2015.

MINGIONE, Enzo; PUGLIESE, Enrico. A difícil delimitação do “urbano” e do “rural”: alguns exemplos e implicações teóricas. *Revista Crítica de Ciências Sociais*. n. 22, p. 83-99, 1987.

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO (MDA). *Plano territorial de desenvolvimento rural sustentável do território Sertão do São Francisco (BA)*. Salvador, 2008.

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

MIRANDA, Carlos; TIBURCIO, Breno. *A nova cara da pobreza rural: desafios para as políticas públicas*. Brasília: IICA, 2013.

MIRANDA, Danilo Santos de. “Cultura” (o humano) “e” (a diversidade) “alimentação” (a educação). In: MIRANDA, Danilo Santos de; CORNELLI, Gabriele. *Cultura e Alimentação: saberes alimentares e sabores culturais*. São Paulo: SESC, p. 7-14, 2007.

MISHRA, Suruchi.; XU, Jia.; AGARWAL, Ulka.; GONZALES, Joseph.; LEVIN, Susan.; BARNARD, Neal D. A multicenter randomized controlled trial of a plant-based nutrition program to reduce body weight and cardiovascular risk in the corporate setting: the GEICO study. *European Journal of Clinical Nutrition*, vol. 67, n. 7, 718-724, 2013.

MONTEIRO, Carlos Augusto; LEVY, Renata Bertazzi; CLARO, Rafael Moreira; CASTRO, Inês R. Ribeiro; CANNON, Geoffrey. Uma nova classificação de alimentos baseada na extensão e propósito do seu processamento. *Cadernos de Saúde Pública*, Rio de Janeiro: v.26, n.11, p. 2039-49, nov. 2010.

MORATOYA, Elsie Eestela; CARVALHÃES, Gracielle Couto ; WANDR, Alcido Elenor ; ALMEIDA, Luis M. De M. Camargo. Mudanças no padrão de consumo alimentar no Brasil e no mundo. *Revista de Política Agrícola*, ano XXII, n. 1, p. 72-84, 2013.

MORGAN, Kevin; MARSDEN, Terry; MURDOCH, Jonathan. *Worlds of food: place, power and provenance in the food chain*. Oxford: Oxford University Press, 2006.

MORIN, Edgar. O método 1. 2.ed. Tradução de Marília Gabriela de Bragança. Portugal: Sulina, 1977.

MUCHNIK, José; REQUIER-DESJARDINS, Denis; SAUTIER, Denis; TOUZARD, Jean-Marc. Systèmes Agroalimentaires Localisés. *Economies et Sociétés*, n. 29, septembre, p.

1465-1484, 2007.

MURDOCH, Jonathan. Networking rurality: the emergente complexity in the countryside. In: CLOKE, Paul; MARSDEN, Terry; MOONEY, Patrick H. (org). *Handbook of Rural Studies*. London: Sage Publications Ltd., p. 171-184, 2006.

NIEDERLE, Paulo André. A pluralist and pragmatist critique of food regime's genealogy: varieties of social orders in Brazilian agriculture. *The Journal of Peasant Studies*, vol. 45, n.7, p. 1460-1483, 2018.

NIEDERLE, Paulo André; WESZ JUNIOR, Valdemar João. *As novas ordens alimentares*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2018.

OLIVEIRA, Silvana P. De; THÉBAUD-MONY, Annie. Estudo do consumo alimentar: em busca de uma abordagem multidisciplinar. *Revista de Saúde Pública*, vol. 31, n. 2, p. 201-208, 1997.

PANELLI-MARTINS, Bárbara. E.; SANTOS, Sandra M.C. dos; ASSIS, Ana Marlúcia O. Segurança Alimentar e Nutricional: desenvolvimento de indicadores e experimentação em um município da Bahia, Brasil. *Revista de Nutrição*, v.21 (suplemento), p. 65-81, Campinas, jul./ago., 2008.

PEREIRA, Monica Aparecida Tomé; CARMO, Roberto Luis do. *Da agricultura de sequeiro a fruticultura irrigada: condicionantes associados ao dinamismo regional no contexto de Petrolina e Juazeiro*. Disponível em: <<http://docplayer.com.br/15053565-Da-agricultura-de-sequeiro-a-fruticultura-irrigada-condicionantes-associados-ao-dinamismo-regional-no-contexto-de-petrolina-pe-e-juazeiro-ba.html>>, 2010. Acesso em outubro de 2019.

PINTO E SILVA, Paula. A conversa entre a cozinheira e o Cordon Bleu: breve reflexão sobre a cozinha e a gastronomia no Brasil. In: MIRANDA, Danilo Santos de; CORNELLI, Gabriele. *Cultura e Alimentação: saberes alimentares e sabores culturais*. São Paulo: SESC, p. 80-85, 2007.

PLOEG, Jan Douwe van der. Peasant-driven agricultural growth and food sovereignty. *The Journal of Peasant Studies*, vol. 41, p. 999-1030, 2014.

POLANYI, Karl. *A Grande Transformação*. As Origens da Nossa Época. Tradução de Fanny Wrobel. 4ª edição, Rio de Janeiro: Campus, 2000.

POLLAN, Michael. *Cozinhar: uma história natural da transformação*. Trad.: Cláudio Figueiredo. Rio de Janeiro: Ed. Intrínseca, 2014.

PORTILHO, Fátima; CASTAÑEDA, Marcelo; CASTRO, Inês R. Ribeiro. A alimentação no contexto contemporâneo: consumo, ação política e sustentabilidade. *Ciência & Saúde Coletiva*, vol. 16, n. 1, p. 99-106, 2011.

PORTO-GONÇALVES, Carlos Walter. *A Globalização da Natureza e a Natureza da Globalização*. 2. ed. Rio de Janeiro: Ed. Civilização Brasileira, 2006.

POULAIN, Jean-Pierre; PROENÇA, Rosana Pacheco C. Reflexões metodológicas para o

estudo das práticas alimentares. *Revista de Nutrição*, vol. 16, n.4, p. 365-386, 2003.

RAJAN, Sonali; BRANAS, Charlie C.; Hargaten, Stephen; ALLEGRANTE, John P. Funding for gun violence research is key to the health and safety of the nation. *American Journal of Public Health*, vol. 108, n.2, p. 194-195, 2018.

RAMOS, Mariana O. *Cadeias agroalimentares sob o enfoque da soberania e segurança alimentar e nutricional: uma construção a partir do estudo de cadeias de frutas nativas da Mata Atlântica*. Tese. (Doutorado em desenvolvimento rural), Faculdade de Ciências Econômicas, Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2019.

RASTOIN, Jean-Louis. *Les systèmes alimentaires territorialisés: quelle contribution à la sécurité alimentaire ?* *Académie d'Agriculture de France*, p. 1-3, jan. 2014. Disponível em: <<http://www.academie-agriculture.fr/seances/les-systemes-alimentaires-territorialises-quelle-contribution-la-securite-alimentaire>>. Acesso em janeiro de 2020.

RASTOIN, Jean-Louis; GHERSI, Gérard. *Le système alimentaire mondial: concepts et méthodes, analyses et dynamiques*. Collection Synthèses. Versailles: Éditions Quae, 2010.

REARDON, Thomas; TIMMER, Peter; BERDEGUE, Julio. The rapid rise of supermarkets in developing countries: induced organizational, institutional, and technological change in agrifood systems. *Journal of Agricultural Development Economics*, vol.1, n.2, p. 168-183, 2004.

RIGO, Neide. *Mesa farta no Semiárido: receitas com produtos da agricultura familiar*. Uauá: COOPERCUC, 2016.

RIST, Stephan; GOLAY, Christophe; BONANOMI, Elisabeth B.; BURGOA, Freddy Delgado; KITEME, Boniface P.; HALLER, Tobias; SPERANZA, Chinwe I. *Towards food sustainability: Reshaping the coexistence of different food systems in South America and Africa – Project Description – Work paper n. 1*. Switzerland: Center for Development and Environment, University of Bern, 2016.

RODRIGUES, Rafael Souza. *O caminho das águas: tecnologias de convivência com o semiárido e transições sociotécnicas no sertão brasileiro*. Dissertação (Mestrado em ciências sociais). Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade – CPDA, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, 2016.

ROSENTHAL, Elisabeth. Some carbon with your kiwi? *New York Times*. July 26, 2008.

ROSA, João Guimarães. *Grande sertão: veredas*. Série Brasileira. Vol. I e II. Biblioteca Luso-Brasileira. São Paulo: Editora Nova Aguilar, 1994.

SANDRONI, Paulo. *Novíssimo dicionário de economia*. São Paulo: Editora Best Seller, 1999.

SANTOS, Elisabete de Oliveira Costa. *A importância da marca para o marketing social da Rede Sabor Natural do Sertão*. 2008. Dissertação. (Especialização em Marketing). Faculdade de São Francisco de Juazeiro – FASJ, 2008.

SANTOS, Maurício de Oliveira; PINHO, Adeítalo Manoel. *A cultura baiana do vale do São Francisco*: Jacuba, de Wilson Lins. 23º COLÓQUIO DO GRUPO DE ESTUDOS LITERÁRIOS CONTEMPORÂNEOS: um cosmopolitismo nos trópicos e 100 anos de Afrânio Coutinho: A crítica literária no Brasil, 3, 2012, Feira de Santana. Anais. Feira de Santana: Uefs, p. 195-203, 2012.

SCHMITT, Claudia. Redes, atores e desenvolvimento rural: perspectivas na construção de uma abordagem relacional. *Sociologias*, Porto Alegre, vol. 13, n. 27, p. 82-112, mai./ago, 2011.

SCHNEIDER, Marco. *A dialética do gosto: informação, música e política*. Rio de Janeiro: Ed. Circuito, 2015.

SCHNEIDER, Sérgio; CRUZ, Fabiana Thome; MATTE, Alessandra. Estratégias alimentares e de abastecimento: desafios e oportunidades para as cidades e para o meio rural. In: CRUZ, Fabiana Thome; MATTE, Alessandra; SCHNEIDER, Sérgio. *Produção, consumo e abastecimento de alimentos: desafios e novas estratégias*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, p. 9-25, 2016.

SEN, Amartya. O desenvolvimento como expansão de capacidades. *Lua nova*, n. 28-29, p. 313-334, abril de 1993.

\_\_\_\_\_. *Desenvolvimento como liberdade*. São Paulo: Companhia das Letras, 2010.

SHERWOOD, Stephen.; ARCE, Alberto.; PAREDES, Myriam. (Eds.). *Food, Agriculture and Social Change*. The Everyday Vitality of Latin America. London: Routledge, 2017. 233p.

SICSÚ, João; PAULA, Luis Fernando de; MICHEL, Renault. Por que novo-desenvolvimentismo? *Revista de Economia Política*, v. 27, n.4, p. 507-524, 2007.

SIFFERLIN, Alexandra. New genes ID'd in obesity: How much of weight is genetic? *Time Magazine*. 19 de julho de 2013. Disponível em: <<https://healthland.time.com/2013/07/19/news-genes-idd-in-obesity-how-much-of-weight-is-genetic/>>. Acesso em outubro de 2018.

SOROKIN, Pitirim. A.; ZIMMERMAN, Carle C.; GALPIN, Charles J. Diferenças Fundamentais entre o mundo rural e urbano. In: MARTINS, José de Souza. *Introdução Crítica à Sociologia Rural*. Série Estudos Rurais. São Paulo: Hucitec, p. 198-224, 1986.

STOCK, Paul; CAROLAN, Michael; ROSIN, Christopher. *Food utopias: reimagining citizenship, ethics and community*. New York: Routledge, 2015

SUPERINTENDÊNCIA DO DESENVOLVIMENTO DO NORDESTE (SUDENE). Ministério do Desenvolvimento Regional. Planejamento. Delimitação do Semiárido. Disponível em: <<http://www.sudene.gov.br/delimitacao-do-semiarido>>. Acesso em julho de 2019.

SWINBORN, Boyd A.;KRAAK, Vivica I.; ALLENDER, Steven; ATKINS, Vincent; BAKER, Phillip I.; BOGARD, Jessica; BRISDEN, Hanna; et al. The global syndemic of obesity, undernutrition, and climate change: *The Lancet Commission report*. The Lancet - published

on line, 27 January, 56 p, 2019.

THOMPSON, Bryan. In search of profit, some conventional farmers may go local. *Heartland Health Monitor*. 2017.

TÖNNIES, Ferdinand. Comunidade e sociedade como entidade típico-ideais. In FERNANDES, Florestan. (org.). *Comunidade e Sociedade*. São Paulo: Cia Editora Nacional, p.96-116 [1887] 1972.

TRAVERS, Kim D. Reducing inequities through participatory research and community empowerment. *Health Education & Behavior*. Vol. 24, n. 3, p. 344-356, 1997.

TRIANDIS, Harry C. Values, Attitudes, and Interpersonal Behavior. *Nebraska Symposium on Motivation*. Lincon: University of Nebraska Press, 1980.

TROUTMAN, Park. Carrots are not enough: the limits of the local food movement. *La vida Locavore*, November 12, 2012.

VALCESCHINI, Egizio; NICOLAS, François. La dynamique économique de la qualité agro-alimentaire. In: NICOLAS, François; VALCESCHINI, Egizio. *Agroalimentaire: une économie da la qualité*. Paris: INRA-Economica, p. 15-37, 1995.

VEIGA, José Eli da. Nascimento de outra ruralidade. *Estudos Avançados*, vol. 20, n.57, p. 333-353, 2006.

WAGNER, Roy. *A invenção da cultura*. São Paulo: Cosacnaify, 2010.

WANDERLEY, Maria de Nazareth Baudel. A sociologia do mundo rural e as questões da sociedade no Brasil contemporâneo. *Ruris*, vol.4, n.1, p. 21-36, 2011.

WARDE, Alan. *The practice of eating*. Cambridge: Polity, 2016

WARTMAN, Kristin. Why food belongs on our discussion of race. *Civil Eats*. September 3, 2015. Disponível em: < <https://civileats.com/2015/09/03/why-food-belongs-in-our-discussions-of-race/>>. Acesso em julho 2018.

WILKINSON, John. A agricultura familiar na redefinição do sistema agroalimentar. In: MIRANDA, Danilo Santos de; CORNELLI, Gabriele. *Cultura e Alimentação: saberes alimentares e sabores culturais*. São Paulo: SESC, p. 151-158, 2007.

WILKINSON, John; CERDAN, Claire.; DORIGON, Clóvis. Indicações geográficas e produtos de origem no Brasil: instituições e redes em ação recíproca. In: WILKINSON, John; NIEDERLE, Paulo André; MASCARENHAS, Gilberto Carlos C. *O sabor da origem: produtos territorializados na nova dinâmica dos mercados alimentares*. Escritos, p. 73-106, 2016.

WIRTH, Louis. O Urbanismo como modo de vida. In: VELHO, Otavio Guilherme (Org). *O Fenômeno Urbano*. Rio de Janeiro: Ed. Zahar, 1976.