

**ORGANIZADORES:** Roberta Giraldi Romano • Carlos Alberto Cioce Sampaio • Isabel Jurema Grimm • Josué Alexandre Sander • Luciane Cristina Ribeiro dos Santos • Maria José Nascimento Soares • Mario Procopiuck • Roberto Rodrigues de Souza • William de Souza de Barreto

# CADEIA PRODUTIVA SUSTENTÁVEL

**Ecossocioeconomias no Setor Agroalimentar**



Criação Editora

## REALIZAÇÃO

Projeto CERES: CONEXÕES ENTRE ESTUDOS REGIONAIS EM PERSPECTIVA SOCIO-AMBIENTAL – Edital CAPES/FAPITEC Nº 10/2016-PROMOB  
Núcleo de Ecosocioeconomia – NÉcos  
Núcleo de Governança e Novas Economias  
Núcleo de Políticas Públicas – NPP  
Fundação Max-Neef

## APOIO INSTITUCIONAL

Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq)  
Universidade Federal de Sergipe (UFS)  
Universidade Federal do Paraná (UFPR)  
Universidade Regional de Blumenau (FURB)  
Pontifícia Universidade Católica do Paraná (PUCPR)  
Instituto Superior de Administração e Economia (ISAE)

## SECRETARIA EDITORIAL

Luciane Cristina Ribeiro dos Santos

## PRODUÇÃO EDITORIAL

Carlos Alberto Cioce Sampaio

## CONSELHO CIENTÍFICO

Arlindo Philippi Junior  
Dailey Fisher  
Kátia Viana Cavalcante  
Maria do Carmo Martins Sobral  
Mario Augusto Gonçalves Jardim  
Mario Procopiuck  
Mayra Taiza Sulzbach  
Oklinger Mantovaneli Junior  
Schirlei Mari Freder  
Valdir Fernandes

Este livro foi avaliado  
por parecerista *ad hoc*.

## EDITORA CRIAÇÃO

CONSELHO EDITORIAL  
Ana Maria de Menezes  
Christina Bielinski Ramalho  
Fábio Alves dos Santos  
Ítalo de Melo Ramalho  
Jorge Carvalho do Nascimento  
José Afonso do Nascimento  
José Eduardo Franco  
José Rodorval Ramalho  
Justino Alves Lima  
Luiz Eduardo Oliveira  
Martin Hadsell do Nascimento  
Rita de Cácia Santos Souza



# CADEIA PRODUTIVA SUSTENTÁVEL

ECOSSOCIOECONOMIAS  
NO SETOR AGROALIMENTAR



Criação Editora  
ARACAJU | 2022

*Copyright 2022 Organizadoras*

PROJETO GRÁFICO

Adilma Menezes

SECRETARIA EDITORIAL

Luciane Cristina Ribeiro dos Santos

PRODUÇÃO EDITORIAL

Carlos Alberto Cioce Sampaio

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

TuxpedBiblio (São Paulo, SP)

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

R676c

Romano, Roberta Giraldi (orgs).

Cadeia produtiva sustentável: ecossocioeconomias no setor agroalimentar / Organizadores: Roberta Giraldi Romano; Carlos Alberto Cioce Sampaio; Isabel Jurema Grimm; Josué Alexandre Sander; Luciane Cristina Ribeiro dos Santos; Maria José Nascimento Soares; Mario Procopiuck; Roberto Rodrigues de Souza; William de Souza de Barreto. -- 1. ed. -- Aracaju, SE : Criação Editora, 2022.

218 p.; il. tabs.; quadros; fotografia.

Inclui bibliografia.

ISBN 978-85-8413-331-4 (digital)

ISBN 978-85-8413-332-1 (impresso)

1. Ciências Ambientais. 2. Conversação. 3. Meio Ambiente. 4. Preservação. I. Título. II. Assunto. III. Organizadoras.

CDD 577

CDU 504.05

ÍNDICE PARA CATÁLOGO SISTEMÁTICO

1. Ecologia / Meio ambiente / Biodiversidade.

2. Meio ambiente.

# CADEIA PRODUTIVA SUSTENTÁVEL

## ECOSSOCIOECONOMIAS NO SETOR AGROALIMENTAR

---

### **ORGANIZADORES**

Roberta Giraldi Romano  
Carlos Alberto Cioce Sampaio  
Isabel Jurema Grimm  
Josué Alexandre Sander  
Luciane Cristina Ribeiro dos Santos  
Maria José Nascimento Soares  
Mario Procopiuck  
Roberto Rodrigues de Souza  
William de Souza De Barreto

### **AUTORES**

Ana Paula Debastiani  
Andréa Freire de Carvalho  
Antonio Adolfo Schopping Filho  
Carlos Alberto Cioce Sampaio  
Dayana Lilian Rosa Miranda  
Flávia Keller Alves  
Giana Cristina da Silva  
Isabel Jurema Grimm  
Julia Coelho de Souza  
Leonardo Afonso Brusamolin Jr  
Letícia da Costa e Silva  
Liliane Cristine Schlemer Alcantara  
Luciane Cristina Ribeiro dos Santos  
Maria José Nascimento Soares  
Mario Procopiuck  
Oklinger Mantovaneli Junior  
Oscar José Rover  
Roberta Giraldi Romano  
Roberto Rodrigues de Souza  
Tatiana Cristina Guimarães Kaminski  
Valdir Denardin






# APRESENTAÇÃO

O livro “Cadeia produtiva sustentável: ecossocioeconomias no setor agroalimentar” é parte de uma série de três livros que versam sobre as cadeias produtivas sustentáveis e suas relações com as ecossocioeconomias. É fruto da atuação dos grupos de pesquisa Núcleo de Ecossocioeconomia (NEcos), Núcleo de Políticas Públicas (NPP) e do “Projeto Ceres: conexões entre estudos regionais em perspectiva socioambiental”, com financiamento do edital Mobilidade, da Fundação de Apoio à Pesquisa e à Inovação Tecnológica do estado de Sergipe (FAPITEC) em parceria com a Coordenadoria de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes), tendo o objetivo de identificar bases comuns nas políticas públicas das cidades envolvidas a partir de experiências concretas.

A obra, composta por sete capítulos e envolvendo vinte e um autores de diversas instituições brasileiras, apresenta *cases* de experiências demonstrativas ecossocioeconômicas relacionadas à cadeia produtiva sustentável no setor agroalimentar e discussões correlatas.

O capítulo 1 “Alimentação, território e sustentabilidade: delimitando as fronteiras da ecogastronomia”, de autoria de Roberta Giraldo Romano, Carlos Alberto Cioce Sampaio, Mario Procopiuck e Oklinger Mantovaneli Junior, investiga os temas relacionados ao termo “ecogastronomia”. O capítulo 2 “Novas relações entre produtores e consumidores em mercados de produtos orgânicos/agroecológicos: o caso das Células de Consumidores Responsáveis (CCR) em Florianópolis – SC”, de autoria de Dayana Lilian Rosa Miranda, Oscar José Rover, Julia Coelho de Souza e Valdir Denardin, se dedica a analisar as potencialidades da construção social dos mercados de alimentos orgânicos/agroecoló-



gicos em centros urbanos a partir do caso das Células de Consumidores Responsáveis.

O capítulo 3 “Cadeia Produtiva Sustentável no setor agroalimentar: o caso do Restaurante Quintana e o produto feijão” de autoria de Leonardo Afonso Brusamolín Jr., Carlos Alberto Cioce Sampaio e Luciane Cristina Ribeiro dos Santos, analisa a cadeia curta agroalimentar sustentável do feijão. O capítulo 4 “A Cadeia Produtiva Agroecológica: análise da experiência do Assentamento do Contestado - Lapa/PR” de autoria de Letícia da Costa e Silva, Ana Paula Debastiani e Tatiana Cristina Guimarães Kaminski, busca compreender como as alternativas e a formulação de estratégias de reprodução socioambiental da agricultura familiar ecológica se inter-relacionam, proporcionando perspectivas de futuro, permeadas por elementos do presente e do passado (tradições), a partir de experiências na Região Metropolitana de Curitiba e Litoral do Paraná.

O capítulo 5 “Gastronomia social: a experiência do caso Gastromotiva”, de autoria de Flávia Keller Alves, Antonio Adolfo Schopping Filho, Gianna Cristina da Silva e Ana Paula Debastiani, discute e apresenta uma experiência brasileira, a Gastromotiva, que conjuga educação, inclusão e combate ao desperdício de alimentos, além de apoiar projetos de gastronomia social. O capítulo 6 “Green Supply Chain Management: Cadeia Produtiva Sustentável da Moscow Food Co-op (EUA)” de autoria de Liliane Cristine Schlemer Alcantara e Isabel Jurema Grimm, ilustra a *Green Supply Chain Management* (GSCM) a partir da cadeia produtiva sustentável da cooperativa Moscow Food, que estabelece relação com produtores rurais que adotam a sustentabilidade em seus negócios. Por fim, o capítulo 7 “Cadeia Produtiva do coco encontrado no Complexo do Mercado Municipal Central da Capital de Sergipe”, de autoria de Andréa Freire de Carvalho, Maria José Nascimento Soares e Roberto Rodrigues de Souza, trata sobre a cadeia produtiva do coco-da-baía, com um foco no Complexo de Mercados Municipal do Centro da Capital Sergipana, Aracaju.

O livro representa uma adição aos estudos sobre cadeias produtivas sustentáveis agroalimentares, lançando um olhar às práticas



e experiências na perspectiva das ecossocioeconomias, abordando questões essenciais de sustentabilidade. Ao explorar tópicos como ecogastronomia, agricultura familiar ecológica, gastronomia social e gerenciamento de cadeia de suprimentos sustentável, o livro pretende contribuir para a compreensão das interconexões complexas entre ecossistemas, sociedade e economia no contexto agroalimentar. Ao fazê-lo, não apenas oferece *insights* para acadêmicos, pesquisadores e formuladores de políticas, mas também anseia inspirar uma reflexão mais profunda sobre como podemos moldar um futuro mais sustentável para a produção e consumo de alimentos e para a sociedade como um todo.

*Roberta Giraldi Romano*

*Carlos Alberto Cioce Sampaio*

*Isabel Jurema Grimm*

*Josué Alexandre Sander*

*Luciane Cristina Ribeiro dos Santos*

*Maria José Nascimento Soares*

*Mario Procopiuck*

*Roberto Rodrigues de Souza*

*William de Souza De Barreto*





# PREFÁCIO

A alimentação, agricultura, ecossistemas, agroecossistemas e saúde envolvem questões essenciais a vida quotidiana dos seres humanos e não humanos. Tal produção humana é indissociável do social, cultural e histórico, pela qual os humanos produzem sua própria vida e transformam a natureza em cultura ao implantar novas formas de alimentação. A alimentação coloca o homem no centro da natureza. Certamente abrange um conjunto espetacular de temas interligados os quais dizem respeito a todos, como: segurança alimentar, alterações climáticas, preservação e conservação da biodiversidade, uso comum da sociobiodiversidade e qualidade de vida. Dissolvendo a diferença entre “natureza” e “cultura” ou entre “natureza” e “social”, assumindo que somos sociais e culturais por natureza e que a cultura é apenas uma solução evolutiva, que possibilita uma visão ampla das interrelações, mas também compreensão de cada um destes mecanismos, e estabelece passos essenciais para a concepção de inovações e políticas públicas capazes de apoiar futuras transições alimentares e a gestão da saúde em geral.

Como uma forma de aproximação, podemos apresentar que ao longo dos últimos vinte anos no Brasil a implementação e promulgação de políticas públicas como a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN) e o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) que por sua vez articuladas as outras políticas como Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) proporcionaram um ambiente estrutural para desenvolvimento das experiências de acessos a mercados e formas de comercialização. Desta maneira foram capazes

de reconhecer os saberes e vínculos entre campo e cidade pelos agricultores familiares. Logo, proliferaram inovações desenvolvidas tanto pelos governos municipais (restaurantes populares, cantinas escolares, hospitais e banco de alimentos); como pelas organizações da sociedade civil de forma a recolocar em valor produtos agroalimentares, bem como produtos originários de ingredientes derivados da sociobiodiversidade.

Os autores dos textos neste livro nos convidam a refletir sobre estas alternativas de acesso e a promoção de mercados, bem como as novas relações entre a agricultura e as formas de alimentação no contexto brasileiro no início do século XXI. Tal contexto é marcado pelos processos históricos imbricados em escala global, principalmente, com respeito à intensificação da lógica agroindustrial (questão das ciências, tecnologias, financiamentos e negociações das balanças comerciais) e suas implicações como êxodo rural, concentração da terra e renda, alterações climáticas, degradação e poluição ambientais e mesmo pela conturbação social dos agricultores ligados à orientação produtivista dominante. No decorrer desse processo histórico, os absurdos problemas de pobreza e desigualdade extrema e segurança alimentar e nutricional se agravaram. Por outro lado, podemos afirmar, que os sistemas alimentares mundialmente dominantes proporcionam uma alimentação suficiente para alimentar a crescente população mundial. Os diálogos e debates lentamente aproximam a coexistência e interação das formas de especialização e diversificação, inovação, adaptações e mesmo das abordagens das transições agroalimentares. A temporalidade envolvida nestas polarizações, por exemplo, traz à tona o tempo necessário à construção de políticas a qual exige uma aproximação sequencial ou uma abordagem baseada em fluxos, a qual estruturalmente interage com os prazos percebidos pelos indivíduos em oposição aos prazos das instituições e mesmo a pluralidade das organizações. A relação entre as iniciativas dos cidadãos e as instituições é variável e tensionam a distinção entre o tempo de ação e tempo de decisão de tal processo. No entanto, a iniciativa cidadã, como

ação pública, oferece a sociedade valores éticos e cooperativos na defesa de «bens comuns» que amparam melhorias na vida cotidiana e o bem-estar individual e coletivo das populações envolvidas.

Com base numa pluralidade epistemológica das experiências de campo realizada ao longo dos últimos 10 anos no Brasil, os autores apresentam neste livro algumas abordagens sobre como os efeitos da economia de proximidade e as formas de comercialização em circuitos curtos aportam caminhos a repensar a criação e coordenação dos modos de acesso e comercialização e, até mesmo indicam como modos de vida oferecem alternativas para problemas da saúde ambiental, trabalho e das condições sociais dos agricultores.

Intervir para desenhar as formas de comercialização implica também questionar a postura dos atores na sua relação com a ação de consumo por um lado e nas suas questões éticas do círculo vicioso entre o crescimento e os efeitos negativos do crescimento. Alguns autores apresentam nuances a respeito da intervenção como uma cooperação conflituosa cuja perspectiva implica aprender a situar-se entre uma ética da responsabilidade e da discussão, onde os critérios da ação pautam pela convergência dos diferentes interesses, de modo que a transformação seja uma construção aceitável e útil para os atores envolvidos. Obviamente, esta é apenas uma perspectiva pelo qual precisa-se criar as condições e meios e que muitas vezes é difícil alcançá-lo.

A obra é composta por sete capítulos que apresentam certos caminhos trilhados pelos trabalhadores e organizações envolvidos na construção dos sistemas alimentares numa abordagem de coprodução de resistências não-hegemônicas.

O primeiro capítulo apresentado por Roberta Giraldo Romano, Ariosto Céleo de Araújo, Carlos Alberto Cioce Sampaio, Mario Procopiuck e Oklinger Mantovaneli Junior é dedicado às relações alimentação, território e sustentabilidade e adota como referência o desenvolvimento da noção conceitual de ecogastronomia. O trabalho de natureza exploratória revisa os elementos ligados aos limites dos

sistemas alimentares industrializados e coloca ênfase na comida e suas relações circulares com modos de vida, produção e consumo, e de conhecimento na gênese do desenvolvimento a escala humana onde os sujeitos que são ao mesmo tempo produtos e produtores de sua história individual e cultural.

No segundo capítulo Dayana Lilian Rosa Miranda, Oscar José Rover, Julia Coelho de Souza e Valdir Denardin centram-se no estudo de caso da inovadora iniciativa de ação pública “Células de Consumidores Responsáveis” (CCR) em Florianópolis – SC. Este trabalho detalha o funcionamento dos grupos organizados onde os consumidores são um poderoso impulsionador, e mesmo para muitos, o principal agente para proporcionar uma transformação do consumo e do comportamento individual.

No terceiro capítulo os autores Leonardo Afonso Brusamolin Jr, Carlos Alberto Cioce Sampaio e Luciane Cristina Ribeiro dos Santos utilizam-se da noção de cadeia curta agroalimentar do produto feijão para apresentar o caso do restaurante Quintana.

O capítulo quarto, elaborado por Letícia da Costa e Silva, Ana Paula Debastiani e Tatiana Cristina Guimarães Kaminski proporciona uma minuciosa análise das famílias agricultoras agroecológicas do Assentamento Contestado, no município da Lapa-PR e desenvolve a noção conceitual de alternativas com respeito ao acesso a mercados não hegemônicos e suas relações endógenas ao trabalho coletivo e individual que engendram o modo de vida, experiências na produção agroecológica e suas relações com os consumidores.

Podemos acompanhar no capítulo quinto a apresentação elaborada por Flávia Keller Alves, Antonio Adolfo Schopping Filho, Giana Cristina da Silva e Ana Paula Debastiani a respeito da Experiência “Cozinhas Solidárias Gastromotivas”, que coloca em movimento a noção conceitual de ecossocioeconomia empresarial cujas ações de educação, inclusão, combate ao desperdício e apoio à projetos de gastronomia social promovem uma cadeia produtiva sustentável conjugando os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS).

No sexto capítulo Liliane Cristine Schlemer Alcantara e Isabel Jurema Grimm apresentam como o componente “verde” desenvolvido na gestão da cadeia de suprimentos equilibra o desempenho empresarial com as preocupações ambientais e possibilita adentrar nas práticas de gestão de relacionamento. Como resultado, uma tipologia de relações de compra sustentáveis no setor de varejo de alimentos é apresentada. Na discussão e nas considerações finais, apresentam-se elementos que contribuem para ilustrar os benefícios da *Green Supply Chain Management* (GSCM).

No sétimo e último capítulo Andréa Freire de Carvalho, Maria José Nascimento Soares e Roberto Rodrigues de Souza constroem um quadro conceitual para analisar a sustentabilidade, as questões socioambiental, socioeconômica e culturais da cadeia produtiva do coco-da-baía no contexto das ecossocioeconomias, com um foco no Complexo do Mercado Municipal de Aracaju.

Como comentários para completar posso dizer que os capítulos aportam uma aproximação sobre as escolhas dos alimentos e a maneira como consumimos, pois, questionam os impactos em nossa saúde, em nosso meio ambiente e nas condições de vida de todos. Trazem a gravidade do fato dos alimentos no atual modo de vida, percorrerem um longo caminho antes de chegarem aos nossos pratos e como cada estágio dessa jornada constitui nossos sistemas alimentares. Nosso método de produção agrícola é reconhecido como tendo um impacto ambiental significativo. Mas não é apenas a produção agrícola que foi enaltecida. Todo o sistema alimentar precisa ser transformado: produção, processamento, distribuição, consumo e gerenciamento de resíduos. As iniciativas apresentadas destacaram-se por serem todas inovadoras, com princípios ecológicos, reconhecidas em suas comunidades e por seus produtos serem, em sua maioria, acessíveis. Como resultado, a consciência ambiental e social é importante para os responsáveis pelas iniciativas, e elas estão contribuindo para o surgimento de um sistema alimentar que propõe novas relações com os agroecossistemas. Em face dos urgentes desafios

climáticos, ecológicos e sociais, precisamos de uma governança mais compartilhada, mais aberta e mais colaborativa da ação pública e da inovação. Novos modelos precisam ser experimentados e inventados para iniciar, incubar e implantar esquemas de inovação social que orientem e articulem a ação pública, a ação privada e a ação cidadã a serviço de transições ecológicas e solidárias.

Falar de sistemas alimentares é falar da cultura humana, logo abordar o caminho da história e cultura reconhece o humanismo de nossos ancestrais.

*Prof. Manoel Flores Lesama*

Universidade Federal do Paraná (UFPR)



# SUMÁRIO

## **APRESENTAÇÃO**

*Os organizadores* 7

---

## **PREFÁCIO**

*Manoel Flores Lesama* 11

---

## **CAPÍTULO 1**

**Alimentação, território e sustentabilidade: delimitando as fronteiras da ecogastronomia**

*Roberta Giraldi Romano*

*Carlos Alberto Cioce Sampaio*

*Mario Procopiuck*

*Oklinger Mantovanelli Junior* 19

---

## **CAPÍTULO 2**

**Novas relações entre produtores e consumidores em mercados de produtos orgânicos/agroecológicos: o caso das Células de Consumidores Responsáveis (CCR) em Florianópolis - SC**

*Dayana Lilian Rosa Miranda*

*Oscar José Rover*

*Julia Coelho de Souza*

*Valdir Denardin* 45

---

## **CAPÍTULO 3**

**Cadeia Produtiva Sustentável no setor agroalimentar: o caso do Restaurante Quintana e o produto feijão**

*Leonardo Afonso Brusamolin Jr*

*Carlos Alberto Cioce Sampaio*

*Luciane Cristina Ribeiro dos Santos* 77

---

#### **CAPÍTULO 4**

**A Cadeia Produtiva Agroecológica: análise da experiência do Assentamento do Contestado - Lapa/PR**

*Letícia da Costa e Silva*

*Ana Paula Debastiani*

*Tatiana Cristina Guimarães Kaminski*

101

---

#### **CAPÍTULO 5**

**Gastronomia social: a experiência do caso Gastromotiva**

*Flávia Keller Alves*

*Antonio Adolfo Schopping Filho*

*Gianna Cristina da Silva*

*Ana Paula Debastiani*

131

---

#### **CAPÍTULO 6**

**Green Supply Chain Management: Cadeia Produtiva Sustentável da Moscow Food Co-op (EUA)**

*Liliane Cristine Schlemer Alcantara*

*Isabel Jurema Grimm*

149

---

#### **CAPÍTULO 7**

**Cadeia Produtiva do coco encontrado no Complexo do Mercado Municipal Central da Capital de Sergipe**

*Andréa Freire de Carvalho*

*Maria José Nascimento Soares*

*Roberto Rodrigues de Souza*

173

---

**DOS ORGANIZADORES**

203

---

**DOS AUTORES**

210

---



## CAPÍTULO 1

# ALIMENTAÇÃO, TERRITÓRIO E SUSTENTABILIDADE: DELIMITANDO AS FRONTEIRAS DA ECOGASTRONOMIA

## INTRODUÇÃO

**A** alimentação tem sido uma das atividades humanas mais importantes, não só por razões biológicas evidentes, mas porque envolve aspectos econômicos, sociais, ambientais, científicos, políticos, psicológicos e culturais fundamentais para a dinâmica da evolução das sociedades. Embora sendo elemento intrínseco tanto à vida individual quanto coletiva, ao longo do tempo tem surgido um processo de distanciamento humano em relação aos alimentos, o que pode ser atribuído às modificações em sua forma de produzir e distribuir. Essas mudanças decorrem, por exemplo, da produção em larga escala, do maior tempo de conservação e da viabilidade global de transporte, que podem estar relacionadas à ruptura espacial e temporal da produção e do acesso ao alimento (Proença, 2010).

Tradicionalmente, a produção de alimentos está inserida em uma cadeia que se inicia no campo, passando por ciclos desde o plantio à

AUTORES

ROBERTA GIRALDI ROMANO

CARLOS ALBERTO CIOCE SAMPAIO

MARIO PROCOPIUCK

OKLINGER MANTOVANELLI JUNIOR



colheita, na qual a natureza tem papel crucial. Nas etapas produtivas, as inter-relações com o meio ambiente parecem claras, mas crescentemente envolvidas em questões tecnológicas, financeiras e sociais (Ribeiro *et al.*, 2017). Na atualidade, além dessas relações naturalmente complexas, o problema da alimentação assume dimensões planetárias e está inserido como elemento interdependente com a água, demografia, urbanização e ecologia, principalmente em razão das mudanças climáticas (Morin, 2013, p. 269)

Nesse contexto, preocupações com formas mais sustentáveis e saudáveis de se produzir alimentos têm motivado cientistas e a sociedade em geral na busca de alternativas. No campo das ciências, têm surgido alertas da comunidade científica há décadas, por exemplo, em 1962, Rachel Carson publicou a obra *Silent Spring* em que crítica uso massivo de pesticidas; e, em 1971, Frances Lappé, em *Diet for a Small Planet*, abriu discussões sobre o impacto da dieta humana na segurança alimentar e na sustentabilidade planetária. Na sociedade em geral, as preocupações têm se voltado para a promoção de uma alimentação saudável, que garanta segurança alimentar e nutricional a partir de sistemas alimentares socialmente justos e ambientalmente sustentáveis, buscando sistemas de produção que aproximem quem produz e quem consome o alimento (Ribeiro *et al.*, 2017).

Nessa perspectiva, a gastronomia ganha abrangência para ir além da arte de cozinhar e o prazer de comer, para envolver a relação com os recursos alimentares disponíveis, ou seja, a cadeia produtiva do alimento (Abreu *et al.*, 2001). Na mesma linha, surgem tendências para voltar-se às bases do conhecimento para, por meio da ciência, evidenciar a importância do prazer de comer, o que sempre povoou o mundo do conhecimento empírico. O desafio está, portanto, em compreender sistematicamente o momento alimentar pela história pessoal relativa à alimentação, dado que são crescentes as exigências das pessoas quanto aos alimentos, bem como as suas preocupações com as consequências do ato alimentar (Proença, 2010, p. 46). Sinais de tais preocupações são perceptíveis quando o cidadão enquanto consumidor

passa a reavaliar seus hábitos de consumo, optando por experiências mais simples e autênticas. Essas experiências passam, por exemplo, por comprar comida local e de pequenos produtores e em razão de o vegetarianismo e o veganismo estarem se popularizando, mesmo em países onde o consumo de carne é sinal de prosperidade, como no Brasil (Angus e Westbrook, 2019).

Essas preocupações são evidenciadas, por exemplo, pelo crescimento do setor de orgânicos no Brasil, que tem sido de 20% ao ano. A infraestrutura de comercialização e de produção também tem respondido fortemente a essas tendências, pois há cerca de 600 feiras orgânicas mapeadas no Brasil (Conselho Brasileiro da Produção Orgânica e Sustentável, 2017) e houve aumento de 300% no número de unidades de produção orgânica entre 2010 e 2018. Atualmente, são 22 mil unidades de produção orgânica com cadastro regularizado, 36 Organismos de Avaliação da Conformidade Orgânica (OAC) credenciados no MAPA, 25 Sistemas Participativos de Garantia da Qualidade Orgânica (SPG) e onze certificadoras por auditoria (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2019).

O termo ecogastronomia emerge neste contexto e com a intenção de congregar alimentação, território e sustentabilidade. Nas palavras de Carlo Petrini, fundador do movimento *Slow Food*, e precursor do uso do conceito, a ecogastronomia une “a ética e o prazer da alimentação, apoiando um modelo de agricultura menos intensivo, mais saudável, sustentável e que valorize o conhecimento de comunidades locais” (Slow Food Brasil, 2018, não p.). Avançando nas intencionalidades para a compreensão mais sistemática de como esta terminologia tem significado na ciência e nas práticas, é importante investigar o que a ecogastronomia representa e em que contextos tem sido utilizada, tomando por pressuposto que não está limitada ao movimento *Slow Food*. É nesse sentido que a presente investigação procura avançar.

A pesquisa é de natureza exploratória e construída com base em revisão sistemática da literatura. O universo da investigação foi delimitado inicialmente pelo conteúdo do Portal de Periódicos da Capes, que



Para a complementação da caracterização das tendências de alimentação, território e sustentabilidade e do movimento *Slow Food*, realizou-se uma pesquisa documental contemplando textos, manifestos, entrevistas, entre outros.

A primeira seção procura identificar tendências sobre alimentação, território e sustentabilidade e a segunda se dedica a explicitar as origens do conceito “ecogastronomia” e suas relações com o movimento *Slow Food*. Os resultados da revisão sistemática da literatura são discutidos na terceira seção, para tentar delinear as fronteiras do conceito de ecogastronomia a partir do resultado da nuvem de palavras e dos contextos em que ocorre a citação a este conceito.

## ALIMENTAÇÃO, TERRITÓRIO E SUSTENTABILIDADE – TENDÊNCIAS

No início do século XXI, Abreu et al. (2001) projetavam duas tendências para a alimentação no futuro, uma baseada em produtos primários, que priorizava a agricultura e a baixa industrialização; a outra em alimentos de conveniência sintéticos, desenhados, transgênicos e funcionais. Os reflexos dessas duas tendências são evidenciados na atualidade, por um lado, pela expansão da popularização da complementação da dieta com fórmulas e, por outro, pelo retorno à alimentação não industrializada, o que tem sido fomentado por ativismos alimentares como o vegetarianismo, veganismo e locavorismo<sup>1</sup>.

Mais que tendência, a mudança do padrão alimentar atual para um padrão sustentável e saudável emerge com uma resposta para enfrentamento dos índices de morbidade, segundo o *World Health Organization* (2018), e a degradação ambiental, como relata a *Food and*

---

1 Movimento alimentar que emergiu nos últimos seis anos e que incorpora as noções de *food miles* e de alimento local. *Food miles* é um termo cunhado por Tim Lang no início dos anos 1990 e se refere à distância percorrida pelos alimentos durante seu processo produtivo e seus impactos ambientais (Azevedo, 2015, p. 81).

*Agriculture Organization of The United Nations* (2015). Essas preocupações se manifestam em acordos com aplicação em âmbito global, como os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS). Dos 17 ODS, três possuem relação direta com o consumo alimentar: o segundo, fome zero; o terceiro, saúde e bem-estar; e o décimo segundo, consumo e produção responsáveis.

A projeção de tendências sobre a alimentação tem passado pela compreensão das possibilidades de consumo, que tem sido um fenômeno social estruturante nas sociedades moderno-contemporâneas. Aos bens – materiais e imateriais – são, pois, adicionados usos sociais, o que dá sustentação ao sistema de classificação e significação que orienta a cotidianidade. Essa construção, a partir da perspectiva de mercado, tem como pressuposto que o consumo atua de acordo com uma estratégia que envolve “criar uma necessidade e, em seguida, oferecer um produto que seja capaz de resolvê-la e, em continuidade, voltar a criar uma necessidade e repetir o processo novamente” (Zanirato e Rotondaro, 2016, p. 81). Entretanto, concebido como construção social a partir das necessidades básicas humanas, o consumo passa a ser uma ideia emergente de estilos de vida. Nesta perspectiva, o consumo alimentar tem como gênese uma necessidade básica elementar para a sobrevivência humana; logo, os padrões de consumo alimentar são influenciados por tendências com raízes mais do mundo da vida de sujeitos do que em estratégias de mercado.

Avançar na distinção entre essas duas perspectivas é dependente, por um lado, da diferenciação entre os termos “comer”, “alimentar” e “nutrir”, mas, por outro, sem desconsiderar hibridismos. A compreensão das transformações desejadas ou indesejadas nos padrões de consumo alimentar são dependentes da percepção de que estão relacionadas ao sentimento de pertencimento aos comensais, com o alimento servindo para pensar, correlacionar e comunicar opções e estilos de vida implexos em diferentes contextos (Carvalho *et al.*, 2011). Essas transformações podem ser vistas, por um lado, a partir da retrospectiva dos hábitos alimentares da sociedade e de seus condicionantes, cor-



relacionando a alimentação à disponibilidade e adaptação à culinária regional, o que ocorreu em um primeiro momento da história com forte associação ao território. Por outro, pela substituição por imitação de padrões de produção e características de consumo de países ocidentais, com o advento da globalização e dos modos de vida urbanos (Abreu *et al.* 2001).

As dificuldades de obtenção de equilíbrio nas mudanças nos padrões alimentares têm afetado a saúde humana mundialmente e de forma generalizada. Um desses padrões é representado pelas grandes cadeias de *fast food* e não implica somente em danos à saúde, como a epidemia de doenças crônicas (Batista Filho e Rissin, 2003), mas na degradação socioambiental decorrente do modelo agroindustrial que as sustentam. Em perspectiva macro, a crise ecológica vem evidenciando o desajuste desses padrões, levando a questionar o caráter internacionalizado de desenvolvimento “que se manifesta principalmente nos processos de modernização da agricultura, da urbanização, da apropriação da base de recursos naturais e da utilização de fontes não renováveis de energia” (Garcia e Velloso, 1992, p. 21).

Nesse processo, tem sido importante considerar que a ascensão econômica de um país influencia o padrão de consumo, que, por sua vez, reflete nas condições de saúde da sua população. Diante disso, ao analisar mudanças em padrões alimentares é preciso levar em consideração principalmente a urbanidade como contexto da comensalidade (Batista Filho, Rissin, 2003).

Como alternativa presente e futura para a reversão dos padrões impostos pelas lógicas de mercado, é importante considerar um padrão alimentar territorial, sustentável, diversificado e coerente, e benéfico para a agricultura, a saúde humana e ao meio ambiente. Seria um padrão distinto do modelo atual baseado em alimentos ricos em energia e pobres em nutrientes (Kearney, 2010). O avanço nesse sentido seria dependente de esforços colaborativos para desenvolver economias alimentares autônomas locais, com a integração da produção, processamento, distribuição e consumo de alimentos sustentáveis

para elevar localmente a saúde econômica, ambiental e social. Esse desenvolvimento passaria, por exemplo, pelos objetivos (I) de melhorar o acesso dos membros da comunidade a dietas adequadas e nutritivas; (II) pela formação de uma base estável de fazendas familiares assentadas em práticas de produção sustentáveis; (III) pela adoção de práticas de marketing e processamento para criar vínculos diretos entre agricultores e consumidores; (IV) por esforços de empresas dos ramos alimentício e agrícola para criar empregos e recirculação de capital financeiro localmente; (V) pela melhoria das condições de trabalho e de vida na agricultura e em outros sistemas alimentares; e (VI) pela instituição de políticas agroalimentares para promover a produção, processamento e consumo de alimentos locais (Feenstra, 2002, p. 100-101).

Embora ainda bastante distante dos ideais de padrões alimentares sustentáveis, no Brasil é possível identificar algum alinhamento com tal perspectiva a partir de alguns dados oficiais. Por exemplo, pelo lado da oferta, o número de unidades de produção de orgânicos aumentou 300% entre 2010 e 2018, de 5.406 para 22.064 unidades, e o número de produtores de orgânicos passou de 5.934, em 2010, para 17.730, em 2019 (Ministério da Agricultura e da Pecuária, 2019). Na perspectiva do mercado, o Euromonitor Internacional registrou, em 2017, R\$93 bilhões em vendas de alimentos e bebidas saudáveis no mercado nacional, sendo o mercado de orgânicos o com maior avanço nos últimos cinco anos. O mercado de frutas, grãos, castanhas e hortaliças faturou R\$18 bilhões em 2011, passando para R\$37 bilhões em 2016. Os orgânicos certificados faturaram R\$227 milhões em 2016, quase o dobro em relação a 2011, quando alcançaram R\$118 milhões (Kasriel-Alexander, 2017).

Na perspectiva da demanda, em 2011, 17,5 milhões de brasileiros afirmaram que eram vegetarianos, ou seja, 9% da população. Em 2018, o número passou para 29,2 milhões de vegetarianos, o que representa 14% da população. Nas regiões metropolitanas de São Paulo, Curitiba, Recife e Rio de Janeiro, os vegetarianos chegam a 16% da população (IBOPE, 2018). Esse conjunto de dados mostra que a transformação

dos hábitos alimentares para produtos alinhados com a ideia de sustentabilidade tem, portanto, se mostrado em toda a cadeia formada pela produção, comercialização e demanda.

Nessa direção, os produtores têm buscado estratégias para criar vínculos com os consumidores — sobretudo territoriais — relacionadas à percepção de saúde e de consumo consciente. Para isso, procuram inserir seus produtos a partir da inovação na configuração de acordos para comercialização e de esforços para se ajustarem à demanda pautadas em novas referências e padrões do mercado de alimentos. Os atributos de qualidade de produtos e serviços relacionados à alimentação têm relevância crescente na confiança, tradição e adaptação às condições de suporte do território. Isso tem motivado estudos e a adoção de estratégias para o desenvolvimento territorial sustentável para compreender os circuitos curtos de comercialização (*short food supply chains*) de produtos de qualidade diferenciada em relação aos padrões de mercados competitivos e padronizados. Ao conceito de circuito curto se ajustam, por exemplo, as feiras, cooperativa e restaurantes (Viegas *et al.*, 2017), permitindo que o produtor seja mais bem remunerado, o preço para o consumidor seja mais justo e a produção local mais bem aproveitada. Essa é uma estratégia que vem gerando empregos e dinamização das economias territoriais locais (Gazolla e Schneider, 2017).

Essas práticas se alinham com o conceito de desenvolvimento territorial sustentável, ou seja, como estratégia de privilegiar modos de vida, produção e consumo, e de conhecimento de um dado território. Este território é determinado por um espaço concreto pensado em escala intergeracional, onde pessoas viveram, vivem e viverão sobre princípios da sustentabilidade, isto é, onde as gerações futuras são reconhecidas como sujeitos de direito (Sampaio *et al.*, 2010; Max-Neef, 2012).

Nessa linha, a ecogastronomia, por meio de circuitos curtos de comercialização, mostra-se promissora para conservar seus modos de vidas e ao mesmo tempo contribuir para a manutenção da identidade de territórios afastados dos centros urbanos, por serem isolados,

rurais ou costeiros. Abrem-se, portanto, oportunidades para o desenvolvimento de territórios menos vinculados à lógica da supremacia econômica e mais à de desenvolvimento à escala humana, ou seja, um desenvolvimento baseado no que o território permite como padrão a partir de sua própria cultura (Carrière e Cazella, 2006; Pecquer, 2006). Neste sentido, por exemplo, o movimento *Slow Food* está atento desde a década de 1980 para a necessidade de repensar a alimentação em toda a sua cadeia produtiva. O termo ecogastronomia tem sintetizado a filosofia do movimento fundado na Itália, com a celebração do alimento “bom, justo e limpo” em todas as suas etapas, desde a produção até o consumo.

A inovações baseadas na concepção da ecogastronomia podem ser constatadas em diferentes ramos de atividades. Por exemplo, no setor de bebidas, o *boom* das cervejas artesanais e o crescente interesse por vinhos orgânicos – produzidos com ingredientes de qualidade, sem aditivos químicos e de baixa industrialização – está relacionado com a nova forma de consumo em ascensão: o consumo que privilegia a qualidade. Embora não seja um mercado relacionado diretamente com a noção de vida saudável, a experiência proposta por essas bebidas se centra e proporciona o prazer da degustação e a celebração do artesanal, do local (Kleban e Nickerson, 2012).

No Brasil, em 2009 existiam 70 cervejarias artesanais e em 2019 já são 700, o que expressa a dimensão da expansão desse segmento. Outro exemplo são os vinhos orgânicos, cujos consumidores os consideram melhores para a saúde e, ao mesmo tempo, associam as suas práticas de produção a menores impactos ao ambiente. Dados de 2013 indicam que um terço dos consumidores da França já bebeu vinho orgânico e entre 2015 e 2016 houve aumento de 42% no total de vinícolas orgânicas naquele país. O cenário nacional é ainda tímido em razão de existência de poucos produtores desse tipo de vinho. Há, entretanto, produtores em transição ou realizando manejo sustentável, com menor intervenção química no vinhedo e na cantina (Araújo *et al.*, 2013).

No setor de alimentos, há o exemplo de Curitiba, capital do Paraná, em que a sua primeira feira de produtos orgânicos surgiu em 1993. Em 2018, ou seja, 25 anos depois, a cidade contava com 13 feiras orgânicas; 13 feiras “direto da roça e do mar”; e 21 pontos do Programa Nossa Feira, com valor fixo do quilo para todos os produtos. Há ainda 81 feiras volantes e 12 feiras gastronômicas. Essa é uma evidência importante do comércio fortalecendo a agricultura familiar e aproximando produtores de consumidores urbanos (Freder, 2019).

## ORIGEM DO CONCEITO “ECOGASTRONOMIA”: O MOVIMENTO SLOW FOOD

A filosofia *slow* busca retomar o equilíbrio por meio da desaceleração. O objetivo é poder viver melhor em todas as dimensões do cotidiano, valorizando a restauração do equilíbrio dos ritmos biológicos, laços sociais e valores essenciais do ser humano. É aplicável à vida em geral: saúde e ambiente, família, trabalho, lazer, educação, vida nas cidades e comunidades, alimentação. Dentre os diversos movimentos que o compõem, há, por exemplo, o *Slow Cities*, *Slow Education*, *Slow Science*, sendo o *Slow Food* o pioneiro e precursor (Honoré, 2007).

O *Slow Food* é ao mesmo tempo um movimento, uma associação internacional e um ideal e um estilo de vida oposto ao ideário do *fast-food*, que propõe a valorização da nutrição, dos prazeres da variedade de sabores, das origens, dos produtores e o respeito ao ritmo das estações e dos grupos sociais humanos (Rubim, 2013). Esse movimento ecológico e gastronômico busca promover a ecogastronomia, com um movimento cultural que posta como contrabalanço ao desenvolvimento contemporâneo que impõe um modo de vida cada vez mais “rápido”. Esse movimento se centra em três campos principais de ação: a preservação das tradições gastronômicas e da diversidade biológica; a promoção da construção de redes entre pequenos produtores e entre produtores e consumidores; e o aumento do conhecimento do consumidor sobre alimentos, sabor, nutrição e meio ambiente (Nilsson *et al.*, 2014).

No cerne da tensão entre o ritmo natural e o *fast-food*, esse movimento se posiciona contra a industrialização; a hegemonia das redes globais, que são vistas como ícones de consumismo; a padronização cultural, que contraria a ideia força do território; e o consumo irresponsável e desenfreado, que se manifesta como ameaça à agricultura tradicional e, conseqüentemente, à produção e o consumo de alimentos saudáveis. A ideia é despertar o interesse das pessoas pelo ciclo produtivo do alimento; proporcionar maior entendimento da dimensão socioambiental da produção, transporte e consumo; e aproximar campo e cidade (Mayer e Knox, 2006; 2010).

O *Slow Food* se apresenta como resposta ao ritmo frenético da vida hipermoderna – o mundo rápido, a vida condicionada pela produção e consumo. Esse ritmo é produto da cultura ocidental consumista, que privilegia os anseios econômicos em detrimento das necessidades humanas e que desconecta a humanidade da natureza, do seu território e de seu próprio ritmo biológico (Carvalho, 2015). Esse movimento tem como base uma

filosofia que contemporiza a crítica à sociedade industrial no que se relaciona com o ritmo *fast* do modo de vida urbano, impulsionado pelo mundo do trabalho. A busca pela produtividade nas organizações industriais, sob a égide do cálculo de custo/benefício, ultrapassou os limites geográficos estabelecidos pelos muros das fábricas, estabelecendo como tempo de produção aquele que tem a finalidade utilitária de alcançar fins econômicos, como que não fosse possível ter finalidades socioambientais (Sampaio *et al.*, 2014, p. 6).

Como princípios, o movimento promove o alimento “bom, justo e limpo”, como requisitos indispensáveis e interdependentes. O *alimento bom* se relaciona com a dimensão do sabor e do saber territorial, e deve promover a educação e resgate da sensorialidade<sup>2</sup>; o gosto e o natural a

---

2 O prazer de comer se relaciona à modalidade sensorial chamada gustação ou paladar, que é um dos cinco sentidos humanos (LENT, 2004).

partir de matérias primas sadias, íntegras, livres de tratamentos químicos ou processos intensivos. O prazer é visto como fundamental, natural e como direito de todos. O *alimento limpo* se relaciona com a produção e o transporte ambientalmente sustentáveis, com consequências ecológicas; com origem em uma agricultura que promova a relação entre homem e natureza, ou seja, desindustrializada, orgânica e biodinâmica; com processamento que respeite os sabores originais vinculados ao território e o meio ambiente; e com transporte reduzido, dando preferência a produtos locais. O *alimento justo* está vinculado à justiça social e deve abranger a sustentabilidade social manifesta pela qualidade de vida e trabalho digno; à sustentabilidade econômica, com justa remuneração e direito à terra. Nesse encadeamento deve ser respeitada a importância do pequeno, do local e do lento. O pequeno remete à escala do território, o local à regionalização com base em produtos e saberes endêmicos, e o lento ao respeito aos ritmos humanos (Petrini, 2009).

Outro aspecto importante do *Slow Food* é que incentiva a alimentação diversificada, respeitando o ritmo das estações, a sazonalidade dos produtos, bem como reconhece a variedade de lugares e de pessoas envolvidas na produção do alimento; e procura aliar o prazer à responsabilidade e à consciência social, pois considera que a gastronomia está intrinsecamente relacionada à agricultura, ao meio ambiente e à política. É uma organização internacional que atua em 132 países, apoiando e celebrando as tradições alimentares; defendendo o direito universal ao prazer na promoção de produtos locais bons, limpos e justos; e unindo o prazer gastronômico à responsabilidade socioambiental (Petrini, 2003).

Organizacionalmente, o *Slow Food* atua em rede, na forma de associação sem fins lucrativos, e é apoiado por seus membros de acordo com os níveis organizacionais da associação em instâncias nacionais ou internacionais. O convívio é a estrutura de base do movimento, formada por um mínimo de 20 participantes, onde ocorrem as ações do movimento. Atualmente são 1.500 convívios distribuídos em todos os continentes. No Brasil, há 61 desses convívios (Macoppi, 2017).

Das ações realizadas pelo *Slow Food* Brasil, destacam-se a Arca do Gosto, a Educação do Gosto, e as Fortalezas e Mercados da Terra. A Arca do Gosto é um catálogo mundial que identifica, localiza, descreve e divulga sabores quase esquecidos de produtos ameaçados de extinção, mas ainda vivos, com potenciais produtivos e comerciais reais. Essa iniciativa teve origem em 1996 e possui mais de mil registros de produtos gastronômicos em risco de desaparecimento. O objetivo do projeto Educação do Gosto é educar as pessoas sobre todos os aspectos do alimento, do campo ao garfo, realizando feiras internacionais, refeições comunitárias, campanhas e oficinas para levar o alimento bom, limpo e justo a diversas comunidades. O diferencial é que os projetos educacionais se diferenciam da educação alimentar comum em razão de serem baseados na premissa de que a comida significa prazer, cultura e convivência. Em 1999, com projeto Fortalezas, tiveram início os trabalhos do auxílio a pequenos produtores por meio da reunião dos que se encontravam isolados para conectá-los com mercados alternativos, que tendem a ser mais sensíveis à situação de tais produtores e a valorizar os seus produtos. O projeto Mercados da Terra são feiras de produtores que são alinhados com as diretrizes do *Slow Food*. Além de local de venda de alimentos de qualidade diretamente do produtor para o consumidor, essas feiras são importantes pontos de encontro social (Slow Food Brasil, 2019).

Em termos operacionais, o *Slow Food* se apresenta, portanto, como um movimento capaz de intervir em toda a cadeia alimentar, posicionando-se e atuando contra a produção agroindustrial intensiva, a padronização do paladar e dos alimentos, os transgênicos, a energia nuclear e a energia não renovável, a privatização da água. O foco do movimento se estendeu para questões ambientais, sob a bandeira da ecogastronomia. O conceito de ambiente do movimento, além dos campos, pastagens e vinhedos, abrange também o conhecimento e as técnicas de produção. No vocabulário do *Slow Food*, a ecogastronomia tenta conciliar os interesses da gastronomia e da ecologia, que muitas vezes são percebidos como antagonísticos, enquanto os consumidores passam a ser vistos como “coprodutores” (Siniscalchi, 2013).



Apesar da utopia e resistência que envolvem os movimentos alternativos, como projetos de resistência aos modos de vida da contemporaneidade, eles “representam iniciativas que promovem outros modos de vida e de se relacionar entre si e com a natureza” (Alcântara e Sampaio, 2017, p. 248). A reaproximação dos alimentos é cerne de iniciativas de valorização de produtos locais e regionais, compreendidas como redes de esforços, que se caracterizam como arranjos socioprodutivos e institucionais preocupados com a sustentabilidade (Proença, 2010).

## DELIMITANDO AS FRONTEIRAS DA ECOGASTRONOMIA

A crise ambiental e a consciência a respeito da finitude dos recursos naturais, sobretudo no âmbito da produção e distribuição de alimentos, trouxe à tona a necessidade de repensar a postura da sociedade frente às suas escolhas alimentares. Essas reflexões têm abrangido toda a cadeia produtiva – do campo à mesa – e em busca de partilhar a responsabilidade para estabelecer práticas mais conscientes, territoriais e éticas (Rubim, 2013).

Na gastronomia, há o senso comum de que a sustentabilidade está relacionada ao *Slow Food*. A nuvem de palavras reflete essa concepção, com alto retorno de termos como “*slow*”, “*food*”, “*Cittaslow*”, “*movement*”. Nesse sentido, a análise qualitativa dos artigos permitiu confirmar que quando há referência ao termo ecogastronomia há prevalência da associação com o *Slow Food*, mas os contextos em que ocorrem são diversos e não limitados à ação do movimento e sim sua filosofia.

A ecogastronomia evidentemente não se limita a tal movimento, pois “visa estreitar as relações sociais que são promovidas com a troca e a dádiva em torno do ciclo do alimento, do campo à da mesa, e do produzir ao alimentar-se, em grupo e/ou família” (Rubim, 2013, p. 290). Também pode ser vista como “uma atitude que combina respeito e interesse pela cultura enogastronômica com o apoio àqueles

que lutam pela defesa da biodiversidade alimentar e agrícola em todo o mundo” (Harmon e Tagtown, 2008, p. 356). Essa é uma apropriação válida do conceito, pois a questão ambiental é central no debate da ecogastronomia, apesar de superficial por não ser a única. É uma associação primeira da partícula “eco”, representando um movimento ecológico, ao termo gastronomia em seu entendimento clássico. Na nuvem de palavras são os termos “*sustainable*” e “*environmental*” que destacam esses contextos.

A ecogastronomia se relaciona também com os territórios onde se produzem os alimentos e com a sua qualidade – características representadas por “*local*” e “*quality*” na nuvem de palavras. Esses alimentos podem ser diferenciados de acordo com regiões e, dentro delas, têm a capacidade de promover a confiança pelo estabelecimento de laços com o local, via a relação produtor-consumidor (Gutiérrez-Peres *et al.*, 2015). As novas formas de produção e consumo são recorrentes nos artigos analisados apesar de nenhum termo ter se sobressaído na nuvem de palavras, que enfatiza as relações produtor-consumidor nos termos: “*product*”, “*production*”, “*producers*”, “*process*” e “*consumption*”.

Os alimentos podem, portanto, se tornar marcadores de continuidade territorial e cultural, como é possível observar em países como Itália e França. Além disso, representam possibilidades de ganhos econômicos a partir da negociação de valores materiais e simbólicos incorporados em produtos. Neste modelo, os produtores são capazes de manter seus modos de vida e de produção quando estão articulados com o padrão de consumo ecogastronômico, onde a identidade do território é valorizada com elementos naturais, culturais, históricos e sociais (Cavanaugh, 2007).

Neste sentido, na soma de *eco + gastronomia* é adicionada a importância do território e sua cultura. De forma prática, ocorre no desenvolvimento de indicações geográficas, denominações de origem controlada, a celebração do *terroir*. Produtos como o queijo e o vinho são referências neste tema, também associados ao turismo de base comunitária. É, pois, pelo turismo que o turista busca a imersão ter-

ritório-cultural (Sampaio, 2005) para compreender e mesmo vivenciar seus processos, como ocorre nas festas da vindima, na Serra Gaúcha, com a pisa das uvas (prática ancestral de produção de vinhos). Os termos “*tourism*”, “*cultural*” e “*cities*” estão relacionados a esse contexto.

Em perspectiva mais ampla, a resiliência socioecológica vinculada à ecogastronomia é evidenciada em mercados de alimentos locais e regionais a partir da recuperação e proteção da biodiversidade e de ecologias locais, do apoio às tradições culturais, da reforma da política agrícola, do planejamento da adaptação climática, do desenvolvimento econômico, da inclusão social, da qualidade de vida no ambiente construído e das políticas de desenvolvimento da terra (Carp, 2012).

Essa amplitude do conceito de ecogastronomia abre uma multiplicidade de frentes para trazer à tona a impossibilidade lógica de estar meramente contida no *Slow Food*. Esse conceito tem amplitude suficiente para abarcar o exercício saudável para diminuir as expectativas em torno de um movimento social e explorar sua filosofia em outras instâncias, como as políticas públicas ou estudos empíricos. Exemplo disso foi o estudo em que Nabhan et al. (2010) utilizaram a perspectiva da ecogastronomia para compreender as estratégias da aliança *Renewing America's Food Traditions* para identificar e recuperar alimentos silvestres extintos. Intriga ainda o fato de que, dentre os principais termos revelados pela nuvem de palavras, apenas “alimentos”, “*cheese*” e “*taste*” podem ser considerados diretamente vinculados à gastronomia enquanto arte de cozinhar e comer. Na análise qualitativa, nota-se que mesmo esses termos estão imersos em contextos culturais e territoriais.

A ecogastronomia, no campo de práticas de sociabilidade, se coloca como referência em mercados de alimentos locais e regionais, como feiras livres, e arranjos socioprodutivos. Nestes espaços produzidos a partir do interesse coletivo há o acolhimento privilegiado da inovação empreendedora individual, que opera de modo socialmente includente para a promoção do desenvolvimento economicamente efetivo e sustentável (Carp, 2012). Essas microssociedades, em que a ecogas-

tronomia representa uma base fundamental para a manifestação de saberes e experimentação de sabores locais e regionais, são “resultantes da aplicação de conhecimentos típicos locais e de ativos culturais em produtos artesanais – e de produtos ecossistêmicos, representados por aqueles originários de contextos e da aplicação de técnicas ambientalmente adequadas” (Grimm *et al.*, 2018, p. 53).

Além de estar implexa nesses contextos, a ecogastronomia também se faz presente em pesquisas contemporâneas sobre o locavorismo (Azevedo, 2015). Assim, a ecogastronomia inova e avança na medida em que novos hábitos de consumo alimentar adquirem espaços no debate da sustentabilidade e na procura de soluções para a redução da degradação ambiental.

A ecogastronomia, portanto, pressupõe interdisciplinaridade, abrangendo agricultura sustentável, gestão de hospitalidade, empreendedorismo alimentar e nutrição. Como elemento integrador de sustentabilidade, a ecogastronomia não é conceito para a celebração do passado ou a recusa da tecnologia, mas da obediência dos ritmos naturais. É, assim, uma alternativa ao modelo produtivista. Como alternativa, não há pretensão de substituição, mas de reivindicar espaços para que os arranjos socioprodutivos ecogastronômicos possam coexistir e existir na economia de mercado, gerando sobretudo *bem viver*<sup>3</sup> (Barber *et al.*, 2013).

## CONCLUSÃO

O conceito de ecogastronomia se relaciona intrinsecamente ao *Slow Food* por ser considerado um dos ideais propostos pelo fundador de tal movimento e, assim, tem sido reafirmado constantemente em

---

3 O Bem Viver, enquanto proposta em construção, apresenta-se como uma crítica ao consumo inconsequente quanto à degradação ambiental e, enquanto sinônimo de felicidade, busca privilegiar o equilíbrio entre bem-estar e sustentabilidade (Alcântara, Sampaio, 2017).

seus documentos. Entretanto, para além das definições expostas pelo *Slow Food*, a ideia da ecogastronomia vai ao encontro das tendências de consumo consciente da atualidade, o que Forno e Graziano (2016) denominam de consumo crítico, ou seja, o estabelecimento do produto orgânico, os movimentos alimentares, as cadeias curtas de comercialização que protagonizam o território e a busca pela qualidade de alimentos.

É interessante observar que a ecogastronomia congrega em si diversos aspectos considerados na questão alimentar e por isso se apresenta como conceito-chave para compreender suas problemáticas e propor soluções efetivas. Não se trata de crítica às abordagens que se limitam a atuar na perspectiva da alimentação saudável (nutrição) ou da produção sustentável (ciências agrárias), mas de evidência de que existem restrições para adoção de visão disciplinar quanto enfrenta-se a complexidade de um fenômeno, como é o caso da alimentação, que abrange e perpassa os campos econômicos, sociais, científicos, políticos, psicológicos, culturais e, sobretudo, naturais.

A investigação reafirmou a prevalência do *Slow Food* na literatura, mas evidenciou a emergência termos “*product*”, “*production*”, “*producers*”, “*consumption*” e “*quality*” como seus elementos centrais. Esses termos são importantes para o estabelecimento de relações com a ecogastronomia, que pressupõe a produção e a transformação do produto, bem como a relação entre produtor e consumidor baseada na qualidade e balizada pelo território.

A ecogastronomia comunga com o *Slow Food* da constante busca de processos limpos e justos para que resultem em bons alimentos e acessíveis e, para isso, o produtor assume posição central enquanto mantenedor de um mercado, preservador de espécies (milho crioulo; plantas alimentícias não convencionais, como ora pro nóbis, azedinha e taioba, etc.) e mantenedor de tradições alimentares (produtos da mandioca; méis de abelhas nativas; queijos e embutidos, entre outros). *Slow Food* e ecogastronomia se mostram, assim, como perspectivas mutuamente complementares para a sedimentação, fortalecimento e

reprodução de territórios a partir de suas bases culturais e dos seus recursos naturais.

Desta forma, em um esforço sintetizador, é possível definir eco-gastronomia como aquilo que atende às premissas de seu conceito original e as distintas práticas relacionadas ou não ao *Slow Food*, como as iniciativas contemporâneas que emergem da necessidade de repensar e transformar o consumo alimentar, e pode se manifestar em uma ou mais etapas da cadeia produtiva do alimento.

## REFERÊNCIAS

ABREU, E. S. Alimentação mundial: uma reflexão sobre a história. **Saúde e Sociedade**, São Paulo, v. 10, n. 2, p. 3-14, 2001. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0104-12902001000200002](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-12902001000200002)>. Acesso em: 15 jun. 2019.

ALCÂNTARA, L. C. S.; SAMPAIO, C.A.C. Bem viver como paradigma de desenvolvimento: utopia ou alternativa possível? **Desenvolvimento e Meio Ambiente**, v. 40, p. 231-251, 2017. Disponível em: <<https://revistas.ufpr.br/made/article/view/48566>>. Acesso em: 15 jun. 2019.

ANGUS, A.; WESTBROOK, G. **Top 10 Global Consumer Trends 2019**. Euro-monitor International. Disponível em: <<https://www.ruminantia.it/wp-content/uploads/2019/01/EUROMONITOR.pdf>>. Acesso em: 05 abr. 2019.

ARAUJO, M. V. *et al.* The perspective of organic wine in Brazil – trends, demands and production. **BIO Web of Conferences**, v. 9, p. 1-6, 2017. Disponível em: <[https://www.bio-conferences.org/articles/bioconf/abs/2017/02/bioconf-oiv2017\\_03011/bioconf-oiv2017\\_03011.html](https://www.bio-conferences.org/articles/bioconf/abs/2017/02/bioconf-oiv2017_03011/bioconf-oiv2017_03011.html)>. Acesso em: 15 jun. 2019.

AZEVEDO, E. O ativismo alimentar na perspectiva do locavorismo. **Ambiente & Sociedade**, São Paulo, v. 18, n. 3, p. 81-98, 2015. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1414-753X2015000300006&script=sci\\_abstract&tlng=pt](http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1414-753X2015000300006&script=sci_abstract&tlng=pt)>. Acesso em: 15 jun. 2019.

BARBER, N. A. *et al.* Integrating sustainability into business curricula: University of New Hampshire case study. **International Journal of Sustainability in Higher Education**, v. 15, n. 4, p. 473- 493, 2014. Disponível em: <<https://>

[www.emerald.com/insight/content/doi/10.1108/IJSHE-06-2013-0068/full/html](http://www.emerald.com/insight/content/doi/10.1108/IJSHE-06-2013-0068/full/html)>. Acesso em: 15 jun. 2019.

BATISTA FILHO, M.; RISSIN, A. A transição nutricional no Brasil: tendências regionais e temporais. **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 19, n. 1, p. 181-191, 2003. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0102-311X2003000700019&script=sci\\_abstract&tlng=pt](http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0102-311X2003000700019&script=sci_abstract&tlng=pt)>. Acesso em: 15 jun. 2019.

CARP, J. The Town's Abuzz: Collaborative Opportunities for Environmental Professionals in the Slow City Movement. **Environmental Practice**, v.14, n.2, p. 130-142, 2012. Disponível em: <<https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1017/S1466046612000014>>. Acesso em: 15 jun. 2019.

CARRIÈRE, J. P.; CAZELLA, A. A. Abordagem introdutória ao conceito de desenvolvimento territorial. *Eisforia*, Florianópolis, v.4, n. especial, p. 1-36, dez., 2006. Disponível em: <[http://lemate.paginas.ufsc.br/files/2015/03/revista\\_eisforia\\_n4.pdf](http://lemate.paginas.ufsc.br/files/2015/03/revista_eisforia_n4.pdf)>. Acesso em: 15 jun. 2019.

CARVALHO, R. M. R. *Cittaslow*: vida lenta e sustentabilidade nas cidades do bem viver. *Cidades Verdes*, v. 03, n. 07, p. 37-52, 2015. Disponível em: <[https://www.researchgate.net/publication/282481054\\_CITTASLOW\\_VIDA\\_LENTA\\_E\\_SUSTENTABILIDADE\\_NAS\\_CIDADES\\_DO\\_BEM\\_VIVER](https://www.researchgate.net/publication/282481054_CITTASLOW_VIDA_LENTA_E_SUSTENTABILIDADE_NAS_CIDADES_DO_BEM_VIVER)>. Acesso em: 15 jun. 2019.

CARVALHO, M.C.; LUZ, M. T. Simbolismo sobre “natural” na alimentação. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 16, n. 1, p. 147-154, 2011. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1413-81232011000100018](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232011000100018)>. Acesso em: 15 jun. 2019.

CARVALHO, M. C. *et al.* Comer, alimentar e nutrir: categorias analíticas instrumentais no campo da pesquisa científica. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 16, n. 1, p. 155-163, 2011. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1413-81232011000100019&script=sci\\_abstract&tlng=pt](http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1413-81232011000100019&script=sci_abstract&tlng=pt)>. Acesso em: 15 jun. 2019.

CAVANAUGH, J. R. Making Salami, Producing Bergamo: The Transformation of Value. **Ethnos: Journal of Anthropology**, v.72, n.2, p. 149-172, 2007. Disponível em: <<https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/00141840701387853>>. Acesso em: 15 jun. 2019.

CONSELHO BRASILEIRO DA PRODUÇÃO ORGÂNICA E SUSTENTÁVEL. Consumo de produtos orgânicos no Brasil, 2017. Disponível em: <<https://www>.

organicsnewsbrasil.com.br/wp-content/uploads/2017/06/Pesquisa-Consumo-de-Produtos-Org\_nicos-no-Brasil-Palestra-07Jun-1.pdf>. Acesso em: 01 abr. 2019.

PECQUEUR, B. A guinada territorial da economia global. **Eisfora**, Florianópolis, v. 4, p. 81-103, 2006. Disponível em: <<https://periodicos.ufsc.br/index.php/politica/article/view/2175-7984.2009v8n14p79>>. Acesso em: 15 jun. 2019.

FEENSTRA, G. Creating space for sustainable food systems: lessons from the field. **Agriculture and Human Values**, v. 19, n. 1, p. 99–106, 2002. Disponível em: <[https://www.jhsph.edu/research/centers-and-institutes/johns-hopkins-center-for-a-livable-future/\\_pdf/projects/FPN/academic\\_literature/Creating\\_space\\_for\\_sustainable\\_food\\_systems\\_Lessons\\_from\\_the\\_eld.pdf](https://www.jhsph.edu/research/centers-and-institutes/johns-hopkins-center-for-a-livable-future/_pdf/projects/FPN/academic_literature/Creating_space_for_sustainable_food_systems_Lessons_from_the_eld.pdf)>. Acesso em: 15 jun. 2019.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. Climate change and food systems. Global assessment and implications for food security and trade. Disponível em: <<http://www.fao.org/3/a-i4332e.pdf>>. Acesso em: 14 mai. 2019.

FORNO, F.; GRAZIANO, P. R. **Il consumo critico**: una relazione solidale tra chi acquista e chi produce. Bologna: Il Mulino, 2016.

FREDER, S. M. **Arranjos ecossocioeconômicos em atividades comerciais urbanas**: o caso das feiras urbanas em Curitiba (Brasil) e Varsóvia (Polônia). Tese (Doutorado em Gestão Urbana), Pontifícia Universidade Católica do Paraná, Curitiba, 2019.

GARCIA, C. M.; VELLOSO, J. P. R. **A ecologia e o novo padrão de desenvolvimento no Brasil**. São Paulo: Nobel, 1992.

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

GRIMM, I. J. *et al.* Encadeamento ecossocioeconômico e gestão urbana: um estudo das feiras livres na cidade de Curitiba (PR). **Novos cadernos do NAEA**, v. 21, n. 1, p. 35-56, 2018. Disponível em: <<https://periodicos.ufpa.br/index.php/ncn/article/view/4884>>. Acesso em: 15 jun. 2019.

GUTIÉRREZ-PERES, C. et al. Valoraciones de calidad en alimentos orgánicos y de origen local entre consumidores de la red Comida Sana y Cercana en Chiapas. **Revista Liminar. Estudios Sociales y Humanísticos**, Ciudad del Méxi-



co, v. 11, n.1, 2013, p. 104-117, 2015. Disponível em: <<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=74527869007>>. Acesso em: 15 jun. 2019.

HARMON, A.; TAGTOWN, A. Tools for Cultivating Sustainable Food Systems. **Journal of Hunger & Environmental Nutrition**, v. 3, n. 2-3, p. 347-359, 2008. Disponível em: <<https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/19320240802244447>>. Acesso em: 15 jun. 2019.

IBOPE, 2018. **Pesquisa de opinião pública sobre vegetarianismo**. Disponível em: <[https://www.svb.org.br/images/Documentos/JOB\\_0416\\_VEGETARIANISMO.pdf](https://www.svb.org.br/images/Documentos/JOB_0416_VEGETARIANISMO.pdf)>. Acesso em: 12 mai. 2019.

HONORÉ, C. **Devagar**. Rio de Janeiro: Record, 2007.

KASRIEL-ALEXANDER, D. *Top 10 Global Consumer Trends for 2017*. Euromonitor International, 2017. Disponível em: <[http://abiepan.com.br/cloud/Top\\_10\\_consumer\\_trends\\_2017.pdf](http://abiepan.com.br/cloud/Top_10_consumer_trends_2017.pdf)>. Acesso em: 15 mai. 2019.

KEARNEY, J. Food consumption trends and drivers. **Philosophical Transactions of the Royal Society B: Biological Sciences**, v. 365, n. 1554, p. 2793-2807, 2010. Disponível em: <<https://royalsocietypublishing.org/doi/full/10.1098/rstb.2010.0149>>. Acesso em: 15 jun. 2019.

KLEBAN, J.; NICKERSON, I. To brew, or not to brew – That is the question: an analysis of competitive forces in the craft brew industry. **Journal of the International Academy for Case Studies**, v. 18, n. 3, p. 59–81, 2012. Disponível em: <[http://www.samuellearning.org/bus\\_ana\\_proj/To\\_brew\\_or\\_not\\_to\\_brew--that\\_.PDF](http://www.samuellearning.org/bus_ana_proj/To_brew_or_not_to_brew--that_.PDF)>. Acesso em: 15 jun. 2019.

LENT, R. **Cem bilhões de neurônios: conceitos fundamentais de neurociências**. São Paulo: Atheneu, 2004.

MACOPPI, G. **A ressignificação do turismo a partir do Slow Tourism: uma análise do polo de enoturismo da Região Metropolitana de Curitiba**. Dissertação (Mestrado em Turismo), Universidade Federal do Paraná, Curitiba. Disponível em: <<https://acervodigital.ufpr.br/handle/1884/49114>>. Acesso em: 15 abr. 2019.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Em 7 anos, triplica o número de produtores orgânicos cadastrados no ministério. *Mapa, Notícias*, 2019. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/noticias/em-sete-anos-triplica-o-numero-de-produtores-organicos-cadastrados-no-mapa>>. Acesso em: 02 mai. 2019.

MAX-NEEF, M. **Desenvolvimento à escala humana**. Blumenau: Edifurb, 2012.

MAYER, H.; KNOX, P. Slow Cities: Sustainable places in a fast world. **Journal of Urban Affairs**, v. 28, n. 4, p. 321-334, 2006. Disponível em: <<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/j.1467-9906.2006.00298.x>>. Acesso em: 15 jun. 2019.

MAYER, H.; KNOX, P. Small-town sustainability: prospects in the second modernity. **European Planning Studies**, v. 18, n. 10, p. 1545-1565, 2010. Disponível em: <<https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/09654313.2010.504336>>. Acesso em: 15 jun. 2019.

MORIN, E. **A via para o futuro da humanidade**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2013.

NABHAN, G. P. *et al.* Biocultural and Ecogastronomic Restoration: The Renewing America's Food Traditions Alliance. **Ecological Restoration**, v.28, n.3, p. 266-279, 2010. Disponível em: <<https://arizona.pure.elsevier.com/en/publications/biocultural-and-ecogastronomic-restoration-the-renewing-americas->>. Acesso em: 15 jun. 2019.

NILSSON, J. H. *et al.* 'Cittáslow' eco-gastronomic heritage as a tool for destination development. **Current Issues in Tourism**, v. 14, n. 4, p. 373-386, 2011. Disponível em: <<https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/13683500.2010.511709>>. Acesso em: 15 jun. 2019.

PETRINI C. **Slow Food**: the case for taste. New York: Columbia University Press, 2003.

PETRINI, C. **Slow Food**: princípios da nova gastronomia. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.

PROENÇA, R. P. C. Alimentação e globalização: algumas reflexões. **Ciência e Cultura**, São Paulo, v.62, n. 4, p.43-47, 2010. Disponível em: <[http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0009-67252010000400014](http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252010000400014)>. Acesso em: 15 jun. 2019.

RIBEIRO, H. et al. Alimentação e sustentabilidade. **Estudos Avançados**, São Paulo, v. 31, n. 89, p. 185-198, 2017. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0103-40142017000100185](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-40142017000100185)>. Acesso em: 15 jun. 2019.

RUBIM, R. E. A Ecogastronomia nos Cursos Superiores de Gastronomia do Estado de São Paulo: Conceitos, Aplicações e o Cenário Observado. **Rosa dos**

**Ventos**, v. 5, n. 2, p. 280-292, 2013. Disponível em: <<http://www.ucs.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/view/1665>>. Acesso em: 15 jun. 2019.

SAMPAIO, C. A. C. *et al.* *Slow city* como proposta de desenvolvimento territorial sustentável. In: Seminário Internacional Culturas e Desenvolvimento, 2014, Chapecó (SC). *Anais...* Chapecó: Argos, 2014. p. 1721-1735.

SAMPAIO, C. A. C. (Org.). **Gestão que privilegia uma outra economia**: ecossocioeconomia das organizações. Blumenau: EDIFURB, 2010.

SAMPAIO, C. A. C. **Turismo como fenômeno humano**: princípios para pensar a socioeconomia. Santa Cruz do Sul: EDUNISC, 2005.

SLOW FOOD BRASIL. *Slow Food*. Página da Internet, 2019. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/>>. Acesso em: 12 jun. 2019.

SINISCALCHI, V. Environment, regulation and the moral economy of food in the Slow Food movement. **Journal of Political Ecology**, v.20, p. 195-305, 2013. Disponível em: <<https://journals.uair.arizona.edu/index.php/JPE/article/view/21768>>. Acesso em: 15 jun. 2019.

VIEGAS, M. T. et al. Circuitos (não tão) curtos de comercialização e a promoção de princípios agroecológicos: um estudo de caso na região da grande Florianópolis. **Desenvolvimento e Meio Ambiente**, v. 42, p. 370-384, 2017. Disponível em: <<https://revistas.ufpr.br/made/article/view/50759>>. Acesso em: 15 jun. 2019.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. *Healthy diet*. Disponível em: <<https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet>>. Acesso em: 17 jun. 2019.

ZANIRATO, S. H.; ROTONDARO, T. Consumo, um dos dilemas da sustentabilidade. **Estudos Avançados**, São Paulo, v. 30, n. 88, p. 77-92, 2016. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0103-40142016000300077](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-40142016000300077)>. Acesso em: 15 jun. 2019.

## AGRADECIMENTOS:

Este trabalho teve o apoio da Fundação de Apoio à Pesquisa e à Inovação Tecnológica do Estado de Sergipe (FAPITEC/SE), Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) e Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq).



# NOVAS RELAÇÕES ENTRE PRODUTORES E CONSUMIDORES EM MERCADOS DE PRODUTOS ORGÂNICOS/AGROECOLÓGICOS: O CASO DAS CÉLULAS DE CONSUMIDORES RESPONSÁVEIS (CCR) EM FLORIANÓPOLIS - SC

## INTRODUÇÃO

As principais cidades do mundo têm problemas semelhantes e muitos deles estão intimamente ligados à sobrecarga ambiental e às desigualdades sociais e econômicas, cujos limites impostos pelos mecanismos de auto-regulação são sempre ultrapassados e, quando muito conhecidos. A modernização da agricultura, com mecanização intensiva, monoculturas, uso de agrotóxicos e fertilizantes, e mudança da relação capital trabalho, também contribuiu para o inchaço das cidades e a consequente sobrecarga dos agroecossistemas.

O atual modelo agroalimentar e os tipos de relações estabelecidas com o meio ambiente, e com a comunidade, vêm sendo alvo de desconstruções e contestações na academia e no cotidiano da sociedade em geral, cedendo espaço à discussões que trazem em sua essência um brado por uma globalização alternativa e contra hegemônica.

Para além das imposições mercadológicas e do carácter hegemônico do processo de globalização, inúmeras comunidades vêm resistindo a um processo de padronização de valores e comportamentos, criando alternativas para reverter a degradação da conjuntura social, ambiental e econômica, a fim de estabelecer condições para uma vida digna para suas populações. Este processo de resistência vem, na maioria das situações, carregado também de caminhos e sentidos que apontam para a construção de uma nova sociedade, definido aqui como alternativas (Cassarino, 2009; Schneider *et al.* 2019). Assim, surgem as correntes de movimentos contrários aos modos industriais de produção e ao modelo hegemônico que engloba a cadeia agroalimentar, de maneira a organizar processos de reterritorialização da produção, abastecimento e consumo de alimentos. Há um clamor por modos sustentáveis de produção, que para além da sustentabilidade ambiental, reconectem produtores e consumidores, resgatando valores culturais e sociais de produção e comercialização, relocalizando o agroalimentar nos territórios.

Nesse sentido, faz-se importante discorrer brevemente sobre os Circuitos Curtos de Comercialização (CCC). Baseado em um sistema de venda direta de produtos, os CCC denotam um carácter sustentável em sua essência empírica e filosófica, tendo em vista os efeitos positivos gerados nas dimensões social, econômica e ambiental. Tem-se que os circuitos curtos referem-se às novas formas de produção e relacionamento entre agricultores e consumidores, ou ainda, no resgate de formas antigas e tradicionais de produção e aprovisionamento de alimentos. Tal abordagem propõe a aproximação entre produção e consumo, de modo a promover uma relação de proximidade entre produtores primários e destinatários finais, traduzindo-se na contraposição aos circuitos longos das cadeias industriais de abastecimento de alimentos (Marsden *et al.* 2000).

A formação de redes localizadas através de circuitos curtos de comercialização denota grande potencial para colocar um consumo responsável e crítico em prática, buscando a identificação e participação dos consumidores, o que representa mecanismos de resistên-

cia, reorientação dos modelos produtivos e tentativas de interferência nas agendas hegemônicas e mercados convencionais. As alianças de cooperação entre iniciativas de produção, abastecimento e consumo, perdidas com a globalização e o alongamento das cadeias agroalimentares, poderiam ser retomadas e qualificadas através dos CCC e geridas por redes territoriais, de forma a tornar-se uma estratégia para democratizar a tomada de decisões e reequilibrar o poder nos sistemas agroalimentares, estabelecendo novos modos de construção social de mercados. O crescimento de novos mercados é a expressão das estratégias que permitem aos sujeitos envolvidos retomarem o direito de decisão soberana sobre o tipo de alimentação e de vida que valorizam. É isso, afinal, que as diferentes redes têm proposto sob o signo de distintos mecanismos de requalificação dos alimentos (agroecológicos, orgânicos, naturais, tradicionais, caseiros, coloniais, de origem, comércio justo e solidário, da reforma agrária, da agricultura urbana etc.): retomar para si a responsabilidade pela alimentação enquanto prática social, desenvolvendo formas inovadoras de produção e consumo direcionados para a construção de uma nova relação sociedade natureza (Nierdele, 2013), divergente do modelo imposto pelas formas dominantes de produção agroalimentar.

Objetivando fortalecer novas relações entre produtores e consumidores através da venda direta de alimentos orgânicos/agroecológicos, da educação para o mercado e do consumo ético/responsável, o projeto Células de Consumidores Responsáveis (CCR) constituiu-se como uma tecnologia social que contribui para a consolidação da Rede de Cidadania Agroalimentar da Grande Florianópolis<sup>1</sup>, gerando

---

1 Consistem em iniciativas e organizações formadas por um coletivo de organizações que, juntas, desenvolvem e implementam uma ampla gama de ações, que desde a década de 1990, vêm traçando intervenções táticas e formas alternativas de comércio ao mercado agroalimentar convencional na cidade. Este núcleo articulador nos tempos atuais caracteriza-se como uma Rede de Cidadania Agroalimentar (RCA) instalada na Grande Florianópolis - SC. Para maiores informações acessar: <<https://www.arcgis.com/apps/View/index.html?appid=32251646649943949ecbdde0f0c2568d>>.

dinâmicas de mercado e consumo ético/responsável, ampliando o abastecimento de produtos agroecológicos provenientes da agricultura familiar e trazendo para o consumidor um papel de “co-produtor” e “cidadão-consumidor” na cadeia agroalimentar. As CCR são um arranjo inovador de venda direta e coletiva de alimentos orgânicos/agroecológicos<sup>22</sup>, oriundos da agricultura familiar, através de pedidos antecipados e cestas fechadas de produtos sazonais, modelo que além de criar novas relações entre produtores e consumidores, estimula a diversificação produtiva, e auxilia na preservação e aumento da agrobiodiversidade no território.

O presente artigo busca analisar as potencialidades da construção social dos mercados de alimentos orgânicos/agroecológicos em centros urbanos a partir do caso das Células de Consumidores Responsáveis. Para tal, a pergunta que orienta o estudo parte do questionamento sobre como as CCR potencializam novas relações entre produtores e consumidores em mercados de produtos orgânicos/agroecológicos em Florianópolis - SC.

## CONSTRUÇÃO SOCIAL DE MERCADOS E NOVOS ESPAÇOS SOCIAIS NO SISTEMA AGROALIMENTAR

Apresentamos aqui a abordagem teórica e analítica utilizada para compreender o processo de construção social de mercados, sob a perspectiva orientada da sociologia econômica. Partimos do pressuposto de que os mercados sempre foram socialmente construídos (Granovetter, 1985; Polanyi, 2000) e que estes estão socialmente imersos na própria organização da sociedade.

---

2 Há debates na literatura sobre as especificidades da abordagem agroecológica e suas diferenças em relação à agricultura orgânica. No entanto, neste artigo nos referimos à agricultura orgânica/agroecológica, reunindo ambas noções no entendimento de alimentos de qualidade biológica superior, sem agrotóxicos, adubos químicos de alta solubilidade, transgênicos etc. Além disso, a legislação brasileira para a certificação de produtos orgânicos também abrange os alimentos agroecológicos.



De acordo com Polanyi (2000), as diretrizes de produção e distribuição de produtos e serviços era garantida por três princípios básicos até a instituição do capitalismo: reciprocidade, redistribuição e domesticidade, os quais eram relacionados com os padrões de simetria, centralidade e autarquia. Polanyi (2012) destaca que cada princípio de mercado é orientado por padrões, a saber: a reciprocidade é fluente quando há um padrão simétrico de organização; a redistribuição é facilitada pela centralização; e a domesticidade facilitada por uma autarquia. Assim, as trocas também dependerão de um princípio de mercado para a sua efetivação. Para o autor, a partir do enraizamento desdobram-se três formas de integração social e econômica ou uma combinação das três, a depender da sociedade de mercado, sendo: a troca mercantil, a reciprocidade e a redistribuição.

Em síntese, a proposição de Polanyi (2012) é que os sistemas econômicos, em suas variadas escalas, até o final do feudalismo na Europa Ocidental foram organizados pelos princípios de reciprocidade e/ou redistribuição e/ou domesticidade. Esses princípios eram institucionalizados por meio de uma organização social onde o lucro não exercia um lugar que se sobressaía dentre outros elementos e valores de determinada sociedade.

De acordo com Sánchez (2008), Polanyi engendrou uma crítica epistemológica e ontológica da origem do pensamento econômico clássico e neoclássico, de forma a considerar a esfera econômica como parte da totalidade social, cultural e política da história. O processo de desenvolvimento do mercado não se deu seguindo uma forma de evolução natural, mas foi um sistema imposto via ação direta e deliberada do Estado nos séculos XV e XVI, através do sistema mercantil. Com a implantação do mercantilismo, a antiga divisão de mercados perde o aspecto complementar, se tornando competitiva dentro e fora do mercado nacional. Na ótica de Polanyi (2000), a economia de mercado é produto da sociedade industrial, dado que as instituições que regulamentaram e propiciaram o desenvolvimento industrial cresceram concomitantemente ao sistema de mercados.

Schneider; Escher (2011) reiteram que, em uma sociedade em que a economia é regulada por um sistema de mercados, não apenas os bens e serviços, mas as próprias pessoas e seus meios de vida são convertidos em mercadoria, e sujeitos à precificação, acabando os indivíduos por ficar alienados na forma de mercadorias. Os preços, nessa lógica, existem desde a troca e o comércio. Entretanto, a determinação dos preços pelos custos de produção e a tomada do excedente através de compra e venda em busca de lucratividade, apenas se desenvolvem completamente numa sociedade integrada por um sistema de mercados.

Ao falarmos especificamente do mercado agroalimentar, conforme argumenta Steiner (2007), tem-se que os mercados são, simultaneamente, um aparato político e uma construção social, cujo objetivo final é o de conduzir as pessoas à satisfação de suas necessidades materiais – neste caso específico, sua orexia e segurança alimentar. Sendo assim, os mercados agroalimentares podem ser considerados “mercados especiais”. Seguindo essa lógica, a inclusão dos alimentos no mercado capitalista representaria uma expressão de risco à sociedade e à natureza, dado a inversão de ordem de prioridades entre o meio (o mercado) e o fim (os seres humanos) a que estão sujeitos (Steiner, 2007, p. 5).

Sob a ótica da crítica “Polanyiana”, esse é o momento da história em que a sociedade é convertida em uma sociedade de mercado, desenraizando (*disembedding*) a economia substantiva das instituições sociais. Desta forma, em vez de a economia estar enraizada (*embedded*) nas relações sociais, são as relações sociais que estão enraizadas no sistema econômico (p. 77). Destarte, este desenraizamento (*disembeddedness*) da economia trata-se de uma distorção da realidade sociológica, fruto de um projeto político orientado por interesses de atores, grupos e classes sociais específicas inerentes ao modelo capitalista de produção e consumo

Paulilo (2012), interpretando Polanyi, pontua que embora os mercados sempre tenham existido foi só no século XIX que se transformaram no princípio organizador da sociedade, emergindo das relações sociais onde, anteriormente, estavam submersos. Para isso, fora

necessária uma ruptura com a ordem social tradicional, a qual se deu em dois momentos, sendo o primeiro, com a imposição da política mercantil, e o segundo, com o surgimento do mercado auto-regulável ou livre mercado.

Segundo Polanyi (2000), o mercado auto-regulado gerido pelas forças da oferta e demanda, implicaria em uma separação entre as esferas política e econômica, o que só passa a acontecer a partir do século XIX, onde se englobam os componentes da produção, dentre eles terra, trabalho e dinheiro, e subordina-se a sociedade. Para o autor, o sistema de livre mercado contribuiu para a alienação dos seres humanos e exacerbou sua consciência individualista, com a instituição de valores predominantemente mercantis. Entende-se que tal fato levou a sociedade a um padrão consumista, o que levou a objetificação das relações humanas (princípio do você é o que você tem).

De acordo com o pensamento “Polanyiano”, aponta-se para a necessidade da construção de instituições democráticas que tenham a “sociedade ativa” como categoria fundante (Burawoy, 2003). Destaca-se aqui a importância central da regulação social (com a participação efetiva dos atores sociais) sobre a economia e o papel das instituições como instâncias mediadoras entre as estruturas socioeconômicas e os indivíduos e organizações sociais.

Dubuisson-Quellier *et al.* (2011) remontam a história da contribuição dos movimentos sociais em torno do consumo na construção da cidadania agroalimentar, que surgiu durante os boicotes americanos a produtos ingleses no século XVIII. A mobilização do consumidor passa a ser vista como uma maneira de exigir novos direitos sociais, através dos (i) movimentos cooperativos, envolvendo a sociedade civil na regulação econômica; (ii) da construção de cidadania para minorias; e (iii) da construção de um senso de consumidor, que tem consciência de seus deveres em relação ao funcionamento dos mercados, de forma a incluir a sociedade civil no processo de regulamentação do mercado (Dubuisson-Quellier *et al.*, 2011). Desta forma, através do ato do consumo, movimentos sociais focam esforços em fazer com que os

cidadãos sejam mais ativos no processo de regulação econômica dos mercados, ganhando visibilidade mundial e construindo uma representação do consumidor, de forma a destacar seu poder dentro da estrutura econômica dos mercados. Seguindo esse raciocínio, entende-se que os movimentos sociais podem vir a moldar o “comportamento econômico” dos indivíduos em sociedades heterogêneas, atuando como catalisadores de um fator determinante do comportamento econômico da sociedade, uma vez que os atores encontram-se inseridos em ambientes institucionais e em relações sociais.

Elucida-se a importância do estabelecimento das relações sociais influenciando a dinâmica dos mercados. Nesse sentido, tal axioma deu origem a outras contribuições à sociologia econômica, englobando a noção de redes sociais, gêneros e contextos culturais como elementos também centrais à discussão (Granovetter, 1985).

A noção de enraizamento (*embeddedness*), no que tange aos aspectos dos mercados e trocas, elucida que a economia não é autônoma como pressupõe a teoria clássica economicista, mas tem grau de subordinação à política, religião e às relações sociais (Polanyi, 2012; Granovetter, 1992). A noção de *embeddedness* ou enraizamento em Polanyi apresentava-se como característica primordial dos mercados locais daquela época, tendo em vista que eles eram “enraizados” na cultura, identidade, na especificidade do local, da terra e do povo, valorizava o que vinha de “dentro”. O imbricamento teórico que trata do termo “enraizamento” é definido pelo autor como a formação de significado para as ações dos sujeitos inseridos em determinado contexto histórico, exprimindo a ideia de que as estruturas sociais estabelecidas e enraizadas em suas normas, princípios, práxis e costumes próprios, determinam o comportamento social dos indivíduos.

O conceito de enraizamento de Granovetter (1992) difere daquele proposto por Polanyi (2012). Polanyi enfatizou os sistemas de mercado antes da formação da economia moderna, fazendo alusão crítica ao sistema capitalista. Granovetter (1992) foca na abordagem do enraizamento aplicado às redes, numa abordagem menos crítica ao sis-

tema capitalista e, portanto, afastando-se do conceito originalmente proposto por Polanyi. Assim, duas abordagens distintas são propostas pelos autores, sendo a primeira numa perspectiva institucional, aplicada à sociedade; e a outra, em nível meso/micro, aplicada às redes.

A perspectiva de enraizamento ligada às redes (Granovetter, 1992), diz respeito à proximidade entre os atores que integram essas redes. Para o autor existe a teoria dos laços fortes, marcada pela perspectiva relacional, a qual gera um enraizamento determinado pelas relações estabelecidas entre as partes, ou seja, um “enraizamento relacional”, tido pelas conexões imediatas estabelecidas entre esses atores. Já a teoria dos laços fracos, caracteriza-se por um “enraizamento estrutural” tido pelas conexões estabelecidas entre atores distantes territorialmente, mas que dão estrutura à rede (Granovetter, 1992) e conservam em sua essência a noção de amplitude de mercado. Para ele tudo está relacionado, imerso em relações sociais (*embedded*), porém, as redes que mais se desenvolvem são as de laços fracos, que por sua vez rompem a barreira do território. É o “des-envolvimento” entre os atores sociais, o que permite estabelecer outros laços com outros atores, fato que propicia fortalecer relações extra-locais ou fora do território. A contribuição do autor à sociologia econômica adiciona a perspectiva das redes sociais, consideradas como elementos também centrais no estudo da Nova Sociologia Econômica (Granovetter, 1985).

Granovetter (1992) passa a incorporar, além do enraizamento relacional e estrutural, também o enraizamento político, cultural e cognitivo (Zukin; Dimaggio, 1990) - nos quais não nos aprofundaremos conceitualmente. Granovetter traz a noção do estabelecimento de relações entre atores (confiança e reciprocidade, por exemplo) que por meio dessas redes socialmente organizadas, influenciam a dinâmica dos mercados.

Importante citar ainda que, a partir das perspectivas propostas Granoveter (1985) e por Wilkinson (2016) em estudos posteriores a Polanyi sobre o termo *embeddedness*, conclui-se que há uma hibridização conceitual, ou seja, tudo está relacionado e imerso, ou enraizado,

em relações sociais, havendo diversos graus e tipos de relacionamentos. Todos os mercados, sejam eles alternativos ou dominantes, se enraizam em relações sociais. Esta é, pois, a discussão acerca do papel social nos mercados, sendo eles construções sociais não sujeitas a uma única lógica dominante. Existe um hibridismo presente nas relações, pois há relações de capitalismo nos mercados alternativos e há alternativas nos mercados capitalistas. Como propõe a reflexão de Wilkinson (2016) “os mercados atuais caracterizam-se, precisamente, por sua permanente comparabilidade com movimentos sociais, em que a estabilidade é continuamente desafiada por novos entendimentos” (p. 57).

Entende-se o arcabouço teórico-analítico apresentado como oportuno para o presente texto, especialmente no que tange à análise das interfaces com os impérios alimentares discutido por Ploeg (2008); dos sistemas de mercados agroalimentares e sua relação com a noção de *embeddedness* ou enraizamento proposta por Granovetter (1985, 1992); e finalmente, acerca do papel dos sujeitos da sociedade civil e das instituições nos processos de mudança social e quebra de paradigmas. Defende-se a premissa de que, por um lado há espaços de mercado dominados por interesses de corporações agroalimentares e, por outro, o mercado possibilita a inclusão de atores, produtos e qualidades diferenciadas e alternativas. Tal cenário se torna oportuno para emergirem esforços pela retomada de valores e consciência, estimulados por uma gama de sujeitos, grupos, organizações e movimentos sociais que legitimam formas inovadoras de produção e consumo.

Segundo Rover; Lampa (2013), a abertura de mercados por meio da articulação de atores sociais que compartilham visões comuns de desenvolvimento e buscam fortalecer as economias locais, tem representado uma contra tendência de construção social de mercado. Destarte, mercados de proximidade articulados através de confiança mútua e reciprocidade, agem como “engrenagens” para novas relações econômicas, gerando dinâmicas de mercado e consumo ético/responsável, e despertando no consumidor a importância do seu papel como co-produtor dos sistemas agroalimentares.

Nesse tocante, a construção social de mercados é um dos principais determinantes nos processos de desenvolvimento de novas organizações da sociedade contemporânea e movimentos alternativos. Parte-se do pressuposto teórico de que os mercados não são definidos apenas pelo ato comercial, mas pela esfera social e o conjunto de valores e ações presentes ao longo dos sistemas de troca. Desta forma, as peculiaridades dos arranjos mercantis podem basear-se tanto no entendimento da sociedade de mercado sob a ótica institucionalista, pautada nos princípios seminais de Polanyi, como e por extensão, nos pressupostos fundamentais da Nova Sociologia Econômica proposta por Granovetter, que reivindica o emprego da análise e funcionamento das redes de relacionamentos nos estudos atuais voltados à lógica dos mercados, ou seja, o agir econômico que encontra-se “enraizado” nas redes de relações sociais (Granovetter, 1985).

A faceta desenvolvimentista que analisa as novas redes de cooperação entre consumidores e produtores, em que consumidores assumem um papel ativo na tomada de consciência e proativo em relação à autogestão, adentra na discussão em torno das redes de cidadania agroalimentar (RCA). Essas redes são formadas pelas iniciativas e atores do agroalimentar envolvidos, que a partir do desenvolvimento de ações contribuem para promoção de mudanças nos ‘mecanismos de governança alimentar’, gerando novas relações produção-consumo. Essas mudanças, promovem novas formas de cidadania, que a partir dos movimentos sociais ou simplesmente da mobilização social dos atores, geram alternativas ao sistema agroalimentar convencional e às grandes redes varejistas, construindo redes de relações mais horizontais, baseadas em relações de reciprocidade (Miranda, 2020).

Darolt *et al.* (2016), Preiss (2017) e Escosteguy *et al* (2019) demonstram a relação entre ações da sociedade civil, mercados e agentes públicos locais em sua abordagem sobre redes agroalimentares. Miranda (2020) agrega elementos relacionados à territorialidade e à qualidade dos alimentos, além de identificar um gargalo no que tange à governança para a democratização do alimento. Essa abordagem

sobre as redes agroalimentares vê as redes como estruturas ou mecanismos de governança (Schmitt, 2011), envolvendo múltiplos atores sociais (Miranda, 2020) engajados de forma ativa na organização de sistemas alimentares (Hassanein, 2003) que perpassam a sua experiência alimentar cotidiana.

As redes agroalimentares que carregam esses componentes de cidadania, se apoiam em uma série de preceitos e valores - tais como solidariedade, confiança, reciprocidade e democracia agroalimentar (Renting *et al.*, 2012). Através delas, se estabelecem relações que buscam incidir na reorganização de mecanismos de governança no campo agroalimentar (Renting *et al.*, 2012; Lamine *et al.*, 2012; Cucco e Fonte, 2016). Nessa abordagem analítica fica evidente o papel da sociedade civil e a importância de sua mobilização enquanto elemento de incidência em decisões relativas aos sistemas agroalimentares territorializados. Assim, arranjos organizativos que constituem redes de cidadania agroalimentar são formados pela participação ativa de consumidores, em articulação com as organizações dos agricultores e entidades de apoio à agricultura orgânica/ agroecológica, abrindo novos espaços de incidência política e organizativa nos sistemas agroalimentares.

## METODOLOGIA

A principal abordagem metodológica utilizada foi a observação participante, na qual é o próprio investigador o instrumento principal de observação, podendo compreender o mundo social do interior, pois partilha a condição humana dos indivíduos que observa (Lessard-Hébert *et al.*, 2008). Com ela buscou-se observar o fenômeno das CCR na construção de novas relações entre produção e consumo, e na construção do mercado agroalimentar.

Para além e dentro da dinâmica de observação participante, foram realizadas entrevistas semiestruturadas com atores-chaves (agricultores, consumidores, coordenadores dos grupos de consumidores, coordenadores dos grupos de agricultores e agricultores), com o ob-



jetivo de investigar questões implícitas aos temas relacionados ao (i) consumo consciente/crítico/responsável; (ii) territorialização; e (iii) agroecologia. Entende-se que tais temas aparecem de forma transversal relacionados à construção social de mercados orgânicos/agroecológicos e às redes de cidadania agroalimentar, visando fazer uma análise do caso das CCR e como estas potencializam as relações de produção-consumo em mercados de produtos orgânicos/agroecológicos em Florianópolis-SC.

Para tal, utilizou-se uma abordagem quali-quantitativa, com aplicação de questionários semiestruturados<sup>3</sup>. Foram respondidos pelos consumidores 101 questionários válidos, de um total de aproximadamente 275 consumidores das 08 Células existentes na época de aplicação dos mesmos (fevereiro de 2019) e 04 coordenadores do grupo de agricultores. Tais dados são parte de uma tese de doutorado que trata das Redes de Cidadania Agroalimentar e a Construção Social do Mercado de Orgânicos/Agroecológicos em Florianópolis - SC<sup>4.4 4s5 A Na a</sup> (Miranda, 2020).

Destaca-se que os dados relativos às Células ativas, número de consumidores e grupo de agricultores envolvidos na iniciativa foram atualizados até agosto de 2021, para fornecer ao leitor uma melhor visão dos impactos e abrangência da tecnologia social

## PARA UMA COMPREENSÃO INICIAL DO CASO DAS CÉLULAS DE CONSUMIDORES RESPONSÁVEIS

As CCR são operacionalizadas através do modelo de cestas fechadas com pagamento antecipado por ciclos, peso e preço fixo, e diversidade mínima, sendo a comunicação estabelecida via WhatsApp.

<sup>3</sup> Aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa por meio da emissão de parecer no dia 18 de fevereiro de 2019, tendo como número de parecer: 2.657.160 e CAAE: 82587718.0.0000.0121.

<sup>4</sup> <sup>4 4s5 A Na a</sup> Para visualização do trabalho completo acessar: <<https://acervodigital.ufpr.br/handle/1884/70824>>.

As responsabilidades são compartilhadas entre agricultores e consumidores, mesmo que os grupos de agricultores tenham uma atuação mais efetiva, contando ainda com o estímulo a processos autogestivos em cada CCR.

Em novembro de 2017 foi criada a primeira CCR, tendo um ponto de partilha estruturado na Universidade Federal de Santa Catarina, no *campus* da UFSC Trindade. Atualmente, encontram-se em operação 13 CCR nos municípios de Florianópolis e São José. Com mais de 500 famílias consumidoras beneficiadas diretamente, as CCR são abastecidas por 06 grupos de agricultores vinculados à Rede Ecovida de Agroecologia, sendo que cada CCR corresponde a um Ponto de Partilha que aglutina os consumidores de acordo com o seu lugar de residência ou convivência, conforme podemos visualizar no Quadro 1.

Quadro 1: Abastecimento das CCR

Grupo de agricultores familiares	Associação AGRODEA (Agroecologia, Desenvolvimento e Educação Ambiental)	Grupo Associada	Grupo APAOC (Associação de Agricultores Produtores de Alimentos Orgânicos e Coloniais)	Grupo Flor do Fruto	Grupo Amanacy	Grupos Pé de Serra, Cultivo da Natureza e Fruto da Terra
Famílias	14	12	5	4	2	6
Municípios de produção	Imbuia, Ituporanga, Vidal Ramos e Leoberto Leal	Major Gercino, Angelina e Nova Trento	Chapadão do Lajeado	Biguaçu	Alfredo Wagner	Orleans, Pedras Grandes, Treviso e Criciúma
Grupos de consumidores abastecidos	3	4	2	1	1	2
Células	CCR Trindade, CCR Efaz, Campeche, CCR Coloninha	CCR FE-TAESC - Barreiros, CCR CRAS - Capoeiras	CCR Centro de Ciências Agrárias	CCR Rio Tavares	CCR Canasjurê, CCR CRESOL - João Paulo	

Fonte: Elaborado pelos autores (2021).

Quanto às cestas fechadas, estas possuem dois tamanhos: pequeno (tamanho P) e grande (tamanho G), sendo que ambas incluem variedades de raízes, tubérculos, folhosas, frutas, verduras, legumes, chás e temperos, acrescido um tipo de grão nas cestas grandes. As cestas pequenas são compostas por aproximadamente ,5 kg, com diversidade a partir de sete itens e uma porção de grãos não obrigatória; enquanto que as grandes contém a partir de 7,5 kg, com diversidade a partir de doze itens, com duas folhosas, dois chás/temperos e uma porção de grãos ou farinhas inclusos. Ainda, é disponibilizada uma lista de produtos adicionais orgânicos e coloniais, caso o consumidor queira outros alimentos que podem ser adquiridos à parte.

O modelo atual de funcionamento iniciou com 27 cestas comercializadas semanalmente em novembro de 2017, passando para aproximadamente 330 em março de 2020, e mais de 500 cestas em julho de 2021, sendo mais de 10 toneladas mensais de alimentos orgânicos comercializados nas CCR (quadro 2):

Quadro 2. Ampliação das CCR de 2017 a 2021

	Células ativas	Cestas semanais	Grupo de agricultores	Kg de alimentos mensais
2017	1	27	1	540
2019	10	260	4	5.200
2020	11	400	5	8.000
2021	13	500	6	10.000

Fonte: Elaborado pelos autores (2021).

Estima-se ainda que, no mínimo, o dobro de consumidores são beneficiados pelas CCR de forma direta, dado que as cestas são consumidas em sua maioria por famílias ou grupos de pessoas, e não individualmente. A média de agricultores envolvidos direta e indiretamente com o abastecimento das Células é de aproximadamente 65. Importante ressaltar que, outro elemento quanto à abrangência desses alimentos são as doações realizadas pelos grupos de agricultores e de consumidores. Nas CCR há possibilidade dos consumidores realiza-

rem doações, seja através das cestas não retiradas em alguma semana, com a doação de algum item específico contido na cesta ou comprado adicionalmente, ou através da doação de quantias em dinheiro que são revertidas em alimentos. Tais alimentos são destinados a grupos e pessoas em situação de vulnerabilidade socioeconômica. Essa iniciativa se ampliou com a pandemia da Covid-19, mostrando a capacidade das CCR quanto à ampliação do acesso a alimentos orgânicos/agroecológico para consumidores das mais diferentes situações socioeconômicas.

A entrega dos alimentos ocorre semanalmente em pontos de entrega comum ao grupo de consumidores(as) de cada CCR, chamados de “pontos de partilha”, tais como: escolas, locais de trabalho, universidades, empresas, casas de consumidores, entre outros. Viabiliza-se desta forma o acesso com fácil retirada dos alimentos pelos consumidores, a diminuição de custos de logística, assim como a venda garantida e a economia com o tempo dedicado à comercialização para os agricultores, fatores que propiciam a prática dos mais baixos preços de produtos orgânicos do mercado local.

O modelo de “cesta fechada” permite comercializar variedades disponíveis conforme cada época/estação do ano, respeitando-se a sazonalidade da produção dos alimentos e os ciclos naturais de cada cultura, fato que, por outro lado, exige flexibilidade dos hábitos alimentares por parte dos consumidores.

Há ainda um acordo preestabelecido entre agricultores e consumidores através do firmamento de um “termo de responsabilidades compartilhadas”. Este termo é elaborado de maneira coletiva, em reuniões de planejamento, operacionalização e avaliação de cada Célula, objetivando instituir a corresponsabilização entre as partes, onde consumidores/as aceitam a diversidade oferecida a cada semana baseada nos produtos sazonais disponíveis nas unidades de produção, firmando o compromisso com a retirada das cestas no dia e horário preestabelecidos, prazos para pagamentos, dentre outros. Este acordo permite aos consumidores, além da inserção em mercados alternativos e de compra direta, também uma mudança nos hábitos alimenta-

res, ampliação e diversificação de sua base alimentar. Os consumidores passam a entender mais sobre os ciclos dos alimentos e culturas de cada estação, e contam com a possibilidade de testar novas receitas com os alimentos antes desconhecidos e/ou pouco frequentes nas dietas regulares. O grupo de agricultores se compromete a disponibilizar semanalmente um peso mínimo e variedade de culturas de alimentos a um preço fixo, além de manter o compromisso com o dia e horário de entrega, entre outros.

A coletividade desse arranjo se dá por meio da organização de grupos de agricultores e de consumidores atuando de forma articulada. Existem equipes de coordenação, tanto de consumidores quanto de agricultores, objetivando gerir cada CCR. Apesar da distribuição de responsabilidades entre agricultores e consumidores, à coordenação de agricultores cabe uma carga maior, tendo que administrar e acompanhar os processos de produção, organização semanal dos pedidos, pagamentos, comunicação com consumidores, montagem e entrega das cestas.

## DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

Analisando o conjunto das CCR nota-se que as abordagens das Redes de Cidadania Agroalimentar e da construção social de mercados estão presentes na iniciativa das Células.

Como o exposto por Polanyi (2000, 2012) e Granovetter (1985, 1992), questiona-se o fato de que toda ação econômica em uma sociedade capitalista seja desprovida de motivações não econômicas, podendo-se afirmar que a ação econômica é socialmente situada, ou seja, ela encontra-se enraizada em redes de relacionamento pessoal e não em “indivíduos atomizados”. Nesse sentido observou-se que há a presença do altruísmo nas relações estabelecidas no projeto das CCR, dado que os indivíduos integrantes da iniciativa têm a capacidade de levar em conta os interesses alheios, de forma a conseguir instituir formas de coordenação muito mais propícias aos processos de desen-

volvimento, autogestão e reciprocidade. Analisadas as relações estabelecidas entre produção e consumo, constata-se que há a presença de valores como solidariedade, cooperação e a preservação/inclusão de outros atores na iniciativa.

Entende-se que, no geral, se constata a presença de aspectos relativos a um consumo crítico/consciente, que aponta para a conscientização dos entrevistados em poder ser ou vir a ser um agente transformador da sociedade por meio do seu ato de consumo, tendo em vista a recorrência das respostas ligadas à (i) empatia; (ii) valorização das partes envolvidas; e (iii) reciprocidade.

Nas perguntas abertas destinadas a analisar o entendimento dos consumidores sobre o que seria de fato um consumo responsável e quais eram as ações que eles realizavam no projeto que levariam ou não à aproximação da teoria à prática, tem-se a prevalência de respostas que buscam um equilíbrio entre a satisfação pessoal dos consumidores e a sustentabilidade social, econômica e ambiental presente na iniciativa. A maioria dos entrevistados entende os preceitos básicos que englobam um consumo responsável/crítico, conforme o exposto por Renting, Marsden e Banks (2003); Lamine; Darolt; Branderburg (2012) e Niederle (2018) na teoria, tal como pode-se perceber nas seguintes afirmações:

Ser um consumidor responsável passa por: 1) ter noção que somos obrigados a viver num sistema capitalista, mas que podemos amenizar os efeitos negativos dele, participando de iniciativas comunitárias que visam o maior bem comum, o bem para todos e de forma mais igualitária; 2) viver neste planeta da forma menos agressiva, menos poluente, o mais natural possível, preservando o meio e as pessoas; 3) dar valor e respeitar as diferenças culturais entre o urbano e o rural” (Consumidor 22). “Buscar e fomentar uma alternativa aos mercados convencionais, que parta de pressupostos de uma economia solidária e agroecológica, configura um processo de responsabilização do consumo (Consumidor 05).

Há ainda a presença de diversas respostas que levam à conclusão de que o ato do consumo responsável/crítico vem sendo exercido na prática, uma vez que tanto consumidores quanto agricultores comprometem-se a cumprir o termo de responsabilidades compartilhadas das CCR, e que em maior ou menor grau, os consumidores encontram-se envolvidos na autogestão do projeto, demonstrando o seu compromisso pessoal e coletivo para com a sua Célula. Tal fato fica evidente na recorrência das frases ao longo das respostas ao questionário: (i) ajudar na partilha; (ii) não desperdiçar alimentos; (iii) devolver embalagens para serem reaproveitadas; e, (iv) ter assiduidade nos pagamentos. Nota-se, portanto, aspectos ligados à abordagem de um consumo consciente/crítico tido pelas escolhas de consumo, não só para si próprio, mas também em se tratando das relações sociais, econômicas e para com a natureza.

Além de ser composta por pessoas com perfis diferentes em cada CCR, a iniciativa revela-se democrática no sentido de reunir uma diversidade de atores, com os mais diversos interesses, distintos e em comum, porém, que são unidos em prol de uma mesma causa: fazer parte de uma alternatividade de mercado de orgânicos/agroecológicos na cidade de Florianópolis. as CCR há consumidores preocupados com o meio ambiente (90%); com o fomento da agricultura local de base agroecológica (96%); e com o respeito à sazonalidade dos produtos (47%). Também, o relacionamento próximo com agricultores aparece como sendo importante para os consumidores (42%); assim como o estabelecimento de relações mais próximas com outros consumidores (34%). Muitos entrevistados relatam a importância de conhecer a origem e procedência dos alimentos consumidos (79%); outros estão preocupados com a sua própria saúde e/ou da família (83%), eu com a qualidade do alimento (84%); há os que optam por fazer parte da iniciativa dado o preço baixo (46%), e outros pela comodidade de acesso ao alimento (75%); e têm ainda aqueles que desejam conhecer novos produtos e, conseqüentemente, novas receitas (42%). Os resultados mostram que valores como solidariedade, reciprocidade e cidadania

parecem presentes na iniciativa das CCR e são considerados como fundamentais para o estabelecimento das redes, além de questões como proximidade geográfica e relacional entre produção e consumo, que da mesma forma estão estritamente ligadas aos critérios estruturantes de uma RCA (GOODMAN; SAGE, 2014; RENTING, MARSDEN, BANKS, 2003; RENTING; SCHERMER; ROSSI, 2012; LAMINE, C.; DAROLT, M.; BRANDERBURG, 2012). A experiência das CCR articula mobilização social e integração de atores socioeconômicos até então distantes. Para além da construção de um segmento de mercado para atender demandas de venda direta dos agricultores e aquisição de produtos orgânicos/agroecológicos pelos consumidores, as CCR podem ser entendidas como parte uma iniciativa que promove a construção social do mercado (POLANYI, 2000; GRANOVETTER, 1985; SANCHÉZ, 2008; SCHNEIDER; ESCHER, 2011; STEINER, 2007; PAULILO, 2012; BURAWOY, 2003) de orgânicos/agroecológicos no território.

O modelo das CCR conta também com a presença de elementos de territorialização, dadas suas interações combinadas entre proximidade geográfica e proximidade organizativa, tendo em vista a distância máxima de 200 km entre produção e consumo (Rover e Riepe, 2016) e as ações de gestão e responsabilidades compartilhadas entre produtores e consumidores. Para além dos benefícios relacionados ao abastecimento e distribuição alimentar, via circuito curto de comercialização, as CCR são capazes de incorporar valores sociais ligados à solidariedade, cooperação e trocas não-monetárias presentes nas relações estabelecidas, ao passo que estimula o desenvolvimento local e a territorialização da alimentação. Destaca-se que esse processo se diferencia de Célula para Célula, sendo em algumas mais presente do que em outras, onde muitas vezes a interação entre as esferas produção-consumo caracteriza-se mais como uma intenção do que uma prática.

A crescente demanda de abertura de novas CCR e a ampla aceitação pela comunidade revelam que o modelo é efetivo ao promover a aproximação entre produtores e consumidores por meio da valoriza-



ção de redes de relações produção-consumo. Essas, têm apresentado importantes respostas de retorno socioambiental aos sistemas agroecológicos de produção, e conseqüentemente também econômico para os agricultores, ao mesmo tempo em que favorecem a reprodução das culturas alimentares regionais e sazonais. Segundo relatos, através das CCR os agricultores têm conseguido um significativo retorno econômico, fato que para além da preservação ambiental, tem gerado estímulos para a conversão ao modelo agroecológico de produção, um mercado que merece atenção por parte dos movimentos sociais, pesquisadores e formuladores de políticas públicas. Segundo depoimento:

“no Projeto das Células a gente só planta o que já está vendido, tem essa certeza da venda, muito melhor do que na feira que você arrisca voltar pra casa tendo prejuízo. Só temos lucro assim. Pra nós isso ajuda muito a fazer girar a produção e também a planejar o que vai ser plantado e colhido lá na frente. No início, a gente não acreditava que essa história de plantar orgânico iria pra frente, mas num é que foi?!” (Agricultor 17).

Importante destacar que o modelo das CCR está sendo replicado em Florianópolis e em outras regiões por outros grupos de produtores e consumidores. Algumas dessas “réplicas de CCR” divergem na quantidade de itens por cesta para mais ou para menos, ou no preço e/ou tamanho das cestas, adaptando-se aos diferentes contextos. Em alguns casos foi identificada a cobrança de uma taxa administrativa paga pelo consumidor, que varia entre 20% a 30% do valor final da compra. Estima-se que ao menos 10 réplicas das CCR foram criadas inspiradas na proposta do modelo<sup>5</sup>.

<sup>5</sup> As Células de Consumidores Conscientes da Comuna Amarildo de Souza, que abastece atualmente 6 Células em Florianópolis; a iniciativa Consumo Consciente Kairós, com 4 pontos de partilha em Florianópolis; a Horta Flor do Rio, no bairro Rio Vermelho; a Muvuca Agroflorestal, no sul da Ilha de Florianópolis; as células em Ituporanga e no Rio Vermelho, criadas a partir dos grupos de agricultores, sem a mediação do LACAF; a experiência dos Nodos de Distribución Agroecológica na cidade de Valparaíso, no Chile, a partir da Universidad de Playa Ancha; entre outras, são algumas das replicações a partir da metodologia das CCR discutida neste artigo.

No entanto, embora a produção e o consumo de alimentos orgânicos esteja avançando consideravelmente em todo o mundo (Altieri; Nicholls, 2005; Krippner *et al.*, 2004; Goodman, 2017; Rentin, Marsden; Banks, 2003; Lamine, Darolt; Brandenburg, 2012), ainda há entraves para o seu desenvolvimento, entre os quais a garantia de acesso, ampliação e democratização dos alimentos orgânicos/agroecológicos para população, principalmente aquelas de baixo poder aquisitivo.

Nesse sentido, o diferencial das CCR é a redução dos intermediários e facilitação da logística através da organização de apenas um ponto de entrega comum aos consumidores, o que permite uma maior remuneração para quem produz e uma economia para quem consome, além da comodidade de adquirir um alimento perto de seu local de moradia, trabalho, bairro, escola, universidade etc. Também os pagamentos antecipados por ciclo mensal viabilizam ao agricultor a garantia da venda, bem como o planejamento da produção, o que também compõe o conjunto de fatores que propiciam a venda direta de alimentos orgânicos/agroecológicos ao consumidor, a preços acessíveis e abaixo do praticado no mercado local.

O preço fixo das cestas (R\$ 32,00 P e R\$ 56,00 G), assim como dos produtos adicionais vendidos semanalmente, estão entre os mais baixos praticados no mercado local de orgânicos e garante um preço acessível]<sup>6</sup> A. A à6éAU aa. a muitas camadas socioeconômicas, fato que pode ser comprovado através da observação participante referente ao perfil dos consumidores das cestas, que variam desde funcionários públicos até estudantes de graduação.

Por fim, mas não menos importante, a agricultura de base ecológica praticada pelos agricultores tem relação direta com a conservação da agrobiodiversidade nos locais de produção. Tal fato pode ser constatado através dos seguintes relatos:

---

<sup>6</sup> A. A à6éAU aa. O estudo de preços feito por Grade e Mergen (2020) não abrangeu as CCR, porém as feiras livres, que são os equipamentos que praticam os mais baixos preços dos orgânicos em Florianópolis, têm preços semelhantes aos praticados nas CCR.

“as CCR permitiram que se preservasse e aumentasse a agrobiodiversidade, porque através da agroecologia busca-se as sementes crioulas, a diversidade de cultivos, tudo isso faz com que se tenha um equilíbrio maior na produção, um equilíbrio natural na questão de ataque de pragas, desenvolvimento das plantas, do solo, um equilíbrio que a diversidade traz, é um equilíbrio natural conquistado, vamos dizer assim.” (Coordenadora agricultores – Grupo Agrodea).

“As CCR contribuíram sim bastante com o aumento da diversidade porque a gente já trabalhava um pouco com feira, mas nunca se tinha uma diversidade. Nós nunca buscamos uma diversidade tão grande de toda a produção tanto de frutas, legumes, raízes, pra gente conseguir manter as cestas sem estar repetindo alimentos toda semana. (Coordenador agricultores – Grupo APAOC).

Os relatos acima corroboram as teorias propostas por Gliessman (2000), Altieri (2001), Guzmán Casado et al. (2000) e Caporal et al. (2009), de que a atividade agrícola de base ecológica promove maior sincronia entre a natureza e os grupos sociais que a exercem, possibilitando a conservação e o aumento da agrobiodiversidade local.

agroecologia praticada na relação com as CCR também apresenta relação direta com a valorização do território, da paisagem, cultura e identidade local, tal como podemos perceber através das afirmações:

“através das Células, a gente consegue garantir uma riqueza ainda maior de produção nas propriedades, a gente consegue utilizar frutas, por exemplo, que as famílias tinham só pro consumo familiar que se perdia muito com excedentes porque não se vendia. Hoje se vende tudo, inclusive frutas nativas que se tem e é possível estar disponibilizando nas cestas. Muitas pessoas compram com muita saudades do tempo da infância, da vó, dos pais, então a gente tem bastante satisfação de receber esse retorno dos consumidores, da alegria deles de poder consumir um Ingá, um Araçá ou uma Guabiroba, por exemplossim, a valorização da paisagem, cultura e identidade local se torna uma

consequência quase que junto, não tem como não valorizar o local que a gente vive e se a gente tem orgulho de poder disponibilizar um alimento que traz essas lembranças da infância. Alimentos de qualidade com certeza a gente vai querer valorizar cada vez mais o espaço em que a gente vive, que a gente produz” (Agricultora 57).

Legitima-se com as falas os estudos de Caporal et al. (2009) e Gliessman (2000), por exemplo, que afirmam que em um agroecossistema sustentável os componentes sociais e de base ecológica combinam-se em um sistema cuja estrutura e função refletem a interação das escolhas individuais, do conhecimento tácito local e os componentes ecológicos disponíveis, acarretando em um modelo de agricultura capaz de atender às demandas sociais e garantir que os recursos naturais sejam conservados.

Assim, a produção orgânica comercializada através do modelo das CCR atua como agente promotor do desenvolvimento territorial e sustentável, representando a construção social de uma alternatividade ao mercado convencional. A partir do acesso a um mercado construído socialmente, tem-se, portanto, a construção de relações mais próximas entre agricultores e consumidores, o desenvolvimento de redes territoriais, a preservação e aumento da agrobiodiversidade, a valorização da identidade, cultura e paisagens locais, bem como a participação social e coletiva no processo. Os dados revelam, portanto, que o caso das CCR vai ao encontro das abordagens propostas pelas redes de cidadania agroalimentar e da construção social de mercados.

Destaca-se que um ponto de atenção relativo às relações de proximidade entre as partes apareceu nas respostas relacionadas ao nível de proximidade entre as esferas da produção e consumo, caracterizando-se como muito baixo ou baixo (85%), tendo em vista que a comunicação é estabelecida virtualmente via WhatsApp. Analisando pela ótica proposta por Granoveter (1985, 1992), concernente à teoria dos laços fracos, estes propiciam um maior desenvolvimento para a cadeia de relações dado o rompimento da barreira do território, e por estabe-

lecer contato com pessoas de fora do seu círculo usual de convivência (laços fortes), ou seja, ligando indivíduos socialmente diferentes. Contudo, parece certo que um maior fortalecimento dos laços entre agricultores e consumidores só traria ganhos para ambos os segmentos.

Ainda, o grau de envolvimento ativo dos consumidores é baixo, tendo em vista que apenas 8% deles participaram de visitas às propriedades dos grupos de agricultores que fornecem os alimentos regularmente; 1% participou de reuniões de autogestão das Células; e apenas 9% do total de consumidores entrevistados conhecem as propriedades em que são produzidos os alimentos entregues nas cestas e/ou os agricultores que produzem tais alimentos. Nota-se que no tocante ao nível de proximidade entre agricultores e consumidores, participação social e coletiva, e conhecimento da origem e procedência do alimento, a iniciativa das CCR conta com um caminho de melhoria a ser percorrido. Porém, tanto consumidores quanto agricultores desejam diminuir tal distanciamento, tendo em vista que nos questionários aplicados aparece a afirmativa de que é muito importante o estreitamento de relações, sendo: alto e muito alto (70% das respostas contabilizadas pelos consumidores); e muito alto (100% das respostas contabilizadas pelos coordenadores de agricultores).

Apesar dos pontos de atenção supracitados, a iniciativa das Células representa uma ação que integra e fortalece a RCA da Grande Florianópolis, dado a geração de dinâmicas de mercado e consumo ético/responsável, a ampliação e abastecimento de produtos agroecológicos provenientes da agricultura familiar, a promoção do acesso a mercados alternativos, e a criação de novos arranjos entre produção e consumo, que propiciam, ainda que não de forma absoluta, a aproximação entre agricultores e consumidores.

Finalmente, importante citar que a CCR é uma tecnologia social que tem potencial de expansão na Região da Grande Florianópolis-SC, associada ampla demanda por alimentos orgânicos, saudáveis e de origem conhecida, porém, o seu desenvolvimento e prosperidade dependerá da qualificação de sua organização e da interação em rede.

A promoção, ampliação e democratização do consumo, assim como a produção de alimentos orgânicos/agroecológicos de origem local, são necessidades das cidades populosas para superar as lacunas e promover um redesenho sustentável dos sistemas agroalimentares hegemônicos.

## CONCLUSÕES

Apesar de ser uma experiência recente, as Células de Consumidores Responsáveis vm demonstrando grande representatividade, considerando o seu expressivo crescimento e a capacidade de multiplicação em outras dinâmicas e contextos sociais.

O arranjo organizacional envolvendo universidade, escolas, grupos de consumidores, grupos de agricultores e organizações de apoio, vem fortalecendo uma rede de cidadania agroalimentar na Grande Florianópolis. Através da experiência das CCR, articula-se e integra-se socialmente atores até então distantes, fomentando desta maneira a criação de um circuito curto de comercialização de produtos orgânicos/agroecológicos, o qual representa uma importante construção social do mercado no território e uma contribuição para a consolidação da RCA da Grande Florianópolis, avançando com novas relações de produção-consumo em rede.

Abordagem da construção social de mercados trazida neste capítulo traduz-se em espaços de interação social e não apenas no encontro entre oferta e demanda. Organiza-se e articula-se produção, abastecimento e consumo de alimentos através do estabelecimento de relações sociais em rede, estando entre os atores envolvidos produtores, consumidores, organizações sociais e comerciais, além de instituições de apoio.

Ainda que se tenha identificado laços fracos no relacionamento entre produtores e consumidores, a maturação da proximidade relacional e informacional é um desafio das CCR. ma vez que formadas as Células e estabelecidas as dinâmicas de cooperação e funcionamento

da iniciativa, a grande potencialidade encontra-se no desenvolvimento e avanço das ações voltadas para participação social e coletiva, governança e autogestão, pautadas na qualificação da interação entre consumidor e produtor, numa participação mais ativa dos consumidores e na replicabilidade da tecnologia social em outros contextos.

Conclui-se, portanto, que podem ser encontradas formas de organização sociais fundamentadas nos princípios primordiais levantados por Polanyi, por exemplo, dentro de uma realidade de economia substantiva que tem como valores orientadores a reciprocidade, a solidariedade, a cooperação e a autogestão, em contraponto ao lucro e às relações puramente monetárias, estimulando a economia como função da organização social de determinado território.

Apesar dos desafios a serem superados, o arranjo das CCR caracteriza-se para além de uma alternatividade, um redesenho do sistema de abastecimento agroalimentar vigente, denotando ser uma ação de resistência às lógicas dominantes dos mercados agroalimentares, fato que vem acarretando em mudanças nos territórios rurais de produção (periurbanos inclusive) e no urbano de consumo. O apoio às formas alternativas de produção tem contado com uma crescente identificação e participação dos consumidores, articulando experiências bem-sucedidas em “mercados bons, limpos e justos”, representando desta forma, mecanismos de resistência, reorientação dos modelos produtivos e tentativas de interferência nas agendas hegemônicas.

De suma importância faz-se ressaltar a importância dos sistemas agroalimentares no enfrentamento da pandemia. A iniciativa das CCR é capaz de transformar dinâmicas agroalimentares, promover a segurança e a soberania alimentar e nutricional, dado a disponibilidade, acesso e a estabilidade do provimento de alimentos do território com qualidade nutricional superior. Com a pandemia de Covid-19 instalada, iniciativas protagonizadas por atores sociais, redes e movimentos da sociedade civil passam a representar caminhos eficazes para o fortalecimento dos sistemas agroalimentares territorializados, articulando produção, acesso e abastecimento de

alimentos saudáveis, de forma a diminuir a alienação alimentar contemporânea, marcada pelo atroz distanciamento entre o mundo da produção e a esfera do consumo, e conseqüente perda de valores éticos como solidariedade, confiança e reciprocidade, entre outros aspectos ao longo do texto ressaltados.

Estudos futuros poderiam dedicar-se a investigar qual é o panorama atual e quais seriam as estratégias para aproximar, ainda mais, as esferas da produção e do consumo de alimentos orgânicos/agroecológicos, a fim de reconhecer os desafios postos para a coordenação de esforços entre os atores sociais organizados em rede, visando a consolidação da RCA da Grande Florianópolis como uma rede de mercados alternativos, construída e gerida por e para os cidadãos. A consolidação de uma rede composta pelos diversos setores preocupados com a sustentabilidade dos sistemas agroalimentares do território, se bem articulada, representa a preparação do terreno para propostas políticas estruturantes e coletivamente desenvolvidas.

## REFERÊNCIAS

ALTIERI, M. A.; NICHOLLS, C. I. **Agroecology and the search for a truly sustainable agriculture**. United Nations Environment Programme PNUMA. 1ª ed, 2005.

ALTIERI, M. A. **Agroecologia: a dinâmica produtiva da agricultura sustentável**. 3. ed. Porto Alegre: Ed. da Universidade UFRGS, 2001.

BURAWOY, Michael. For a sociological marxism: the complementary convergence of Antonio Gramsci and Karl Polanyi. **Politics Society**, v.31, p. 93-168, 2003.

CAPORAL, F. R. et al. **Agroecologia: uma ciência do campo da complexidade**. Brasília, 2009.

CASSARINO, J. P. **Dimensões iniciais necessárias à Agroecologia como proposta transformadora para o desenvolvimento rural no Brasil**. In: Simpósio de Geografia Agrária, 5, 2009, Niterói – RJ. Anais. Niterói-RJ: UFF, 2009, p. 1-19.



CUCCO, I.; FONTE, M. **Local food and civic food networks as a real utopias project**. Socio.hu, [s. l.], n. special issue 3, p. 22–36, 2015. Available at: <https://doi.org/10.18030/socio.hu.2015en.22>

DAROLD, M. R.; LAMINE, C.; BRANDENBURG, A. A diversidade dos circuitos curtos de alimentos ecológicos: ensinamentos do caso brasileiro e francês. **Agriculturas**, [s. l.], v. 10, n. n. 2, p. 8–13, 2016.

DUBUISSON-QUELLIER, S.; LAMINE, C.; LE VELLY, R. Citizenship and Consumption: Mobilisation in Alternative Food Systems in France. **Sociologia Ruralis**. vol. 51, nº 3, 2011. p.304-323.

ESCOSTEGUY, I. L. et al. **COMO CRIAR E GERIR UMA CÉLULA DE CONSUMIDORES RESPONSÁVEIS (CCR) DE ALIMENTOS ORGÂNICOS/AGROECOLÓGICOS ?**. Florianópolis: LACAF UFSC, 2019. Available at: [https://celulasconsumo.ufsc.br/static/pdf/cartilha\\_consumidor.pdf](https://celulasconsumo.ufsc.br/static/pdf/cartilha_consumidor.pdf)

GOODMAN, M. K.; SAGE, C. **Food transgressions: Making sense of contemporary food politics**. Ashgate Publishing Ltd, 2014. 250 p.

GOODMAN, D. **Espaço e lugar nas redes alimentares alternativas: conectando produção e consumo**. In: Cadeias Curtas e Redes Agroalimentares Alternativas: negócios e mercados da agricultura familiar. GAZZOLA, M. SCHNEIDER, S. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2017.

GLIESSMAN, S. R. **Agroecologia: processos ecológicos em agricultura sustentável**. Porto Alegre: Ed. da Universidade UFRGS, 2000.

GRADE, M., MERGEN, C. **Boletim Síntese dos Preços de Alimentos Orgânicos no Varejo de Florianópolis**, maio de 2020. Disponível em: <https://drive.google.com/file/d/1oCj3pK4spJ10wBF3Wgd1EzzjeSCAb3Uh/view>. (Acesso em 14/07/2021).

GRANOVETTER, Mark S. Economic action and social structure: the problem of embeddedness. **American Journal of Sociology**, Chicago, vol. 91, n. 3, p. 481-510, 1985.

GRANOVETTER, M. Economic Institutions as Social Constructions : A Framework for Analysis. **Acta Sociologica**, vol. 35, n. 1, p. 3–11, 1992.

GUZMÁN CASADO, G. I. et al. **Introducción a la Agroecología como desarrollo rural sostenible**. Madrid: Mundi - Prensa, 2000.

HASSANEIN, N. Practicing food democracy: a pragmatic politics of transformation, **Journal of Rural Studies**, 19(1), 2003. pp. 77–86

KRIPPNER, G. et al. Polanyi Symposium: a conversation on embeddedness. **Socio Economic Review**, Oxford, v. 2, n. 1, p. 109-135, jan. 2004.

LAMINE, C.; DAROLT, M.; BRANDENBURG, A. The Civic and Social Dimensions of Food Production and Distribution in Alternative Food Networks in France and Southern Brazil. **International Journal of Sociology of Agriculture & Food**, [s. l.], v. 19, n. 3, p. 383-401, 2012.

LESSARD-HÉBERT, M.; GOYETTE, G; BOUTIN, G. **Investigação qualitativa fundamentos e práticas**. 3ªed. Tradução de Maria João Reis. Lisboa: Instituto Piaget, 2008. 184 p.

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

MIRANDA, D. L. R. **Redes de cidadania agroalimentar e a construção social do mercado de orgânicos/agroecológicos em Florianópolis - SC**. 138 f. 2020. - UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, [s. l.], 2020. Available at: <https://acervodigital.ufpr.br/handle/1884/70824?show=full>

NIEDERLE, Paulo André. Construção social de mercados e novos regimes de responsabilização no sistema agroalimentar. **Revista Agrícolas: experiências em agroecologia**, v.10, n.2, jun.2013. p.4-7.

NIEDERLE, P. A. WESZ JUNIOR, V. J. **As novas ordens alimentares**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2018.

PREISS, P. V. **As alianças alimentares colaborativas em uma perspectiva internacional: Afetos, conhecimento incorporado e ativismo político**. 239 f. 2017. [s. l.], 2017. Available at: [https://sucupira.capes.gov.br/sucupira/public/consultas/coleta/trabalhoConclusao/viewTrabalhoConclusao.jsf?popup=true&id\\_trabalho=5295169](https://sucupira.capes.gov.br/sucupira/public/consultas/coleta/trabalhoConclusao/viewTrabalhoConclusao.jsf?popup=true&id_trabalho=5295169)

PAULILO, M.I. Resenha do Livro A grande Transformação: as origens de nossa época – Karl POLANYI. **Sociedade em Debate**, Pelotas. vol. 18, n. 04. pp. 141-149, jul.-dez./2012.

PLOEG, Jan Douwe Van der. **Camponeses e impérios alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização**. Porto Alegre: UFRGS, 2008. 372 p.

POLANYI, Karl. **A grande transformação**. 2ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2000.

POLANYI, Karl. **A subsistência do homem e ensaios correlatos**. Tradução de Vera Ribeiro. Rio de Janeiro: Contraponto, 2012.

RENTING, H.; MARSDEN, T.; BANKS, J. Understanding Alternative Food Networks: exploring the role of short food supply chain in rural development. **Environment and Planning A**, vol.35, p.393-411, 2003.

RENTING, H.; SCHERMER, M.; ROSSI, A. Building Food Democracy : Exploring Civic Food Networks and Newly Emerging Forms of Food Citizenship. **International Journal of Sociology of Agriculture and Food**, [s. l.], v. 19, n. 3, p. 289–307, 2012.

ROVER, O. J.; LAMPA, F. M. Rede Ecológica de Agroecologia: articulando trocas mercantis com mecanismos de reciprocidade. **Agriculturas**. vol. 10, nº 02. p 22-25, 2013.

ROVER, O. J.; RIEPI, A. J. A relação entre comercialização de alimentos e princípios agroecológicos na rede de cooperativas da reforma agrária do Paraná/ Brasil. **Desenvolvimento e Meio Ambiente**. vol 38, p. 663-682, 2016.

SANCHÉZ, A. L. La crítica de la economía de mercado en Karl Polanyi: el análisis institucional como pensamiento para la acción. **Revista Española de Investigaciones Sociológicas**, 86/99, p. 27-54, 2008.

SCHMITT, C. J. Redes, atores e desenvolvimento rural: Perspectivas na construção. **Sociologias**, [s. l.], n. 27, p. 82–112, 2011. Available at: <https://doi.org/10.1590/S1517-45222011000200005>

SCHNEIDER, A. L. et al. Alternativas no âmbito socioambiental e rural: aproximações e perspectivas teóricas. **Desenvolvimento e Meio Ambiente**, v. 52, p. 365-385, dezembro 2019.

SCHNEIDER, S; ESCHER, F. A Contribuição de Karl Polanyi para a sociologia do desenvolvimento rural. **Sociologias**. vol.13, nº27, ago.2011. p. 180-219

STEINER, Philippe. **Les marchés agroalimentaires sont-ils des “marchés spéciaux”?** Première version présentée au colloque “Les marchés agroalimentaires”, mars 2006, organisé par Fabrice Dreyfus à l’INRA: Montpellier, 2007.

WILKINSON, J. **Os mercados não vêm mais do “Mercado”**. In: MARQUES, F. C.; CONTERATO, M. A.; SCHNEIDER, S. (Orgs.) Construção de mercados e agricultura familiar: desafios para o desenvolvimento rural. Porto Alegre: Editora da UFRS, 2016.

ZUKIN, S.; DIMAGGIO, P. **Introduction**. In: Structure of capital: the social organization of the economy. New York: Cambridge University Press, 1990.





## CAPÍTULO 3

# CADEIA PRODUTIVA SUSTENTÁVEL NO SETOR AGROALIMENTAR: O CASO DO RESTAURANTE QUINTANA E O PRODUTO FEIJÃO

### INTRODUÇÃO

A organização da produção agroalimentar passou por transformações, migrando de um modelo artesanal constituído pelas cadeias curtas locais, no qual o agricultor produz e comercializa diretamente aos consumidores, para as cadeias longas, com a inclusão de intermediários no processo.

Com a predominância do processo agroalimentar das cadeias longas, ocorreram mudanças significativas, principalmente no que se refere ao comportamento do consumidor que passou a utilizar produtos processados ou ultraprocessados industrialmente. Contudo, surgem movimentos sociais para repensar o hábito alimentar e a estrutura da cadeia, bem como o processo de preparação alimentar. O movimento que se destaca neste capítulo é o *Slow Food*, que promove a tomada de consciência da importância de uma alimentação adequada e, conseqüentemente, busca a preservação dos modos de vida, produção e conhecimento agroalimentar.

AUTORES

LEONARDO AFONSO BRUSAMOLIN JR

CARLOS ALBERTO CIOCE SAMPAIO

LUCIANE CRISTINA RIBEIRO DOS SANTOS



Mediante o contexto apresentado, o objetivo do capítulo é analisar a cadeia curta agroalimentar sustentável do feijão, produto consumido no restaurante Quintana (Curitiba, Brasil). O tema se alinha, sobretudo na perspectiva do ecodesenvolvimento a partir de Sachs (2007) e das ecossocioeconomias das organizações baseada em Sampaio (2020). A conexão é evidenciada especificamente, na Seção 3.1 deste capítulo, com destaque para os impactos do restaurante Quintana no que se refere à sustentabilidade econômica, social, ambiental, espacial e cultural da cadeia agroalimentar.

Ao refletir sobre o enfoque ecossocioeconômico, as redes caracterizadas como cadeias curtas agroalimentares sustentáveis privilegiam a preservação dos relacionamentos solidários, conservação das tradições e costumes e estabelecem uma concepção do bem viver (SAMPALIAO *et al.*, 2020).

Portanto, tem-se o espaço gastronômico de um restaurante como um dos elos da rede de prestadores de serviços, que se apoiam no preparo de suas refeições com alimentos orgânicos assumindo, na cadeia curta agroalimentar, o protagonismo de articular de um lado da cadeia os produtores certificados e de outro os consumidores demandantes de alimentação boa, limpa e justa. O arranjo foi estabelecido no entorno do Restaurante Quintana, localizado no município de Curitiba (PR), bairro do Batel, com abrangência na região metropolitana, onde se localizam os produtores de feijão.

Na sequência são apresentados os aspectos conceituais relativos à cadeia agroalimentar sustentável com foco no feijão, bem como a contextualização e análise do restaurante Quintana em torno do produto feijão.

## A CADEIA CURTA AGROALIMENTAR SUSTENTÁVEL E O FOCO NO FEIJÃO

As cadeias curtas agroalimentares constituem-se em arranjos socioprodutivos, nos quais se articulam grupos organizados ou quase organizados, que coexistem sob a égide da economia de mercado, no

entanto que preservam sua dinamicidade territorial eminentemente comunitária (SAMPAIO *et al.*, 2008).

Para Parker (2005), as cadeias curtas agroalimentares são aquelas que apresentam o menor caminho entre produtor e consumidor, ou quando a distância geográfica entre os dois é mínima. De acordo com Renting *et al.* (2003), as cadeias curtas assumem tal denominação pelas menores distâncias em comparação com as cadeias de abastecimentos tradicionais, reduzindo as movimentações e transporte das mercadorias, com menor impacto no ambiente.

As cadeias curtas agroalimentares qualificam a relação direta entre produtor e consumidor, o que sugere construção de conhecimento, valor e significado sobre o produto e sua proveniência, e não apenas encurtar a distância e a comercialização de um produto (ILBERY; MAYE, 2005; GALLI; BRUNORI, 2013).

Por outro lado, os impactos ambientais, sociais e econômicos das cadeias agroalimentares, demandam a necessidade de refletir com a sociedade sobre o modo de produção do alimento no campo, ou seja, a escala de sua produção, dinâmicas e valores da sociedade camponesa, protagonismo dos povos originários, controle democrático dos recursos naturais e proteção do patrimônio genético alimentar (banco de sementes com variedades locais, tradicionais ou crioulas). Desse modo, a cultura do feijão apresenta-se como produto capaz de suprir as necessidades nutricionais para a alimentação humana e oferecer o suporte ambiental (IBRAFE, 2022).

Movimentos desencadeados pelos vários atores envolvidos na discussão de equilibrar as ações das cadeias curtas agroalimentares com foco na sustentabilidade demandam um processo de governança que oportunize atitudes colaborativas, baseadas em quatro elementos principais: redes, confiança, conhecimento e bem comum (LUPOVA-HENTY, 2019).

Um desses movimentos, o *Slow Food*, é criado por Carlo Petrini e um grupo de ativistas, na década de 1980, com o desafio inicial de defender as tradições regionais, a boa comida, o prazer gastronômico e um ritmo lento de vida (SLOW FOOD, 2021).

A sustentabilidade refere-se a três dimensões: (i) social que apresenta elementos de confiança, sentido de comunidade, conexão entre produtor e consumidor, educação da comunidade, empoderamento do consumidor e reconhecimento do produtor; (ii) econômica, quando se evidencia a viabilidade enquanto negócio, sinergia com outros setores, geração de emprego local e iniciativas de treinamento e capacitação; e (iii) ambiental que enfatiza a eliminação do desperdício de alimentos, redução de gases do efeito estufa, prioriza-se o uso de energia alternativa e a redução da pegada de carbono (JARZĘBOWSKI *et al.*, 2020).

Ao ampliar o conceito de sustentabilidade e refletir sobre o enfoque ecossocioeconômico, as redes caracterizadas como cadeias curtas agroalimentares sustentáveis privilegiam a preservação dos relacionamentos solidários, conservação das tradições e costumes, estabelecem uma concepção do bem viver que vai além das dimensões sociais, econômicas e ecológicas, bem como admitem outras perspectivas: aspectos políticos, institucionais, espaciais, administrativos, históricos e outros elementos de foro subjetivo, como afeto e transcendência (SAMPAIO *et al.*, 2020).

Importante elo que se destaca neste capítulo é o de produtor, com foco na cadeia curta agroalimentar do produto feijão, o protagonismo de articular de um lado da cadeia, os produtores certificados e de outro, os consumidores demandantes de alimentação boa, limpa e justa.

## O PRODUTO FEIJÃO

Os feijões fazem parte da alimentação básica da humanidade. Esses assumiram papel protagonista do cotidiano servindo de moeda de troca e, em muitas oportunidades, eram cultuados como símbolo da vida e faziam parte das festas gastronômicas. Historiadores atribuem a disseminação dos feijões em decorrência das guerras e dos exploradores, pois o alimento representa parte importante nas dietas de guerreiros em marcha e navegantes (EMBRAPA, 2000).



Conforme Barbara (2005) há evidências de que os indígenas brasileiros conheciam a leguminosa e a denominavam como *comandá*, que era utilizada consorciada com a produção do milho e fazia parte do regime alimentar, ingerida com farinha de mandioca. A denominação como feijão seria de origem portuguesa, identificada pela primeira vez em escritos no século XIII, em Portugal (ELIAS, 2010).

Mendes (2005) afirma que o feijão do gênero *Phaseolus* assume maior representatividade na cultura agroalimentar e se dividiria em 100 espécies, das quais a principal e mais difundida seria o *Phaseolus vulgaris*. Para Coêlho (2018), essa espécie apresenta como vantagens para o seu plantio: ser uma planta rústica com um ciclo curto de cultivo, de 55 a 90 dias, dependendo da variedade; aceitar períodos com pouca água; servir como adubo verde em função de produzir grande quantidade de biomassa; auxiliar na fixação do carbono; e apresentar simbiose com bactérias do gênero *Rhizobium*, que facilitam a fixação de nitrogênio atmosférico no solo, apresentando-se como excelente alternativa sustentável para a adubação do solo em substituição aos adubos químicos.

Em estudo, promovido pela Universidade Johns Hopkins, há recomendação do plantio das leguminosas como alternativa para o fornecimento de dietas saudáveis, sustentáveis e acessíveis para a população mundial. O estudo menciona que os feijões são uma fonte subutilizada de proteína de qualidade e, por requerer menos terra, água e colaborar na redução da emissão dos gases de efeito estufa, seu plantio deveria voltar a ser priorizado (SEMBA, 2021).

Com relação às suas propriedades nutricionais e alimentares, o feijão apresenta em destaque as proteínas, a lisina (um aminoácido essencial no metabolismo humano), minerais como potássio, zinco e ferro, além de vitaminas do complexo B (GONÇALVES, 2001). Em seu valor proteico, o feijão pode apresentar até 22% do produto e representar um valor energético de 341 kcal/100 g, o que explica seu papel fundamental como suporte alimentar nas dietas de vários povos, principalmente dos brasileiros (POMPEU, 1987).

Além disso, os feijões apresentam sustentabilidade ambiental em sua produção ao se comparar a necessidade de recursos hídricos, pois enquanto são necessários 330 litros para produzir 1 kg de feijão, são necessários cerca de 1.700 litros de água para fornecer 1 kg de soja e mais de 14.000 litros de água para obter 1 kg de carne bovina (IBRAFE, 2022).

Cusworth *et al.* (2021) entendem que o plantio do feijão orgânico deve ser incentivado nas propriedades de agricultura familiar pois, a viabilidade da produtividade do feijão orgânico tem demonstrado médias superiores a 2.000 kg por hectare e os preços de venda no mercado apresentam-se 30% superiores ao feijão de plantio convencional.

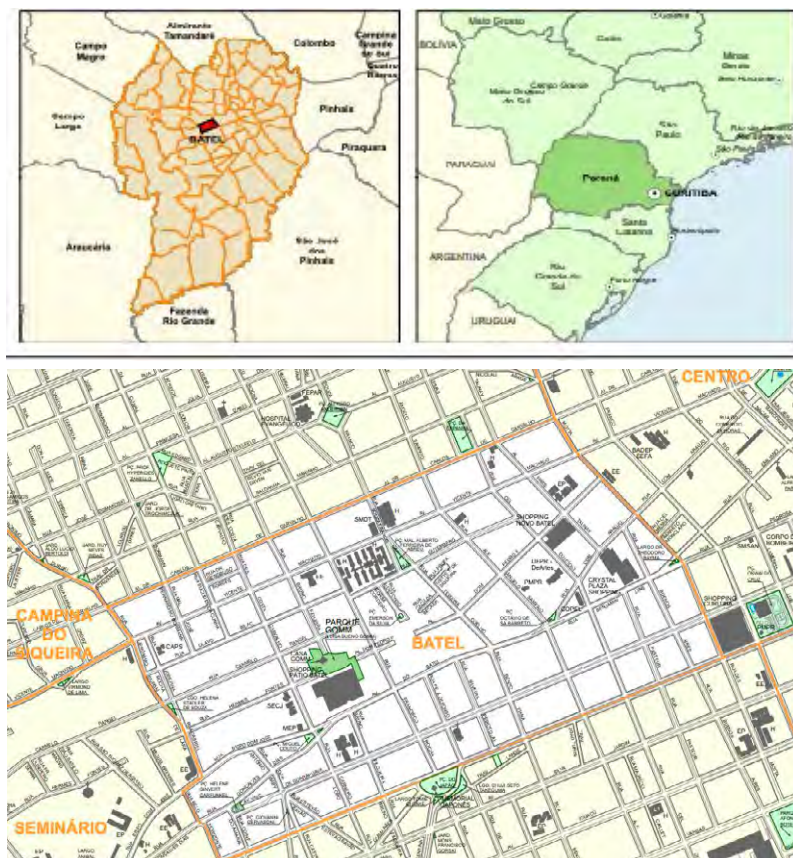
O produto feijão, além de representar um excelente alimento para o consumo humano, diante das propriedades nutricionais quando comparado a outros alimentos, como a carne bovina, oferece em seu cultivo recursos de sustentabilidade para o seu desenvolvimento e para outras culturas. Neste contexto, se apresenta o restaurante Quintana.

## O RESTAURANTE QUINTANA E O PRODUTO FEIJÃO

O restaurante foi concretizado quando a atual proprietária conseguiu conciliar três fatores: (i) o desejo de iniciar um empreendimento em Curitiba, (ii) a oferta de local e (iii) a disponibilidade de um sócio. Assim, o espaço nasceu com a proposta de um ambiente multicultural e o nome Quintana representa uma homenagem ao poeta gaúcho Mario Quintana (1906-1994). A proposta inicial de operação do empreendimento enquanto café literário evoluiu para espaço ecogastro-nômico cultural, com o desafio de usar produtos predominantemente orgânicos e atuar com sustentabilidade.

Inaugurado em 10 de julho de 2008, está localizado no Bairro do Batel (Figura 1), que apresenta a predominância comercial e de prestadores de serviços, consorciado com apartamentos de alto padrão. O restaurante está instalado em uma antiga residência do bairro e possui quintal com diversas árvores frutíferas que propicia um espaço acolhedor e de referência com o passado das residências do bairro.

Figura 1 – Mapas de localização do restaurante Quintana



Fonte: Adaptado de IPPUC (2022).

Nos espaços internos de vivência é possível partilhar da alimentação em diversos ambientes, ao mesmo tempo que é possível desfrutar de exposições de arte dispostas em suas paredes ou da presença dos livros disponíveis para leitura e empréstimo.

Os pratos são apresentados em mesa gastronômica (*buffet*) (Figura 2) de pratos quentes, saladas e sobremesas, que oferece cada dia uma experiência cultural diferente, com inspiração na Europa, no Grande Oriente, Médio Mediterrâneo, na Ásia, Oceania, nas Américas e nos pratos regionais brasileiros.

Figura 2 – Mesa gastronômica do restaurante Quintana



Fonte: Brusamolín Jr (2022).

No cardápio de bebidas há opções de sucos naturais, cervejas artesanais e carta de vinhos, estando à disposição ainda o Bar do Amado, com a elaboração de bebidas especiais. Como finalização de refeições ou acompanhamento, são ofertados cafés coados na mesa, em porção individual ou nas opções expresso, retirados na hora.

O apoio à cultura encontra-se nas paredes do restaurante, que recebe diversos artistas, por meio de exposições e mostras itinerantes, com permanência aproximada de um mês e meio. O momento da abertura das exposições possibilita aos visitantes conhecer o artista e debater o processo artístico de criação. Do mesmo modo, a biblioteca disponível no espaço oferece mais de dois mil títulos à disposição para leitura no local ou para empréstimo, enquanto o espaço também propicia o desenvolvimento de eventos especiais para os autores apresentarem seus lançamentos de literatura e dialogarem com os visitantes.

Para dar suporte aos clientes, o restaurante conta com uma equipe de 18 colaboradores. Os ambientes possuem capacidade para até 100 pessoas nos espaços internos e outras 100 nos espaços externos, com oferta de estacionamento conveniado e acesso a *wi-fi* gratuito.

Além do atendimento diário de refeições, o restaurante oferece suporte para o desenvolvimento de eventos como casamentos, aniversários, formaturas, eventos corporativos, entre outros tipos de confraternização. A oferta dos serviços também pode ser realizada em outro

local de preferência do cliente com a adoção do serviço de *catering* (eventos realizados em outros locais).

O Restaurante Quintana, ao longo de sua história evoluiu de empreendimento de café cultural para a estruturação como espaço eco-gastronômico cultural, vinculado a práticas sustentáveis e cardápio que investe na proteína do feijão em suas preparações.

Um dos projetos desenvolvidos pelo restaurante Quintana é o incentivo ao consumo dos feijões. As leguminosas têm o mesmo peso das proteínas animais no cardápio do Quintana. Todo dia, além de quatro proteínas animais, há ao menos quatro sementes. Os feijões (Figura 3), são obtidos principalmente de um produtor rural, cuja propriedade fica localizada no município de Palmeira, a 82 km de Curitiba.

Figura 3 – Produto feijão ofertado no restaurante Quintana



Fonte: Brusamolín Jr (2022).

O produtor realiza o plantio em apenas metade de sua propriedade e reserva a outra parte para a preservação ambiental. Possui a certificação orgânica de seus produtos pela Agricultura Familiar e Agroecologia AS-PTA. Inicialmente, produzia apenas 4 variedades de feijões, mas com o incentivo do restaurante, passou a pesquisar e plantar outras 11. Atualmente, produz 15 tipos de feijão orgânico, entre eles: preto, roxinho, vermelho, carioca, zebrinha, rosinha, moura, olho de pomba, azuki e feijão-arroz.

Conforme o objetivo deste capítulo, a análise da cadeia curta agroalimentar sustentável do produto feijão, teve como elo significa-

tivo o da comercialização, a partir dos serviços prestados pelo Restaurante Quintana.

## ANÁLISE DA CADEIA CURTA AGROALIMENTAR SUSTENTÁVEL DO FEIJÃO EM TORNO DO RESTAURANTE QUINTANA (CURITIBA, BRASIL)

A partir da perspectiva do ecodesenvolvimento a partir de Sachs (2007) e das ecossocioeconomias das organizações, baseado em Sampaio (2020), foram identificados os impactos do restaurante Quintana, no que se refere a sustentabilidade econômica, social, ambiental, espacial e cultural da cadeia agroalimentar (Quadro 1).

Quadro 1 - Impactos gerados pelo restaurante Quintana na cadeia curta agroalimentar do produto feijão

Econômico	Social	Ambiental	Espacial	Cultural
Redução das incertezas econômicas para os agricultores com a aquisição programada de produtos (feijões) e atuação como coprodutor; apoia a rentabilidade de pequenos produtores ao ofertar espaço do restaurante para comercialização direta aos consumidores; aumento e circulação da renda na comunidade da agricultura familiar ao priorizar esse segmento na aquisição de produtos frescos;	Promoção de relações diretas entre produtores e consumidores; relação de confiança dentro da cadeia de valor com o apoio à compra de produtos do agricultor familiar; fomento à inclusão social com a participação e apoio a projetos de ONGs como com cestas solidárias; revitalização das comunidades indígenas com apoio a projetos; contribuição para o desenvolvimento e fortalecimento das redes na cadeia agroalimentar; despertar o senso de comunidade;	Redução do desperdício na produção de alimentos; promoção de métodos de produção menos poluentes (agricultura orgânica); redução do consumo de água e reaproveitamento da água da chuva para resfriar a cobertura do deck externo do restaurante; redução da produção de resíduos pelo restaurante, utilização da compostagem e produção de húmus pelo restaurante;	Incentivo da agricultura familiar nas regiões produtoras da Região Metropolitana de Curitiba e arredores; a relação do restaurante com a cadeia não se vincula à distância física, mas contribuições valorativas que primam pelas relações sociais e pelo bem comum; Além do território de influência direta do restaurante, foram identificados dois outros territórios expandidos: um território dos fornecedores e outro território dos clientes;	O uso de produtos alimentares regionais disponíveis nas safras, bancos de sementes e plantas alimentícias não convencionais (PANCs) na preparação das receitas; estímulo ao plantio, recuperação e preservação de sementes tradicionais de feijão; apoio à comunidade artística com exposições itinerantes nas dependências do restaurante; apoio à comunidade literária em lançamentos de livros;

Econômico	Social	Ambiental	Espacial	Cultural
Atuação com atores da cadeia agroalimentar para o aumento da qualidade na produção de alimentos; contribuição para a segurança do alimento produzido ao exigir a certificação orgânica, agregar valor ao produto produzido na agricultura familiar e com certificação orgânica.	Condução de processo educativo comunitário e do consumo consciente; empoderamento do consumidor; maior reconhecimento dos produtores; promoção e divulgação de atividades para a capacitação e treinamento de melhores práticas agrícolas; promoção de dieta saudável; empoderamento dos colaboradores que atuam no restaurante.	Colaboração do restaurante em parceria com ONGs em projetos para reciclagem de óleo de cozinha, e materiais recicláveis; disponibilização do espaço do jardim do restaurante para colmeias de abelhas nativas sem ferrão; estímulo à produção orgânica certificada.	Quanto ao território expandido do fornecedor, o restaurante atua como formador de demanda e desenvolvimentos de produto na medida em que constrói com o fornecedor a busca de produtos diferenciados ou resgate de sementes tradicionais (como o feijão); no território expandido dos clientes há o trabalho de comunicação pelas redes sociais, que potencializa o contato entre o cliente final e <i>prospect</i> .	Empréstimo de livros da biblioteca disponível no espaço do restaurante; apoio à ONG para a doação de livros a bibliotecas comunitárias; participação da Associação do Prato da Boa Lembrança; incentivo da prática da ecogastronomia <sup>1</sup> associada à cultura.

Fonte: Brusamolín Jr, Sampaio e Santos (2022).

Em análise ao Quadro 1, sob o aspecto da cadeia curta agroalimentar sustentável do feijão, ao privilegiar o produto em seu cardápio, o restaurante Quintana contribui para que os produtores tenham estímulo econômico para o plantio de maneira a garantir a aquisição e eliminação das instabilidades oriundas da oferta para o mercado amplo.

O restaurante estabelece relações sociais que não são determinadas por acordos meramente mercantis, mas que se construa redes de confiança, há preocupação quanto à qualidade de vida dos produtores

1 O termo ecogastronomia foi criado por Carlo Petrini, [...] representa a união entre a ética e o prazer da alimentação. É uma atitude capaz de combinar o respeito e interesse na cultura enogastronômica com apoio para aqueles que lutam para defender os alimentos e a biodiversidade agrícola no mundo todo e que apoia um novo modelo de agricultura, menos intensivo, mais saudável e sustentável, com base no conhecimento de comunidades locais (SLOW FOOD BRASIL, 2021, s/p).

e membros da cadeia. A certificação orgânica contribui tanto para conservação ambiental quanto para a prevalência de grãos que garante hábitos alimentares mais saudáveis.

A cadeia curta agroalimentar favorece a fixação dos agricultores e suas famílias em seus locais de origem, garantindo protagonismo comunitário e dinâmica econômica. O que garante a preservação e recuperação de sementes por meio da parceria do produtor com o prestador de serviço gastronômico, possibilitando o fornecimento de produtos o ano todo, com destaque para variedades diferentes de sementes de feijão tradicionais e criolas ofertadas pelos Bancos de Sementes.

Foi identificado que fornecedores ou clientes na cadeia curta agroalimentar, em ambos os papéis (clientes ou fornecedores), representados na condição de indivíduos ou instituições, realizam transações que podem ser mercantis, como nos casos envolvendo relações de compra e venda ou colaborativas na forma de permutas, trocas ou escambos, doações e parcerias. Foi verificada na cadeia curta, a inclusão de outros atores sociais, representados pelas associações, cooperativas e instituições públicas e da sociedade civil que atuam na cadeia como estruturadores ou atuam como prestadores de serviço de apoio técnico.

Os fornecedores da cadeia curta são, em sua maioria, produtores vinculados à agricultura familiar, oriundos da região Metropolitana de Curitiba e regiões próximas que comercializam produtos orgânicos como frutas, verduras, grãos, farinhas e proteínas vegetais. Os produtos, conforme programação, definição de mercadorias, descrições dos produtos e quantidades de entrega, são utilizados na elaboração das preparações dos alimentos que serão ofertados no serviço gastronômico.

A equipe de colaboradores, por sua vez, com experiência conquistada ao longo dos anos, representa suporte para o serviço gastronômico. Mesmo no período mais crítico da pandemia, a prioridade foi preservar o emprego da equipe e garantir a renda dos colaboradores. A mesma preocupação foi estendida aos fornecedores, principalmente



da agricultura familiar que dependem da sua atividade para garantir a devida remuneração e sustento de suas famílias. Além da manutenção das compras dos fornecedores, a atividade dos agricultores contou com a possibilidade de venda direta aos clientes, com a utilização de espaço do restaurante como ponto de apoio para as entregas.

Do mesmo modo, foi evidenciado o alinhamento que a cadeia curta sustentável do feijão, vinculada ao restaurante, mantém com os princípios do movimento *Slow Food*, comprometida a entregar para o consumo um alimento bom, limpo e justo para todos. O restaurante trabalha fortalecendo a agricultura familiar e as redes de solidariedade representada pela sociedade civil e com a proposta da ecogastronomia.

Ao referir-se à cadeia curta agroalimentar, um entrevistado fornecedor fez menção ao “circuito que envolve todos de dentro da porteira até a casa do cliente” (Entrevistado 1). Ao mencionar processos “dentro da porteira” indica que a cadeia curta estaria abrangendo aspectos internos à própria atividade do produtor agrícola e não apenas no momento da comercialização do produto agroalimentar e, do mesmo modo, estaria estendendo a relação com o cliente até o consumo em sua mesa de refeição (Entrevistado 1). Essa indicação está alinhada com o que foi observado na literatura, principalmente nos documentos orientadores sobre cadeia curta agroalimentar expedidos pela Comunidade Europeia que destacam a expressão *Farm to Fork* (IPCC, 2019) e reforçam que a caracterização da cadeia alimentar abrange da fazenda até o momento de consumo.

Em outro momento, um entrevistado prestador de serviço gastronômico destaca que a qualidade ofertada em um prato de alimentação, está intimamente ligada a todos os cuidados observados na cadeia curta, desde a seleção adequada das sementes, preparação da terra, cuidados com a adubação e irrigação, controles naturais de plantas e insetos invasores, colheita, seleção, higienização, embalagem, armazenagem, transporte, comercialização, preparação, oferta para consumo e o consumo (Entrevistado 3).

A utilização de produtos orgânicos, conforme a legislação brasileira e de acordo com Santos (2011), exige a certificação definida pelo Sistema Brasileiro de Avaliação de Conformidade Orgânica (SISORG), resulta na participação de mais um elo na cadeia agroalimentar que é a instituição certificadora (Entrevistado 6). Para um produto ser reconhecido como orgânico, um cultivo deve operar pelo menos durante um ano, de acordo com as normas orgânicas (SANTOS, 2011).

O Restaurante Quintana ocupa papel diferenciado na cadeia curta agroalimentar sustentável do feijão, pois além de requerer certificação de seus fornecedores, também possui certificação do selo Agir Sustentável emitido pela Bioqualitas PR e pratica a sustentabilidade por meio de compostagem dos resíduos, reuso da água da chuva e destinação do óleo de cozinha. Como espaço de prestação de serviço gastronômico, investe na cultura do feijão no cardápio e no papel de coprodutor ao participar das escolhas e estimular o plantio de sementes diferenciadas da leguminosa. Os clientes que frequentam o espaço, vivenciam da mesa gastronômica com preparações que privilegiam alimentos frescos e da estação, prestação de serviço que convida à permanência para desfrutar do momento da alimentação, conforme estabelece o bem viver.

O relacionamento entre prestador de serviço gastronômico e cliente vai além do simples momento de troca monetária e consumo, o contato entre ambos favorece a afetividade e o fornecedor gastronômico pode manifestar preocupação com o bem-estar dos clientes que ficam durante algum tempo sem retornar para as compras, como sinalizam: “[...] é uma coisa que a gente cria laços, por incrível que pareça” (Entrevistado 5).

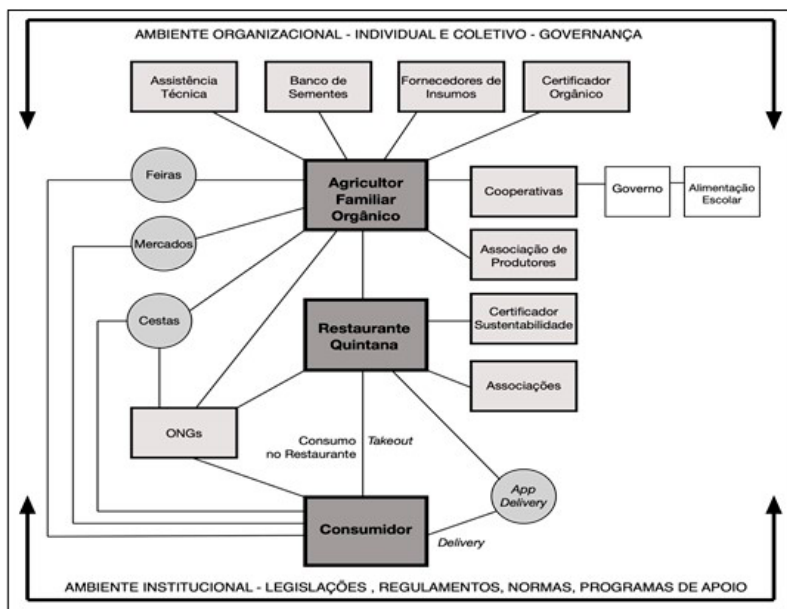
Em momentos difíceis, os consumidores apoiam o fornecedor com o envio de mensagens de conforto, verificado principalmente no período da pandemia (Entrevistado 3) ou ao oferecer divulgação do espaço gastronômico ou produto agrícola por meio de postagens e depoimentos em redes sociais (Entrevistado 1). De outra parte, os agricultores realizam a troca de conhecimentos, a transferência e disseminação de tecnologias ambientalmente adequadas por meio da participação em cursos, formações, intercâmbios e reuniões de apoio

técnico realizadas por instituições governamentais, universidades ou entidades do terceiro setor (Entrevistados 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 e 8).

Assim, é possível estabelecer a conformação da Cadeia Curta Agroalimentar do Feijão, a partir do restaurante Quintana (Curitiba, Brasil), com base nos princípios do *Slow Food*.

A partir do restaurante (Figura 4), que segue os princípios do movimento *Slow Food* na oferta do serviço e experiência gastronômicos, constata-se os seguintes elos constituídos por: agricultor familiar orgânico que atua também diretamente com o consumidor, certificações de sustentabilidade emitidas por entidades públicas, privadas ou do terceiro setor, associações representadas por entidades privadas, ONGs que realizam ações de solidariedade e parcerias sociais, culturais ou ambientais, consumidor tem um leque de opções, como comer no próprio local, *takeout* para retirada e consumo fora e *delivery* que demanda o apoio de terceirizados para a entrega aos clientes.

Figura 4 – Cadeia Curta Agroalimentar Sustentável do Feijão



Fonte: Brusamolín Jr (2022).

A ilustração (Figura 4) apresenta o elo representado pelo agricultor familiar orgânico que segue os princípios do *Slow Food* com relação ao plantio, cultivo e distribuição, o qual se articula com os demais elos, representados por entidades de apoio/assistência técnica, como entidades do setor público, instituições de ensino superior e terceiro setor, Banco de Sementes, constituídos por indivíduos que atuam como guardiões, fornecedor de insumos, ferramentas e maquinário, certificado orgânico, entidades públicas, privadas ou do terceiro setor, associações e cooperativas que estabelecem canal de contato para atuar na comercialização com setor privado ou governo, feiras, mercados e Cestas que estabelecem canal de comercialização com consumidor, ONGs fazem a comercialização com consumidor por meio de arranjos como Comunidade que Sustenta a Agricultura, Cestas solidárias, entre outros, e o próprio restaurante Quintana que atua também como fornecedor.

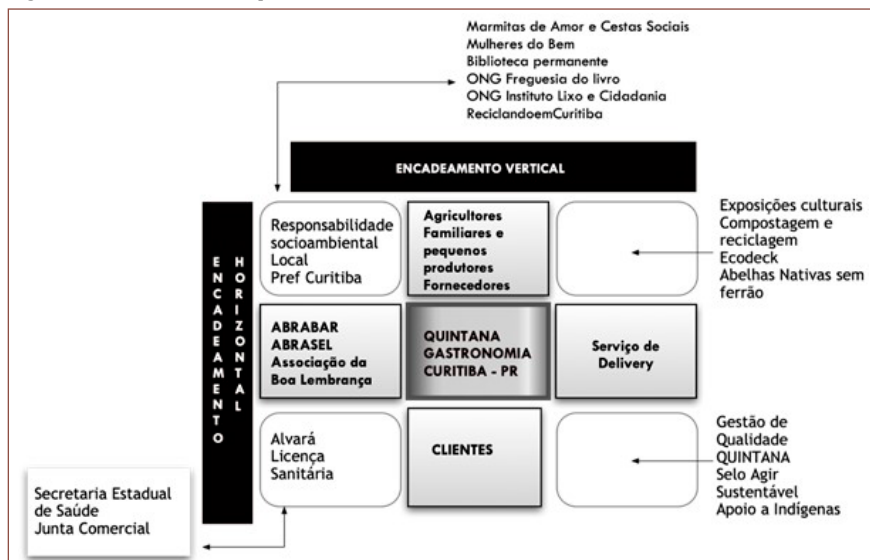
Do mesmo modo, a partir do elo do consumidor (Figura 4) o contato pode ser estabelecido diretamente com o agricultor familiar orgânico por meio de cestas, ONGs que possibilitam a comercialização com consumidor a partir de arranjos como Comunidade que Sustenta a Agricultura, Grupos de Compra Solidária, Cestas solidárias, entre outros, com o próprio restaurante, enquanto prestador de serviço gastronômico, que se utiliza de matérias-primas (insumos) e as transformam em produtos para o consumo final, mercados a partir de armazéns ou lojas de produtos orgânicos e feiras de produtos orgânicos.

Portanto, a conformação da cadeia apresenta diferentes níveis de governança entre os elos, algumas relações mais institucionalizadas, a exemplo entre agricultor e restaurante, e outras menos, como entre produtor e consumidor. As relações que são menos institucionalizadas ocorrem, sobretudo por um compromisso ético, estabelecido por uma relação de confiança, valorativa no que se refere ao bem comum, como a relação entre agricultor e guardião de sementes autônomos ou, então, com ONGs.

Baseado na análise da cadeia produtiva agroalimentar sustentável do restaurante (Figura 5) foi possível observar que este possui no seu território de influência direta a conexão com os fornecedores e clien-

tes, podendo em algumas circunstâncias, como no caso do impacto da pandemia, propiciar o contato direto entre fornecedores (produtores da agricultura familiar) e clientes por meio das “Cestas Sociais” ou gerar um canal de solidariedade interligando a população em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar com a Sociedade Civil (voluntários, ONGs) com as “Marmitas de Amor”.

Figura 5 – Matriz da cadeia produtiva sustentável



Fonte: Adaptado pelos autores a partir de Sampaio (2020).

O restaurante interage com a Instituição certificadora de sua operação (selo agir Sustentável), suas entidades de classe patronal (Abrasel e Abrabar) e dos colaboradores (sindicato), associações (Associação da Boa Lembrança) e redes de relacionamento. O caso estudado apresenta ainda uma ação diferenciada com ONGs vinculadas à área de cultura e sustentabilidade.

Por ocasião dos ajustes de operação em função da pandemia, os serviços de *delivery* (entrega da refeição na casa do cliente) e *takeout* (retirada da refeição no restaurante) foram implantados, expandindo o espaço de operação do restaurante, com demandas na revisão dos

processos e da governança para a manutenção da qualidade e segurança alimentar .

Além do território de influência direta do restaurante, foram identificados dois outros territórios expandidos: um que interage com o território dos fornecedores e outro que interage com o território dos clientes.

No território que interage com o fornecedor, o restaurante atua como gerador de demanda e desenvolvimento de produtos à medida que, em conjunto com o fornecedor, elabora produtos diferenciados e que resgatem variedades tradicionais (como o feijão, por exemplo). Reverbera no restaurante as práticas e valores dos fornecedores e das instituições certificadoras desses, quanto a origem dos insumos, matrizes e sementes. Os fornecedores constroem uma rede diversificada com outros fornecedores ao disseminar práticas sustentáveis e buscar em bancos de sementes o resgate de variedades novas ou tradicionais.

No território que interage com os clientes, a comunicação junto às redes sociais faz-se essencial, bem como a utilização de aplicativos que potencializam o contato entre cliente final e *prospect*, o que pode resultar no ato de consumo. Nessas plataformas são disseminados os conceitos de ecogastronomia cultural, com reforço nas práticas de sustentabilidade implantadas e divulgação das ações institucionais e culturais. A análise de formadores de opinião ou *influencers*, é uma ação que deve ser acompanhada com cuidado para garantir a adequada transparência da imagem perante os consumidores.

O setor público das diferentes esferas de poder atua na latitude de todo o território, influenciando os fornecedores, o restaurante e os consumidores por meio das legislações e protocolos que regulamentam a operação.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir da análise realizada na cadeia curta agroalimentar sustentável do produto feijão, o que apresenta elementos transversais relacionado à ecossocioeconomia, especificamente com relação à sustentabilidade, o que foi observado é que ela é assumida como um processo que atua de diferentes formas em cada um dos elos da cadeia, conforme os interesses de cada ator social.

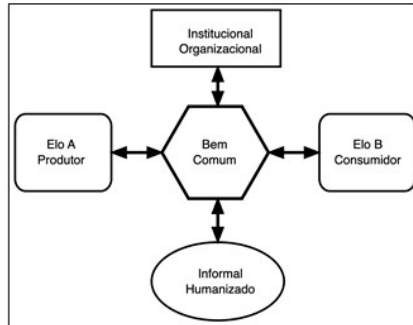
Os conhecimentos tradicionais aparecem na referência da cultura do feijão como um dos protagonistas das práticas de recuperação de solo e rotações de cultura, devido às suas características de fixação do nitrogênio, além de servir como oferta de proteína vegetal na alimentação humana.

Há também a referência do sentido de limpo associado com a agricultura familiar e as práticas das comunidades indígenas e quilombolas. A produção de orgânicos segue os princípios do movimento *Slow Food* e é apresentada, com todas as suas práticas, como oferta de produtos desprovidos de substâncias tóxicas, utilização de modificações genéticas nas sementes ou que agridam o meio ambiente.

A cadeia curta agroalimentar sustentável do feijão é amparada por um grau de institucionalização que se estabelece a partir das exigências legais vigentes no país, que demanda padrão de comercialização dos feijões, define os critérios de certificação e regula as transações.

Conclui que o desafio para a cadeia curta é encontrar o equilíbrio entre a formalização e a relação humanizada, estabelecida pela busca do bem comum, pois o modelo institucional pode influenciar a qualidade das relações estabelecidas, ainda que haja normas, regulamentos, entre outros (Figura 6). Por exemplo, quando um consumidor vai até a propriedade do agricultor e adquire o produto diretamente, e não exige a apresentação de comprovação sobre a certificação orgânica, apresenta relações de confiança diferentes de um restaurante que deverá exigir a certificação para poder estabelecer a transação comercial em função do seu nível de institucionalização ser maior.

Figura 6 - Representação gráfica do relacionamento entre os elos e o nível de institucionalização



Fonte: Brusamolín Jr (2022).

Por outro lado, a certificação orgânica é apresentada como suporte à atividade agrícola e pode ser obtida e auditada por organizações vinculadas ao governo, como o Tecpar, empresas particulares ou organizações sociais como a certificação da Rede Ecovida de Agroecologia. Além disso, a Rede Ecovida oferece certificação com baixo valor de investimento. Por ser uma modalidade de certificação participativa, fortalece a dinâmica social da propriedade e o papel solidário dos membros, propiciando aos envolvidos a troca de experiências com a comunidade participante. Ao mesmo tempo, os serviços de gastronomia assumem compromisso com o consumidor ao adotar a certificação, como o selo Agir Sustentável, emitido pela Bioqualitas PR, estabelecendo assim um controle externo às suas operações.

Por sua vez, a tomada de consciência ao que se refere à sustentabilidade da cadeia, apresenta estágios diferentes entre os atores, produtores, consumidores, o próprio restaurante e demais atores da cadeia. A exemplo, o Restaurante Quintana, buscou a redução de resíduos produzidos, trabalhando internamente com os colaboradores e com os consumidores para evitar o desperdício.

Ao propor o serviço gastronômico apoiado no movimento *Slow Food* com cardápio que prioriza o feijão e outros grãos, o restaurante apresenta aos consumidores opções saudáveis de consumo de proteína vegetal, enquanto sinalizam para o agricultor a opção de plantio de



produto que atua na fixação de nitrogênio no solo e melhora a sua qualidade. Por fim, as experiências identificadas na pesquisa demonstraram a importância da preservação a partir de estratégias de garantia da permanência das populações em seus territórios com condições de produção. Assim, a agricultura familiar e as cadeias curtas assumem papel protagonista pela sua importância e contribuição na produção agroalimentar, conforme proposto por Tencati e Zsolnai (2012).

Os princípios e valores do movimento *Slow Food* foram identificados e demonstrados como suporte para a operação do Restaurante Quintana, e responsáveis para o desenvolvimento da ecogastronomia, do mesmo modo que as cadeias curtas fortalecem e são fortalecidas pelas relações sociais, comunicações e trocas de experiências que se estabelecem pelos integrantes da cadeia, fato identificado no caso estudado, o que vai de encontro ao apresentado por Ilbery e Maye (2005).

Denota-se que a cadeia curta agroalimentar do produto feijão apoia-se na atuação de redes que agregam valor na comercialização, ampliam o acesso a mercados, estabelecem uma relação de governança solidária e compensatória, bem como as instituições da sociedade civil e ONGs que atuam como prestadoras de serviço gratuito ou de baixa remuneração para o apoio técnico. Em se tratando do desenvolvimento, a cadeia oferece a promoção da harmonia entre o ser humano e a natureza, associando tecnologias que produzam baixo impacto e que garantem os princípios de equidade, solidariedade e dignidade; do mesmo modo que seu alinhamento com a ecossocioeconomia como enfoque metodológico-empírico oferece a possibilidade de incorporar sua contribuição ao oportunizar o resgate dos “saberes” e “fazer” das populações que cultivam, plantam e comercializam o feijão.

## REFERÊNCIAS

- BARBARA, D. **Aromas e sabores da boa lembrança: Feijão**. Rio de Janeiro, SENAC Rio, 2005.
- BIROCHI, R.; ROVER, O. J.; SCHULTZ, G. **Alimentos bons, limpos e justos da agricultura familiar brasileira**. Florianópolis: Letras Contemporâneas, 2019.
- COÊLHO, J. D. **Produção de grãos: feijão, milho e soja**. 2018. Disponível em: [https://www.bnb.gov.br/documents/80223/5014256/81\\_Graos.pdf/b4faa20e-6855-fdf6-1629-741afb0748f](https://www.bnb.gov.br/documents/80223/5014256/81_Graos.pdf/b4faa20e-6855-fdf6-1629-741afb0748f). Acesso em: 25 jan. 2022.
- CUSWORTH, G.; GARNETT, T.; LORIMER, J. Legume dreams: the contested futures of sustainable plant-based food systems in Europe. **Global Environmental Change**, v. 69, p. 102321, 2021.
- ELIAS, R. Feijoada: breve história de uma instituição comestível. **Sabores do Brasil**, n. 13, p. 33-39, 2010.
- EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA (EMBRAPA). **Origem e história do feijoeiro comum e do arroz**. 2000. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/164370/1/CNPAF-2000-fd.pdf>, Acesso em: 25 jan. 2022.
- GALLI, F.; BRUNORI, G. Short supply chains of drivers of sustainable development: evidence document. **Laboratorio di studi rurali Sismondi**. 2013. Disponível em: [http://www.foodlinkscommunity.net/fileadmin/documents\\_organicresearch/foodlinks/CoPs/evidence-document-sfsc-cop.pdf](http://www.foodlinkscommunity.net/fileadmin/documents_organicresearch/foodlinks/CoPs/evidence-document-sfsc-cop.pdf). Acesso em: 08 set. 2020.
- GONÇALVES, S. A. Mudança estratégica, esquemas interpretativos e contexto institucional: um estudo de caso longitudinal. **Revista Eletrônica de Ciência Administrativa**, v. 6, n. 2, 2007. Disponível em: <http://revistas.facecla.com.br/index.php/recadm/article/view/122>. Acesso em: 20 mai. 2021.
- ILBERY, B.; MAYE, D. Alternative (shorter) food supply chains and specialist livestock products in the Scottish–English borders, **Environment and Planning A**, v. 37, p. 823-844, 2005.
- INSTITUTO BRASILEIRO DO FEIJÃO E PULSES (IBRAFE). **O que são pulses**. 2022. Disponível em: <https://www.ibrafe.org/o-que-sao-pulses/>. Acesso em: 25 jan. 2022.

INTERGOVERNMENTAL PANEL ON CLIMATE CHANGE (IPCC). **Climate Change and Land: an IPCC special report on climate change, desertification, land degradation, sustainable land management, food security, and greenhouse gas fluxes in terrestrial ecosystems**. 2019. Disponível em: <https://www.ipcc.ch/srccl/> . Acesso em 20 dez. 2020.

INSTITUTO DE PESQUISA E PLANEJAMENTO URBANO (IPPUC). **Mapas - Bairros**. Disponível em: [https://ippuc.org.br/visualizar.php?doc=https://admsite2013.ippuc.org.br/arquivos/documentos/D349/D349\\_068\\_BR.pdf](https://ippuc.org.br/visualizar.php?doc=https://admsite2013.ippuc.org.br/arquivos/documentos/D349/D349_068_BR.pdf) . Acesso em 20 mar. 2022.

JARZĘBOWSKI, S.; BOURLAKIS, M.; BEZAT-JARZĘBOWSKA, A. Short food supply chains (SFSC) as local and sustainable systems. **Sustainability**, v. 12, n. 11, p. 4715, 2020. Disponível em: <https://www.mdpi.com/2071-1050/12/11/4715>. Acesso em: 12 abr. 2021.

LUPOVA-HENRY, E.; DOTTI, N. F. Governance of sustainable innovation: moving beyond the hierarchy-market-network trichotomy? A systematic literature review using the 'who-how-what' framework. **Journal of Cleaner Production**, v. 210, p. 738-748, 2019.

MENDES, W. M. **Comparação da qualidade física do feijão preto importado da Argentina com o feijão preto produzido em Santa Catarina**. Bacharel (Monografia em Relações Internacionais). Universidade do Sul, Santa Catarina, 2005.

POMPEU, A. S. Melhoramento do feijoeiro (*Phaseolus vulgaris* L.). In: BULISANI, E. A. (Coord). **Feijão: fatores de produção e qualidade**. Campinas: Fundação Cargil, 1987.

SACHS, I. **Rumo à ecossocioeconomia: teoria e prática do desenvolvimento**. São Paulo: Cortez, 2007.

SAMPAIO, C. A. C.; ALVES, F. K. Arranjo socioprodutivo de base comunitária (APL. com): um projeto piloto na comunidade do entorno da microbacia do Rio Sagrado (Morretes/PR). **Organizações Rurais & Agroindustriais**, v. 15, n. 1, p. 30-42, 2013.

SAMPAIO, C. A. C. *et al.* Eco-socioeconomies: analysis of experiences in the West of the United States of America. **Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional**, v. 16, n. 3, p. 369-382, 2020.

SEMBA, R. D. *et al.* Legumes as a sustainable source of protein in human diets. **Global Food Security**, v. 28, p. 100-520, 2021.

SILVA PEREIRA, P. S. *et al.* Banco de sementes crioulas do IFPR, Campus Ivai-porã. **Cadernos de Agroecologia**, v. 15, n. 2, 2020.

TENCATI, A.; ZSOLNAI, L. The collaborative enterprise and sustainability: the case of slow food. **Journal of Business Ethics**, v. 110, n. 3, p. 345-354, 2012. Disponível em: <https://link.springer.com/content/pdf/10.1007/s10551-011-1178-1.pdf>. Acesso em: 01 mai. 2021.

# A CADEIA PRODUTIVA AGROECOLÓGICA: ANÁLISE DA EXPERIÊNCIA DO ASSENTAMENTO DO CONTESTADO - LAPA/PR

## INTRODUÇÃO

O conhecimento sobre uma cadeia produtiva permite desvendar o processo pelo qual um produto ou serviço é desenvolvido, trazendo alguns elementos importantes para analisar a forma como a sua fabricação se insere na relação sociedade-natureza. Tendo em vista a emergência de novas formas de produção orientadas à sustentabilidade, reconhecer a cadeia produtiva agroecológica torna-se essencial para o estímulo e expansão de uma forma alternativa à produção hegemônica de alimentos, ao priorizar relações recíprocas com a natureza e garantir estratégias de reprodução econômica e social dos agricultores familiares agroecológicos.

Este capítulo é um recorte de uma pesquisa realizada no coletivo da linha Ruralidades, Ambiente e Sociedade do Programa de Pós-Graduação em Meio Ambiente e Desenvolvimento (MADE) da Universidade Federal do Paraná (UFPR). A questão norteadora da pesquisa foi

compreender como as alternativas e a formulação de estratégias de reprodução socioambiental da agricultura familiar ecológica se inter-relacionam, proporcionando perspectivas de futuro, permeadas por elementos do presente e do passado (tradições), a partir de experiências na Região Metropolitana de Curitiba (RMC) e Litoral do Paraná (LP). Para tanto, foram identificadas as condições sociais, econômicas e ambientais dos municípios da RMC e LP a partir de dados secundários, mapeadas as iniciativas alternativas de reprodução socioambiental nessas regiões e selecionadas algumas experiências a fim de conhecê-las. Após essas etapas, a opção foi por realizar a pesquisa com agricultores familiares agroecológicos do Assentamento Contestado, localizado no município da Lapa-PR.

Este estudo, portanto, ao buscar compreender a cadeia produtiva agroecológica, concentra-se em apresentar os dados da experiência das famílias agricultoras do Assentamento do Contestado. Uma cadeia produtiva representa um conjunto de atividades realizadas por organizações e trabalhadores para a produção de um produto desde sua elaboração até o seu uso final, incluindo diversas etapas que vão desde a concepção do produto, passando pelo marketing até a sua distribuição (Gereffi & Fernandez-Stark, 2011). Apesar do conceito de cadeia produtiva se adequar mais à realidade da agricultura convencional, é possível extrair alguns elementos conceituais que, juntamente com a exposição e análise de especificidades de um modo alternativo de produção, vida e economia, permite compreender o funcionamento da cadeia produtiva agroecológica.

Logo, a proposta investigativa parte de um estudo de caso da cadeia produtiva dos agricultores agroecológicos do Assentamento Contestado (Lapa-PR), da qual são reunidos dados e informações compreensíveis, sistemáticos e aprofundados sobre o tema (Patton, 2002). Durante o estudo, a metodologia empregada orientou-se para transpor o afastamento entre diferentes saberes e ciências, pois questiona-se a construção do conhecimento da ciência moderna “[...] diante da complexidade de certos problemas que ultrapassam as fronteiras desta ou

daquela área do conhecimento” (Souza *et al.*, 2012, p. 29), como é o caso da crise socioambiental. Nesse sentido, houve a socialibilidade entre as diferentes disciplinas envolvidas (administração, engenharia florestal e sociologia) para o estabelecimento da definição de um referencial teórico, um objeto e de métodos de pesquisa comuns.

Ademais, é estabelecido o entendimento de que os agricultores agroecológicos analisados são reflexivos, sujeitos de suas vidas, geradores de conhecimento, que constroem visões de realidade alternativas à dominante, afastando-os da imagem a eles associados de ineficientes, atrasados e “não modernos” (Patton, 2002; Silva, 2018). Por conseguinte, estabeleceu-se uma metodologia que prioriza a relação sujeito-sujeito, ao valorizar e reintegrar os saberes não acadêmicos em processos formais de produção de conhecimento sobre seus modos de produção e vida, por intermédio do reconhecimento, da descrição e da interpretação dos conhecimentos tradicionais e alternativos (Petersen *et alli*, 2017; Souza *et alli*, 2012).

A compreensão e interpretação desses conhecimentos foram viabilizados através da triangulação de métodos, sendo, por isso, realizadas entre outubro de 2015 e fevereiro de 2017 as seguintes incursões em momentos e em estruturas organizados pelos sujeitos e seus coletivos: i) 10 observações participantes em reuniões dos agricultores agroecológicos e das organizações do Assentamento relacionadas à produção agroecológica; ii) cinco entrevistas semi-estruturadas com lideranças do Assentamento; iii) análise documental de 56 Planos de Manejo dos agricultores agroecológicos certificados; e iv) realização de 55 entrevistas com todos respectivos agricultores, exceto um, que não residia no local. O objetivo deste esforço foi obter a compreensão do objeto estudado sobre a sua história e formação, seus atores e modo de funcionamento, além de apreender a cadeia produtiva em que os agricultores analisados estão inseridos.

Este capítulo está organizado da seguinte maneira: o primeiro tópico aborda as questões conceituais de cadeias produtivas e agricultura familiar. Depois disso, a entrada mais específica no tema da cadeia

produtiva agroecológica permite compreender as especificidades da proposta e suas relações com a necessidade das famílias agricultoras, como o consumo alimentar, insumos e a disponibilidade de mão-de-obra, com base em um estudo de caso, bem como o papel estratégico das organizações sociais atuantes na esfera local.

## CADEIA PRODUTIVA NA AGRICULTURA FAMILIAR

Entende-se que a agricultura familiar representa uma forma alternativa de desenvolvimento na medida em que privilegia a manifestação de outras lógicas e sentidos fundamentadores de uma relação mais sustentável com a natureza, uma vez que se baseiam em outros modos de vida não estritamente mercantis, ao relacionar de forma dinâmica diferentes dimensões, quais sejam a social, econômica, cultural, ambiental e política (Abramovay, 1998; Wanderley, 2014;). A inter-relação e integração dessas dimensões, como também a conceituação dessa categoria social, devem, também, considerar as especificidades no espaço e tempo.

No caso brasileiro, destacam-se as resistências e o surgimento de alternativas frente às injustiças ambientais ocasionadas pelo modelo de modernização conservadora da agricultura, propagada no país, principalmente, a partir da década de 1970 (Ferreira, 2013; Brandenburg, 2010a; Wanderley, 2004; 2009; Delgado, 2010). Esse modelo se fundamenta, conforme Brandenburg (2010a; 2010b), na expansão da lógica urbano-industrial (hegemônica) em direção ao campo, consagradora da empresa rural como única forma de modernizar a agricultura no país (Wanderley, 2014), pautada no uso de insumos derivados do petróleo (uréia, agrotóxicos), sementes modificadas, mecanização da produção. A relação entre agricultura e indústria passa então a ser endossada pelas políticas públicas governamentais, pelas práticas de mercado e arbitrário cultural dominante, sendo esse modelo amplamente reconhecido como agronegócio, caracterizado pela especialização da produção, dependência do mer-



cado, mecanização, produção em larga escala e incentivos governamentais (Kageyama *et al.*, 1990).

Hoje, na era da globalização, considera-se que a cadeia produtiva descreve

the full range of activities that firms and workers perform to bring a product from its conception to end use and beyond. This includes activities such as design, production, marketing, distribution and support to the final consumer. The activities that comprise a value chain can be contained within a single firm or divided among different firms .... In the context of globalization, the activities that constitute a value chain have generally been carried out in inter-firm networks on a global scale (Gereffi & Fernandez-Stark, 2011, p.4).

Neste cenário de expansão das cadeias produtivas do agronegócio, é possível observar efeitos na agricultura familiar: i) há uma pressão sobre os modos de produção e vida da agricultura familiar provocando o êxodo rural e/ou aprofundando a precariedade e instabilidade de sua situação de vida (Wanderley, 2004); e ii) o outro em que a agricultura familiar resiste no campo por meio de estratégias alternativas, sendo uma delas a agricultura familiar agroecológica (Brandenburg, 2010a; 2010b). É curioso que o próprio modo de vida e produção da agricultura familiar é sistêmica, como podemos verificar nos escritos clássicos e contemporâneos da sociologia rural (Chayanov, Mendras, Shanin, Lamarche, Ploeg, Wanderley), mas é um sistema cujo funcionamento se dá sob uma outra lógica, uma outra racionalidade (Silva, 2018), sendo a conceituação de cadeia produtiva do agronegócio inadequada para enxergar o encadeamento e lógica das atividades envolvidas na agricultura familiar e ligadas ao sistema agroalimentar. Essa diferença se destaca ainda mais quando focamos na agricultura familiar agroecológica.

Ainda não há muitos estudos focados na análise da cadeia produtiva agroecológica, como foi possível verificar no levantamento da

bibliografia deste trabalho. Buscamos pelo tema nas bases científicas *Web of Science* - coleção principal, *Scopus* e *Scielo* e houveram somente oito artigos recuperados, sendo que nenhum deles desenvolve a compreensão ou apresenta um conceito sobre a cadeia produtiva agroecológica. Observou-se que grande parte dos trabalhos focam suas análises nas atividades da comercialização e da distribuição da cadeia produtiva, sem necessariamente interligá-la com os outros elementos da cadeia. Apesar dessa incipiência, a relação entre cadeia produtiva e a agroecologia é possível de ser realizada ao aproximarmos ambos os conceitos, o que procuramos realizar no tópico a seguir.

## CADEIA PRODUTIVA AGROECOLÓGICA: UMA PROPOSTA ALTERNATIVA

A agroecologia tem como objeto de estudo os agroecossistemas, ou seja, os espaços em que se dá a produção agrícola de maneira a preservar processos, estruturas e características dos ecossistemas naturais. Ela reabilita para a ciência o conhecimento tradicional, o qual é dialogado com o conhecimento científico (diálogo dos saberes) para compreender as interações entre elementos e processos agrônômicos, econômicos e sociais (solo, plantas e seres humanos), pois passa a reconhecer que as culturas camponesas desenvolveram ao longo da história sistemas ecologicamente mais corretos de apropriação dos recursos naturais, caracterizados pela coevolução (*ibid*).

É o conhecimento do agricultor sobre o seu agroecossistema o que lhe permite, continuam Casado, Molina e Sevilla-Guzmán (2000), a desenvolver uma gestão baseada no controle sobre os mecanismos de produção e reprodução, cuja organização se centra no manejo inteligente dos recursos ambientais do agroecossistema por meio do trabalho humano, utilizando pouco capital, terra e energia inanimada. Somam-se a esse conhecimento tradicional novos instrumentos (p. ex. ecotécnicas desenvolvidas a partir do conhecimento técnico-científico) e valores (sustentabilidade socioambiental) forjados também pela

racionalidade ambiental na modernidade, ocasionando uma resignificação desse conhecimento (Silva, 2018).

Tal resignificação também envolve a relação com a sociedade englobante, por meio da criação de formas alternativas de interação com o mercado e com o Estado, que podem inserir alguns elementos da racionalidade instrumental-capitalista, mas que permanecem submetidos aos critérios socioambientais da racionalidade ambiental dos atores agroecológicos (Silva, 2018). Nessa interação incluem-se a articulação de iniciativas de inserção no mercado que visam a viabilidade econômica por meio da comercialização de curta e média distâncias, nas próprias comunidades dos agricultores familiares, e na proximidade da relação produtor-consumidor na busca da construção de uma relação de confiança e reciprocidade (Sevilla-Gusmán, 2006). Ademais, há uma aproximação com o Estado de forma a disputar a incorporação da questão agroecológica nas políticas públicas voltadas à agenda ambiental e ao desenvolvimento rural (*ibid*).

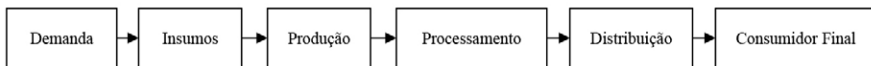
As estratégias econômicas, políticas e administrativas dos agricultores agroecológicos, muitas vezes, são desempenhadas e/ou fortalecidas pela organização coletiva dos mesmos (Costa, 2017; Perez-Cassarino *et alli*, 2015). Por meio de organizações, os agricultores agroecológicos agem a fim de fortalecer sua autonomia, garantir a reprodução social e ambiental de seus agroecossistemas e disputar um espaço no debate sobre o modelo de desenvolvimento rural (*ibid*). São formas institucionais baseadas, predominantemente, na racionalidade ambiental concebida na modernidade em busca de outro modelo de agricultura e de desenvolvimento, em que há a submissão dos critérios capitalistas a que são obrigadas ou influenciadas a utilizar à sustentabilidade socioambiental.

Ao tentar localizar a cadeia produtiva na agroecologia, primeiramente é preciso compreender o conceito de cadeia produtiva. Brandes (2012) busca realizar a análise de uma cadeia produtiva agroecológica de uma organização de agricultores agroecológicos no Sul do país. O autor define o conceito de Hayden & Camacho (2004, p. 11) de cadeia

produtiva como base do seu trabalho, sendo ela “un sistema constituído por actores y actoras interrelacionados y por una sucesión de operaciones de producción, transformación y comercialización de un producto o grupo de productos en un entorno determinado”. Relaciona, dessa forma, três elementos: atores, operações e produtos. Neste trabalho, faremos essa mesma relação, mas apresentando as especificidades quando a localizamos na agroecologia.

A representação mais simples de uma cadeia produtiva que engloba suas atividades básicas é demonstrada na figura 1.

Figura 1 - Exemplo gráfico de uma cadeia produtiva.



Ao redor dessas atividades, outras de apoio são realizadas, bem como podem ser relacionados os diversos atores nela envolvidos direta ou indiretamente (Hayden & Camacho, 2004; Brandes, 2012; Gereffi & Fernandez-Stark, 2011). Na agroecologia, é possível verificar importantes diferenças desde a demanda até o consumidor final, bem como os diferentes atores envolvidos nas atividades da cadeia produtiva.

A demanda e consumidor final muitas vezes são apontados como um nicho de mercado, pois muitos aproximam a agroecologia daquela produção orgânica em que somente consumidores que podem pagar mais pelos produtos têm acesso, uma vez que as técnicas e formas de produção, no geral, demandam mais trabalho e recursos dos agricultores. Contudo, a agroecologia prevê a produção de alimentos acessíveis a todos, uma vez que parte dos custos de produção são internalizados no próprio estabelecimento pelo uso de insumos produzidos internamente, bem como da utilização do trabalho familiar e comunitário. Normalmente, o mercado atendido pelos produtores agroecológicos é local, caracterizado pelos circuitos curtos de comercialização em que há interação entre produtor e consumidor, como cestas de produtos e feiras. Há também os mercados institucionais, que priorizam a compra de alimentos orgânicos, previstos em políticas públicas de aquisição

de alimentos (Perez-Cassarino, 2012; Silva, 2018; Debastiani, 2018). É a partir dessa demanda que os agricultores agroecológicos buscam se organizar, mas de maneira integrada ao atendimento das necessidades alimentares da família, bem como das demandas da produção (Ploeg, 2008; Silva, 2018; Debastiani, 2018).

Os insumos podem ser internos e externos, ou seja, disponibilizados desde o interior da unidade de produção (input) ou adquiridos externamente (output). Dizem respeito a toda estrutura ou objeto material necessário ao desenvolvimento da atividade de interesse. Na prática, são maquinários ou outros equipamentos de uso individual ou coletivo, além de sementes, mudas, calcário, caldas, repelentes etc.

O desenvolvimento da produção propriamente dita trata da atividade de plantio, manejo e colheita, que pode ser diversificada (vários produtos) ou especializada (carro-chefe). Engloba não apenas o que é produzido, mas também agrega o tipo de mão-de-obra utilizada, tipificada a partir do trabalho familiar, da troca de diárias, dos mutirões ou outras formas de trabalho coletivo, a depender da organização interna de cada coletivo de trabalho. O processamento da produção, na fase pós-colheita, trata da transformação e agregação de valor ao que foi produzido, realizado no próprio estabelecimento, ou, por exemplo, em estruturas de uso coletivo como uma agroindústria. Além da transformação do produto, engloba as fases de embalagem, rotulagem e armazenamento do que foi produzido até que chegue ao consumidor. A distribuição, um dos principais gargalos da cadeia produtiva, trata da logística que permite a interface entre produtor e consumidor final, e demanda o estabelecimento de uma lógica que não inviabilize o modelo de negócios. Também pode ser realizada de maneira coletiva ou individual, sendo necessário em ambos os casos a disponibilidade de veículos e pessoas que promovam o carregamento, transporte e distribuição, além da manutenção de pontos de venda e da disponibilidade de pessoal para, se for o caso, permanecer no local durante a vigência das transações, como no caso de feiras.

Situada de maneira incipiente dentro do grande leque do agro-negócio, a cadeia produtiva agroecológica atualmente se diferencia das cadeias convencionais basicamente por requisitos relacionados às exigências de certificação previstas em lei e que legalizam o comércio de produtos com rótulos de agroecológicos, ecológicos, orgânicos e agroflorestais. Ainda que haja poucos estudos relacionados à disponibilização de dados e experiências relacionadas à estruturação e desenvolvimento das várias cadeias produtivas relacionadas aos processos agroecológicos, os relatos de experiências locais e regionais fornecem subsídios para seu entendimento desde seus diferentes contextos. Assim, ao considerar as diferentes dimensões da agroecologia e suas redes (produção, organização social, comercialização, consumidores, educação) é possível delinear modelos de cadeias produtivas de acordo com suas especificidades. Para tanto, são demandados certos entendimentos sobre cada realidade local, seus potenciais, suas fragilidades, porém, sem perder o foco na estruturação da cadeia, que, para ser competitiva, não foge às regras de mercado. Isso porque nem mesmo os argumentos da inovação e da disrupção aparentemente tem conseguido se desligar do mercado formal e de suas regras, que basicamente são formadas pelas escalas de oferta e demanda, diferenciação de produtos regionais, preços de logística e distribuição, valor agregado, entre outros fatores.

Especificamente em relação às questões de mercado e competitividade, a cadeia produtiva de orgânicos utiliza estratégias de diferenciação de seus produtos para ter algum tipo de sobreposição sobre aqueles semelhantes disponíveis no mercado. Tais diferenciações, quando estão fora de circuitos igualitários e equitativos de aquisição, tornam-se, ao final da cadeia, produtos elitizados que podem sofrer variações de preços entre 20 e 200% quando comparados aos mesmos produtos convencionais (Brasil, 2007). Logo, os preços dos produtos orgânicos variam muito no tempo, não apenas em razão das tendências sazonais e culturais relativas aos métodos de produção e consumo, mas também das particularidades e diferenças nos custos de pro-

dução e de distribuição, considerando as exigências de higienização, classificação, rotulagem e embalagem a que os produtos ecológicos estão sujeitos, considerando a legislação e consequente certificação. Na prática, as organizações locais tensionam e fomentam a necessidade de envolvimento coletivo para que os produtores ganhem mais força de mercado para obterem e garantirem competitividade, especialmente na logística e no preço final, em comparação com seus principais concorrentes, os atacadistas.

## OS AGRICULTORES AGROECOLÓGICOS DO ASSENTAMENTO CONTESTADO (LAPA-PR)

As terras do Assentamento Contestado foram ocupadas por agricultores ligados ao MST em 1999, e em 2001 o Assentamento foi criado. Ele está em uma área de 3.228 hectares, sendo 1.240 hectares componentes de áreas protegidas (Valadão, 2012). Insere-se na Área de Proteção Ambiental da Escarpa Devoniana, no encontro entre o primeiro e o segundo Planalto Paranaense (Sema, 2004). O Assentamento do Contestado abriga atualmente em torno de 108 famílias assentadas. Conforme pesquisa realizada, há 75 famílias e 55 lotes certificados como ecológicos. Essa diferença se dá, pois, há muitos lotes que abrigam mais de uma família. O total de agricultores e agricultoras ecológicos é de 238 pessoas, uma média de 3 pessoas por família. Dentre este total, 106 mulheres (45%) e 131 homens (55%). Além disso, 45% das pessoas envolvidas com a certificação têm entre 30 e 59 anos, 21% até 11 anos, 12% entre 12 e 17 anos, 11% entre 18 e 29 anos e 0,08% com 60 anos ou mais. Ainda, sobre a ocupação 105 pessoas (44%) trabalham só no estabelecimento, 64 (27%) trabalham tanto no estabelecimento como fora do estabelecimento.

Desde o acampamento, o MST, em nível nacional, já vinha discutindo as limitações do modelo de agricultura convencional e, quando foram notificados que o espaço, que hoje é o assentamento, estava sendo destinado à reforma agrária, viu-se como uma oportunidade

de iniciar um assentamento já com a proposta agroecológica, fortemente manifestada, em suas diferentes dimensões, no Plano de Desenvolvimento do Assentamento (PDA). Dessa maneira, o Assentamento Contestado foi pensado para ser um modelo do MST em agroecologia.

Assim, seguindo a estratégia agroecológica, ao longo dos anos, o assentamento começou a criar e se aproximar de organizações que reforçam tal ideário, como a Escola Latino-Americana de Agroecologia (ELAA), a Rede Ecovida de Agroecologia e a Cooperativa Terra Livre. Em 2005 a ELAA foi inaugurada com o objetivo da qualificação técnica e capacitação de militantes e pequenos agricultores provenientes da América Latina e do Caribe para atuação em torno da agroecologia em seus locais e países de origem (Kaminski et alli, 2017; LIDERANÇA 3). A Escola é atuante no Assentamento ao incluir na formação de seus estudantes o apoio ao manejo agroflorestal dos agricultores agroecológicos. A aproximação com a Rede Ecovida, a partir de 2002, e a criação da Cooperativa Terra Livre em 2010, se deram com o principal intuito de viabilizar a produção e comercialização dos produtos agroecológicos certificados do assentamento e regiões vizinhas, como também a de ofertar, mesmo que de maneira limitada, auxílio técnico na produção agroecológica. A relação com essas organizações e também com outras em que são estabelecidas parcerias pontuais, são fundamentais para compreender a cadeia produtiva dos agricultores agroecológicos do assentamento, o que será discutido no tópico a seguir.

## CADEIA PRODUTIVA AGROECOLÓGICA: O CASO DO ASSENTAMENTO CONTESTADO

Tendo em vista as especificidades de uma cadeia produtiva agroecológica, bem como de seus atores envolvidos, são abordadas suas etapas e particularidades, para que seja possível, a partir disso, discorrer e analisar suas características. As ilustrações elaboradas (Figura 2) levam em conta a experiência do estudo de caso investigado a partir



da proposta de Hayden & Camacho (2004) para a análise das cadeias produtivas da agricultura familiar.

Figura 2 - A cadeia produtiva dos agricultores agroecológicos do Assentamento Contestado (Lapa-PR) e os atores nela envolvidos.



São sete as etapas da cadeia produtiva agroecológica que são permeadas por duas atividades (desenvolvimento da produção agroecológica e prospecção de mercados) e são oito os atores envolvidos nela. Os tópicos a seguir analisam essas etapas em conjunto com os atores nela envolvidos e as duas atividades atuantes sobre a cadeia.

## AS DEMANDAS

Quando se refere a demandas num contexto alternativo, é preciso considerar que aspectos sociais (não só econômicos) e ambientais são considerados. Ou seja, demandas que vão conjugar não somente as necessidades humanas (de produção, demandas de mercado, de alimentação familiar), mas não humanas também, isto é, consideram a interpretação sobre os indícios que a natureza dá sobre ela mesma (na necessidade de uso de um manejo mais sustentável, por exemplo).

No caso da pesquisa realizada com as famílias agricultoras do Assentamento Contestado, foi identificado que as demandas de produção perpassam quatro variáveis importantes: a demanda da família, dos canais comercialização, a interpretação sobre as demandas da natureza e avaliação sobre a penosidade envolvida.

A demanda da família representa sua necessidade de consumo. Nesse sentido, a decisão sobre o que a unidade produtiva vai cultivar perpassa a escolha de consumo da família. Além das necessidades alimentares da família, os agricultores buscam atender outras necessidades materiais, como a melhoria do domicílio familiar e a empregabilidade, pagar as contas da casa e as necessidades vestuárias dos filhos, adquirir um automóvel etc. Atender os objetivos do estabelecimento familiar agroecológico também implica produzir e ter renda suficiente para arcar com as necessidades produtivas que, como visto nos relatos anteriores, tem como principal destino o atendimento das necessidades familiares (Silva, 2018).

Além da demanda de consumo da família, a pesquisa também aponta a demanda pelo estabelecimento de vias de comercialização como um aspecto importante da cadeia produtiva. Neste caso, o assentamento tem na figura da Cooperativa Terra Livre o interlocutor que viabiliza a comercialização institucional no âmbito do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). No caso desses mercados, houve uma análise estratégica da cooperativa e de lideranças do MST sobre a recomendação do que seria mais viável produzir para atender à estas demandas específicas, optando-se pelas olerícolas e frutas cultivadas em sistemas agroflorestais especializados. As olerícolas e frutas cultivadas para a comercialização nesses canais são escolhidas dentre as relações que os mercados institucionais disponibilizam em editais para atender a demanda de consumo de um ano inteiro, sendo necessário, conforme determinações da cooperativa, que haja um mínimo de variedade por produtor (até cinco produtos no PAA). A possibilidade de escolha de produtos oferece, nesse sentido, certa liberdade para que os agricultores agroecológicos possam introduzir outros critérios de escolha dos produtos a serem comercializados, sem que sejam, necessariamente, estritamente econômicos (Silva, 2018), mas que considerem também os hábitos e preferências alimentares das famílias ou outros critérios subjetivos. Tal situação também pode ser percebida na venda de pro-

duto para feiras, cestas de produtos e o mercado municipal, realizada pela cooperativa ou individualizada por algumas famílias.

A percepção sobre a existência da “vocação da terra” também   uma variável considerada quando se trata das demandas de produ o. Diz-se a voca o da terra, pois, quando as famílias foram questionadas sobre como decidiam o que iam produzir, muitos afirmaram que as escolhas são feitas também a partir daquilo que se adequa   terra quando considerados fatores edafoclimáticos. Também foi mencionada a importância de que o lugar de vida e trabalho da família seja livre de defensivos agrícolas e que a família observe e se adequa às necessidades e ciclos dos recursos naturais e de outros seres vivos (cria o de animais e animais silvestres).   preciso saber que as famílias agricultoras consideram os potenciais endógenos da unidade de produ o ao perceberem aquilo que a terra pode produzir melhor. Mas não apenas fatores como o autoconsumo ou a voca o da terra orientam tais escolhas.   relevante considerar que a penosidade envolvida no trabalho pode levar a família a optar por determinada cultura em detrimento de outra que exija menos trabalho e uso do corpo. Também   possível ver a pondera o desses critérios e rela es com o planejamento da produ o e respectivas áreas de plantio em fun o do maquinário disponível no mercado, a considera o das preferências dos clientes (mercados institucionais e canais individualizados), a análise do mercado local para planejar o que produzir ou a avalia o entre os custos envolvidos com uma cultura que envolve maior penosidade e o valor de mercado dela (Silva, 2018). Dessa maneira,   possível aferir que há uma margem de escolha pelos agricultores sobre os produtos a serem comercializados, significando um espaço de maior expressão de autonomia, o que facilita a inser o de outros critérios acerca do planejamento produtivo que não sejam estritamente econ micos e relacionados ao mercado.

## OS INSUMOS

A produção no contexto da agroecologia privilegia a relação entre sociedade e natureza, perpassando a preocupação de preservar a saúde da natureza de forma a garantir a conservação da riqueza de seus nutrientes, beneficiando a saúde humana e do agroecossistema (Casado, Molina e Sevilla-Guzmán, 2000; Gliessman, 2009). A esse respeito, foi possível identificar que os agricultores ecológicos do Assentamento Contestado implementam consórcios de plantas companheiras para otimizarem o uso de área e diminuam os riscos de ataques de insetos ou pragas, podendo apresentar um efeito alelopático, ou seja, a interação entre plantas consorciadas que podem ter um efeito sobre a planta na medida em que produz compostos químicos/substâncias e estes são liberados no meio ambiente. É também utilizada a técnica de cobertura de solo por meio da utilização de palha que funciona como uma cobertura morta impedindo a entrada de luz e, portanto, a germinação de ervas espontâneas (SUJII, 2010). Essa técnica favorece o enriquecimento nutricional do solo e facilita na diminuição da penosidade no trabalho, já que, evitará a necessidade de capina, aspecto que será melhor abordado posteriormente.

A fabricação de parte dos insumos ou utilização de produtos de outras produções internas foi apontado por 66% (36) das famílias investigadas. Para combater plantas indesejadas, os agricultores afirmaram utilizar água de mamona, alho, armadilhas, biofertilizantes, cal, calcário, caldas, casca de laranja, chorume, água de cinza, dipel, microorganismo eficiente (ME), ferromol, hipoclorito, homeopatia, leite, lesma, óleo de neem, pó de rocha, sal, supermagro e urina de vaca. Há também o uso de esterco e palhada para a produção de composto para adubação das plantações, a sobra de grãos para a alimentação dos animais presentes nos estabelecimentos, o aproveitamento de sementes crioulas para as próximas plantações de grãos. Ainda, foi identificado que o conhecimento técnico sobre a produção de insumos tem origem tanto na tradição da própria família quanto na interação com outros agricultores e atores participantes das redes atuantes.

Observou-se, a partir desta pesquisa, que o cultivo de sementes crioulas é uma prática recorrente entre os agricultores. Além do cultivo, a socialização e troca de sementes também acontece, sendo realizada constantemente em eventos da agricultura familiar ecológica. Foi relatado por um dos agricultores que o cultivo de sementes pode permitir a autonomia na produção, quando ele menciona que reproduzir a semente dá a ele uma margem de garantia para não precisar comprá-las no mercado.

Contudo, há também a necessidade de uso de insumos externos aos estabelecimentos familiares, cuja compra se dá por meio de compras coletivas mediadas pela Cooperativa Terra Livre, como adubo, calcário, mudas e sementes, o que permite com que os agricultores negociem o preço dos produtos comprados e, diminuam, com isso, os gastos caso fossem realizar essa compra individualmente. Por um lado, pode-se afirmar que há certa dependência de insumos externos, demonstrando certa vulnerabilidade ao mercado de insumos, o que indica uma diminuição da autonomia do agricultor como também um certo grau de mercantilização e externalização (Ploeg, 2008). Por outro lado, tal dependência está associada ao desejo de desenvolver a própria autonomia, já que os agricultores, em sua maioria, produzem ou querem produzir parte dos insumos necessários às suas produções.

Sobre o uso de maquinários e equipamentos, há distintas possibilidades de uso, podendo partir do uso coletivo a partir da cooperativa; ser alugado ou emprestado de terceiros; e ser de propriedade da família. Desta maneira, foi identificado que o trator é utilizado por 78% dos agricultores; o microtrator por 11%; o tratorito e a tobata por 22%; a roçadeira por 42%; e a tração animal por 29%. O uso de maquinários e equipamentos da Cooperativa Terra Livre se destaca garantindo certa autonomia dos agricultores perante o mercado de maquinários/equipamentos por facilitar o acesso à tecnologias que diminuem a penosidade envolvida no trabalho, além de reduzir o impacto financeiro que a compra delas teria no orçamento individuais dos agricultores. A

disponibilização de tecnologias mais apropriadas aos sistemas agroecológicos (p. ex. microtrator, catacapim, instrumento de poda) fortalece a produtividade ecotecnológica apresentada por Leff (2006), por permitirem não só a redução da penosidade, mas também a manipulação da natureza de maneira sustentável.

Ainda, é possível observar que somente 16 agricultores possuem roçadeira própria e 13 deles permanecem utilizando a tração animal em seus cultivos, o que sugere que, nesses casos, há a permanência de mais aspectos do modo de trabalho mais tradicional, o que deve envolver maior intensidade de uso do corpo.

Nesse sentido, há a introdução de tecnologias que colaboram para a produtividade ecotecnológica levantada por Leff (2006) e do desenvolvimento da dimensão técnica da agroecologia apresentada por Sevilla-Guzmán (2006) ao destacar a autonomia produtiva dos agricultores (insumos internos, uso coletivo de maquinário adaptado à produção agroecológica) e a organização dos mesmos para se relacionarem com o mercado de maquinários e insumos, e com isso conseguirem negociações mais vantajosas se comparadas àquelas que porventura fossem feitas de maneira individualizada. Foi possível perceber que existe acesso à linhas de crédito específicas para a agricultura familiar e/ou investimentos em infraestrutura produtiva (estrutura, equipamentos e maquinários), por meio do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF).

## PRODUÇÃO E PROCESSAMENTO

A pesquisa mostrou que quase 100% das 55 unidades de produção produzem hortaliças, 84% produz frutas e 70% produz grãos. A produção concentra-se na opção pelo ecológico, com exceção de produtos de origem animal, nos quais 18,2% das famílias pesquisadas utilizam uma matriz convencional. Quanto à diversidade na produção, há 134 produtos, dentre os quais 86 são hortaliças, 30 são frutas, 17 são diferentes tipos de grãos e 1 produto de origem animal, conforme

dados coletados na análise dos Planos de Manejo. Além dessas produções, há casos de produção familiar de pães, doces, mel, amendoim, mudas, mel, plantas medicinais, arroz e leite. Também há produtos de agroindústria que começaram a ser implementados em 2017 (doces de frutas, picolé, mandioca e abóbora descascadas e verduras embaladas à vácuo). O processamento da produção se dá por meio do pagamento de diárias ou salários a cooperados, bem como pela compra pela cooperativa do produto de seus cooperados e de insumos externos não produzidos pelos agricultores. Contudo, essa ainda é uma produção marginal quando considerado o total de vendas dos agricultores agroecológicos do Assentamento.

Os sistemas produtivos típicos da agricultura familiar são diversificados, aspecto reforçado quando há a adoção da agroecologia (Wanderley, 2009; Ploeg, 2008; Gliessman, 2009; Casado; Molina; Sevilla-Guzmán, 2000). Tal diversificação é usada como uma segurança dos agricultores perante as oscilações do mercado, porém ela não só diz respeito à venda de uma variação produtiva no mercado, mas principalmente para atender as necessidades familiares. A integração entre sistemas é realizada por meio da interconexão entre diferentes recursos produtivos (terra, equipamentos, maquinários, insumos, ferramentas, conhecimentos tradicionais e adquiridos e recursos ambientais) e desses com outro recurso essencial da agricultura familiar, o trabalho familiar.

Quando se trata de sistemas produtivos agroecológicos essa integração é aprofundada, diferentemente de um sistema convencional ou meramente orgânico, uma vez que se busca diversificar a produção, optando por formas produtivas que diminuam a degradação do solo e água da região, interligue os produtos e subprodutos dos diferentes sistemas produtivos e garantam o autoconsumo e a comercialização da produção excedente, ou seja, da parte não destinada ao consumo da família (Gliessman, 2009; Casado; Molina; Sevilla-Guzmán, 2000), que será o componente responsável pela geração da renda familiar (Figura 3).





Nesse sentido, em concordância com Petersen et alli (2017), os agroecossistemas dos agricultores agroecológicos estudados são uma unidade econômica de fluxos de produção (para a troca monetária no mercado) e de reprodução (para o estabelecimento – valor de uso). Há um processo de coprodução, esclarecem Ploeg (2008) e Toledo (1993), em que há o atendimento das necessidades de consumo da família como também o retorno de parte da produção aos ciclos futuros criando auto-suficiência para o funcionamento da unidade de produção como um todo.

Assim, diante do uso dos recursos se produção usados pelos agricultores agroecológicos, é possível perceber que eles são aproximados a técnicas e recursos que aprimoram a produção agroecológica, e, relacionam, dessa forma, os seus conhecimentos oriundos de suas tradições e suas experiências (calendário lunar, formas de adubação, uso de sementes crioulas), com aqueles adquiridos pelas organizações agroecológicas à quais estão ligados (compra insumos externos, aluguel maquinário/equipamentos da Cooperativa, calendário biodinâmico).

Quanto às formas de trabalho, predomina o trabalho familiar em todas as famílias, sendo que 80% (44) das famílias o complementam com troca de dias e/ou mutirão com os vizinhos, e 24% (13) também contratam em épocas de maior intensidade de trabalho empregados temporários. Assim, há a predominância do trabalho familiar com complementação da cooperação da comunidade. A contratação de empregados temporários aproxima 13 famílias da lógica de gestão empresarial, contudo, tratam-se de casos em que a contratação acontece em períodos específicos e que demandam maior fluxo de trabalho, corroborando o argumento de Ploeg, Wanderley e Shanin (1986) de que isso acontece em decorrência do balanço entre mão-de-obra disponível e intensidade de trabalho necessário.

## DISTRIBUIÇÃO E CONSUMIDOR FINAL

A distribuição da produção e envio para o consumidor final é feita em grande parte pela Cooperativa Terra Livre, que tem sede no

próprio assentamento. A Cooperativa é fruto da lógica com a qual se construiu o Assentamento Contestado quando privilegiou o ideário agroecológico. Ela surge como uma resposta à demanda crescente pela formalização de uma instância de comercialização que pudesse atender as famílias agricultoras ecológicas, numa perspectiva não apenas solidária, mas também institucional. Seu principal objetivo é comercializar a produção ecológica proveniente de áreas manejadas pelas famílias agricultoras. Atualmente conta com cerca de 300 associados, extrapolando o Assentamento do Contestado para toda a Região Metropolitana de Curitiba-PR. Os cooperados são também ligados à Rede Ecovida de Agroecologia, responsável pela viabilização da certificação de produtos orgânicos conforme prevê a Lei 10.831/2003 e seus desdobramentos, em que é caracterizada como um Sistema Participativo de Garantia e atuante como um Organismo Participativo de Avaliação da Conformidade. Na prática, a Rede Ecovida, na figura de seus associados, atesta a procedência e respeito aos dispositivos legais que regem a produção orgânica e legalizam a comercialização de seus produtos sob a denominação de ecológicos, agroecológicos e orgânicos.

A principal via de comercialização da Cooperativa é o mercado institucional. Desde 2004 ela faz entrega para PAA e PNAE<sup>1</sup>. Além disso, por meio de parcerias, faz a entrega de cestas de produtos orgânicos nos municípios da Lapa e Curitiba, uma vez que almeja diversificar os canais de comercialização para não depender predominantemente de um só mercado. A prevalência desses mercados também espelha a aproximação da organização à agroecologia, uma vez que privilegia o acesso a mercados alternativos àqueles que reproduzem relações de

---

<sup>1</sup> Tanto o PAA quanto o PNAE estabelecem limites de comercialização, sendo para o PAA o de R\$ 8.000,00 por DAP ao ano na combinação de diferentes modalidades; e para o PNAE R\$ 20.000,00 por DAP ao ano (MDS, 2012; MEC, 2016). Dentre os dois mercados, somente o PNAE é regulamentado por lei (Lei 11.497 de 2009), enquanto o PAA, administrado pela Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB), permanece como um programa de governo, regulamentado via decretos (*ibid*). Ambos mercados institucionais disponibilizam uma lista dos alimentos a serem comprados por ano, e as organizações e/ou famílias agricultoras optam pelos alimentos que poderão fornecer (*ibid*).

dependência dos agricultores (Nierdele; Almeida 2013; Perez-Cassarino, 2012).

Conforme discussões acompanhadas da Assembleia Ordinária da Cooperativa do ano de 2016, há o entendimento de que a dependência a um só mercado, especialmente o institucional, os fragiliza, pois em períodos de crise econômica, mais agricultores ficariam dependentes do mercado institucional com conseqüente acirramento da concorrência, e mudanças de governo poderiam alterar as regras de comercialização de forma a diminuir o acesso de agricultores familiares a esses mercados<sup>2</sup>.

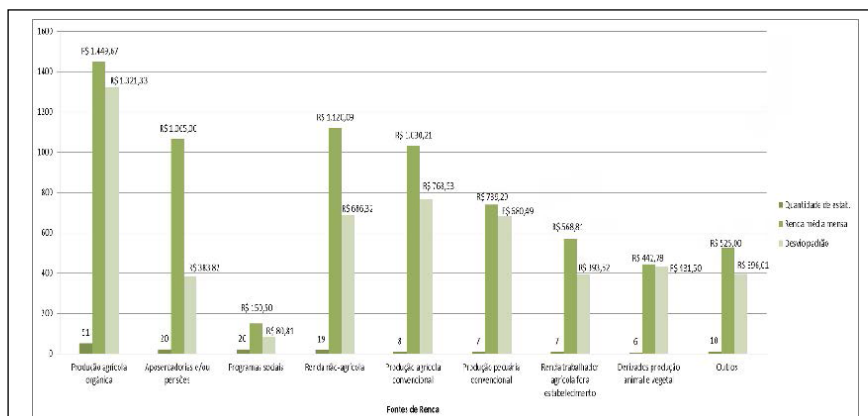
A esse respeito foi identificada a importância das novas estratégias que a cooperativa vem lançando mão, como é o caso das cestas ecológicas confeccionadas e entregues diretamente para o consumidor. A respeito do papel da cooperativa em estabelecer estratégias de comercialização, ficou claro que, para a família agricultora confiar à cooperativa (formada e gerida por agricultoras e agricultores) o papel de gerir o processo de distribuição dos produtos é um aspecto que pode promover o bem estar da família à medida que esta pode dedicar-se mais à sua Unidade Produtiva.

Conforme os dados mostram, todas as famílias pesquisadas acessam o PAA e o PNAE, por meio da Cooperativa Terra Livre, e para a grande maioria, a cooperativa representa o único canal de comercialização. E mesmo entre aquelas que acessam outras fontes de renda, a venda ao mercado alternativo é o que garante a maior renda as famílias, como pode ser visto na Figura 4, a seguir:

---

<sup>2</sup> Entre os anos de 2003 à 2012 houve um crescimento de 86% dos recursos destinados ao PAA, chegando em 2012 a R\$ 586.567.131,00. Já no ano de 2013, em função da operação Agro Fantasma da Polícia Federal que investigou desvios de recursos do programa, houve uma queda de 62% dos recursos, chegando à R\$ 224.517.124,00. No ano seguinte, 2014, há um novo aumento totalizando R\$ 338.004.942,00, mas a partir do ano de 2015 há sucessivas reduções, chegando a R\$ 124.708.502,00 em 2017, representando uma diminuição de 63% dos recursos destinados ao programa se comparado com o ano de 2014 (CONAB, 2018; PF, 2013).

Figura 4 - Renda média mensal, desvio padrão e quantidade de estabelecimentos familiares de cada fonte de renda acessadas pelas famílias agroecológicas do assentamento.



Fonte: Silva (2018).

A renda média mensal das famílias agroecológicas do Assentamento gira em torno de R\$ 2.618,48, sendo composta, principalmente, pela venda da produção ecológica para 93% (51) dos entrevistados, seguida pela aposentadoria/pensão para 36% (20) deles, de políticas públicas de assistência social para 36% (20) e de trabalho não agrícola para 35% (19). Ainda, quando é analisado o desvio padrão das fontes de renda mais acessadas pelas famílias, é a venda da produção agroecológica a fonte que possui menos oscilação de valores entre aqueles que a acessam.

Apesar da aparente fragilização da autonomia econômica dos agricultores, tendo em vista a concentração de agricultores que têm na Cooperativa Terra Livre o único canal de comercialização, é preciso reconhecer a importância da promoção das formas de cadeia curta já existentes na realidade do assentamento. Na medida em que promove a comercialização local do produto, busca “descomotizar” os alimentos e conectar produtor e consumidor (Souza, Fornazier, Delgrossi, 2020, Martinez, 2010).

Nesse sentido, reafirma uma proposta alternativa de cadeia produtiva já que, pode promover e fortalecer a economia local, além de

permitir que o consumidor tenha maior garantia da origem e manipulação dos produtos. A aproximação entre produtor e consumidor é capaz de fortalecer fatores como o enraizamento social (*embeddedness*<sup>3</sup>) e a cultura local, se contrapondo assim às cadeias de suprimento industriais globais, que se definem por serem longas e complexas, com baixa garantia da origem produtiva (MARTINEZ, 2010).

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Compreender os mecanismos que engendram o desenvolvimento de uma cadeia produtiva com características específicas e endógenas ao trabalho desenvolvido por agricultores familiares agroecológicos permitem saber que são necessários não apenas disponibilidade de recursos materiais, mas também a necessidade de organizações coletivas que intermediam as relações entre o produtor e o consumidor final. Tais intervenções são socialmente respaldadas pelo fato de que existem vantagens como facilitação no processo de comercialização, no acesso à compras coletivas que reduzem o preço final de insumos, e em outros fatores mais subjetivos como a diminuição da penosidade do trabalho, orientada pela liberdade de escolha que cada família tem para produzir o que deseja dentre um leque de opções pré-determinado.

A experiência protagonizada pelos agricultores familiares do Assentamento Contestado mostram uma trajetória que para ser viabilizada lançou mão de vários fatores e estratégias, permeados pelo ideário do MST em relação à busca por estratégias não hegemônicas de produção no contexto da agricultura familiar. Ao mesmo tempo, tem nas organizações coletivas seu principal elo de participação das famílias, que perpassam pelos elementos que constituem a cadeia produtiva,

---

<sup>3</sup> Termo cunhado por Polanyi (2007) para explicar estruturas econômicas que não tem como forma hegemônica a economia de mercado (trocas por meio de preços e que almejam a busca pelos fins mais eficazes, o que no mercantilismo e capitalismo se refere ao lucro), mas sim a economia social, em que os aspectos sociais e culturais se sobrepõem e orientam as trocas econômicas.

desde a definição das demandas que orientam a aquisição de insumos, até o manejo da produção, colheita, processamento e comercialização, seja ela pela via institucional, em espaços coletivos como feiras, ou em cestas de produtos diferenciados. A certificação dos produtos também é um dos elementos que caracterizam a cadeia produtiva agroecológica, e a partir dela os esforços de diferenciação de seus produtos são reconhecidos formalmente pela sociedade e pelo governo.

## REFERÊNCIAS

ABRAMOVAY, R. **Paradigmas do capitalismo agrário em questão**. 2. ed. Campinas: Editora da UNICAMP, 1998.

BARCELLOS, S. B. A formação discursiva agroecológica do MST: o caso do assentamento Santa Rosa – RS. **Rev. Bras. de Agroecologia**, 4(2), 2009.

BORGES, J. L. MST: do produtivismo à agroecologia. *In*: Seminário Nacional de Sociologia & Política UFPR, 1, 2009, Curitiba. **Anais ...** Disponível em: <<http://www.humanas.ufpr.br/site/evento/SociologiaPolitica/GTs-ONLINE/GT7%20online/mst-produtivismo-JulianoBorges.pdf>>. Acesso em 10 jun. 2018.

BORSATTO; R.; CARMO, M. A construção do discurso agroecológico no Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem-Terra (MST). **RESR**, Piracicaba-SP, 51(4), p. 645-660, 2013a.

\_\_\_\_\_. O MST e a edificação de uma proposta de reforma agrária baseada em princípios agroecológicos. **Retratos de assentamentos**, 16(2), p. 221-243, 2013b.

BRANDENBURG, A. A colonização do mundo rural e a emergência de novos atores, **Ruris**, Campinas-SP, 4(1), p. 167-194, 2010a.

\_\_\_\_\_. Do rural tradicional ao rural socioambiental. **Ambiente & Sociedade**, São Paulo, 18(2), p. 417-428, 2010b.

BRANDES, M. E. **Cadeia produtiva agroecológica do núcleo Alto Vale**: perspectivas da Rede Ecovida na construção de mercados solidários. Blumenau, Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Regional) - FURB, 2012.

CASADO, G., G., I.; MOLINA, M. G.; SEVILLA-GUZMÁN, E. (Coords.). **Introducción a la agroecología y desarrollo rural sostenible**. Madrid: Muldi-Prensa, 2000.

CHAYANOV, A. V. **La organización de la unidad económica campesina**. Buenos Aires: Nueva Visión, 1974 (1925).

COSTA, M. B. B. da. **Agroecologia no Brasil: história, princípios e práticas**. São Paulo: Expressão Popular, 2017.

DAVIS J. A. & GOLDBERG, R. A. **A concept of agribusiness**. Boston: Harvard University, 1957.

DEBASTIANI, A. P. **Inovações socioambientais em uma experiência de agricultura familiar ecológica na região metropolitana de Curitiba (RMC): espaço de reprodução dos modos de vida**. Curitiba, Tese (Doutorado em Meio Ambiente e Desenvolvimento) - UFPR, 2018.

DELGADO, N. G. O papel do rural no desenvolvimento nacional: da modernização conservadora dos anos 1970 ao Governo Lula. *In*: DELGADO, N. G. **Brasil rural em debate: coletânea de artigos**. Brasília (DF): CONDRAF/NEAD, 2010, p. 28-78.

FERREIRA, A. D. D. Dos sonhos à utopia e à criação de alternativas: o (re) conhecimento da experiência da Cooperafloresta. *In*: STEENBOCK, W., *et al.* (orgs). **Agrofloresta, ecologia e sociedade**. Curitiba: Kairós, 2013.

GEREFFI, G.; FERNANDEZ-STARK, K. **Global Value Chain Analysis: a primer**. Center on Globalization, Governance & Competitiveness (CGGC). Durham: Duke University, 2011.

GLIESSMAN, S. R. **Agroecologia: processos ecológicos em agricultura sustentável**. 4 ed. Porto Alegre: Ed. Universidade/UFRGS, 2009.

GOLDBERG, R. A. **Agribusiness management for developing countries – Latin America**. Cambridge, Mass: Ballinger Publishing Company, 1974.

HAYDEN, D. van der; CAMACHO, P. **Guía metodológica para el análisis de cadenas productivas**. Nogent sur Marne, France: CICDA, 2004.

KAGEYAMA, Angela *et al.* O novo padrão agrícola brasileiro: do complexo rural aos complexos agroindustriais. *In*: Delgado, G. C. *et al.* (Org.), **Agricultura e políticas públicas**. Brasília, DF: IPEA. 113-223.

KAMINSKI, T. et alli. Organizações sociais no Assentamento Contestado, Lapa/PR: alternativas de reprodução socioambiental. *In*: Congresso da Associação Latinoamericana de Sociologia – (ALAS), 31, 2017, Montevidéo. **Anais ...** Disponível em: < [http://alas2017.easyplanners.info/opc/tl/7948\\_tatiana\\_guimaraes\\_kaminski.pdf](http://alas2017.easyplanners.info/opc/tl/7948_tatiana_guimaraes_kaminski.pdf) > Acesso em: 01 dez. 2017

LEFF, E. **Racionalidade ambiental**: a reapropriação social da natureza. Tradução: CABRAL, L. C. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2006.

\_\_\_\_\_. **Rumo à racionalidade ambiental**. 2009. Disponível em: < [http://www3.pucrs.br/pucrs/files/uni/poa/fau/pdf/pos\\_hab\\_03.pdf](http://www3.pucrs.br/pucrs/files/uni/poa/fau/pdf/pos_hab_03.pdf) > Acessado em: 11 jul. 2017.

MACHADO, R.R.; VIVALDINI, M.; REI, E. J. dos; FERREIRA, L. de O. Gestão da cadeia de suprimentos no agronegócio: uma proposta para a abacaxicultura no triângulo mineiro. **FACEF Pesquisa: Desenvolvimento e Gestão**, 20(1), 47-61, 2017.

MARTINEZ, S. *et al.* **Local food systems**: concepts, impacts, and issues, ERR 97. US Department of Agriculture, Economic Research Service, v. 5, 2010.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA) e Instituto Interamericano de Cooperação para a Agricultura (IICA). **Cadeia Produtiva de Produtos Orgânicos. Série Agronegócios**. Volume 5. BAUANAIN, Antônio Márcio e BATALHA, Mário Otávio (Org.). Disponível em <http://repiica.iica.int/docs/B0590p/B0590p.pdf>. Acesso em: 2 nov. 2021.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO (MEC). **Aquisição de produtos da agricultura familiar para a alimentação escolar**. Brasília: FNDE, 2016. Disponível em: < <https://www.fnde.gov.br/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-manuais-cartilhas/item/8595-manual-de-aquisi%C3%A7%C3%A3o-de-produtos-da-agricultura-familiar-para-a-alimenta%C3%A7%C3%A3o-escolar> > Acesso em: 5 nov. 2021.

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL (MDS). **Programa de aquisição de alimentos da agricultura familiar**: PAA. Brasília: MDS, 2012.

PATTON, M. Q. **Qualitative research and evaluation methods**. Ed. 3. Thousand Oaks, California: Sage Publications, 2002.

PEREZ-CASSARINO, J. **A construção social de mecanismos alternativos de mercados no âmbito da Rede Ecológica de Agroecologia**. Tese (Doutorado em Meio Ambiente e Desenvolvimento) – Pós-Graduação em Meio Ambiente e Desenvolvimento, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2012.

\_\_\_\_\_. *et. alli.* Agricultura, campesinato e sistemas agroalimentares: uma proposta de abordagem para a transição agroecológica. **Cronos**, Natal-RN, v.14, 2015, p. 129-152.



PETERSEN, P. *et al.* **Método de análise econômico-ecológica de agroecossistemas**. Rio de Janeiro: AS-PTA, 2017.

PLOEG, J. D. van der. **Camponeses e impérios alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização**. Tradução de: PEREIRA, R. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2008.

POLANYI, K. **La gran transformación: los orígenes políticos y económicos de nuestro tiempo**. Tradução de: SUÁREZ, E. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica, 2007.

POLÍCIA FEDERAL (PF). **Operação Agro-Fantasma combate desvios de recursos do Programa Fome Zero**, 2013. Disponível em: <<http://www.pf.gov.br/agencia/noticias/2013/09/operacao-agro-fantasma-combate-desvios-de-recursos-do-programa-fome-zero>>. Acesso em 17 de jul. 2018.

SECRETÁRIA ESTADUAL DE MEIO AMBIENTE (SEMA). **Plano de Manejo Área de proteção ambiental da Escarpa Devoniana**. Curitiba: SEMA; IAP, 2004.

SEVILLA-GUZMÁN, E. **De la sociología rural a la agroecología**. Barcelona: Icaria, 2006.

SHANIN, T. Introduction. In: CHAYANOV, A. V. **The theory of peasant economy**. Madison: The University of Wisconsin Press, 1986. Disponível em: <<http://www.msses.ru/shanin/chayanov.html>>. Acesso em: jun. 2017.

\_\_\_\_\_. Chayanov's treble death and tenous resurrection: an essay about understanding, about roots of plausibility and about rural Russia. **The Journal of Peasant Studies**, 36(1), 83-101, 2009. Disponível em: <<https://doi.org/10.1080/03066150902820420>>. Acesso em: 01 nov. 2017.

SOUZA, O. T. de *et al.* Interdisciplinaridade e a construção coletiva do saber: pressupostos e práticas metodológicas. In: FERREIRA, A. D. D.; BRANDENBURG, A.; CORONA, H. M. P. **Do rural invisível ao rural que se reconhece: dilemas socioambientais na agricultura familiar**. Curitiba: UFPR, 2012, p. 27-51.

SILVA, L. da C. e. **As racionalidades em jogo na gestão dos estabelecimentos familiares agroecológicos: um estudo de caso no Assentamento Contestado (Lapa-PR)**. Curitiba, Tese (Doutorado em Meio Ambiente e Desenvolvimento) – UFPR, 2018.

SOUZA, A. B., FORNAZIER, A., DELGROSSI, M. E. Sistemas agroalimentares locais: possibilidades de novas conexões de mercados para a agricultura familiar. **Ambiente & Sociedade**, 23, 2020.

SUJII *et al.* **Controle alternativo de pragas e doenças na agricultura orgânica.** EPAMIG URZM, 2010.

TOLEDO, V. M. La racionalidad ecológica de la producción campesina. *In*: SEVILLA GUZMÁN, E.; MOLINA, M. G. de (Eds.). **Ecología, campesinado e historia.** Madrid: La Piqueta, 1993. p.197-218.

TEIXEIRA, *et al.* Consórcio de Hortaliças. **Ciências Agrárias**, 26(4), 507-514, 2005.

VALADÃO, A. da C. **Transição agroecológica nos assentamentos rurais: estratégias de resistência e produção de novidades.** Tese (Doutorado em Sociologia) – Pós-Graduação em Sociologia, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2012.

VAN F, D. What is Agribusiness? A Visual Description. **Amity Journal of Agribusiness**, 1(1), 1-6, 2016.

WANDERLEY, M de N. B. **Agricultura familiar e campesinato: rupturas e continuidades.** Texto apresentado na aula inaugural no CPDA/UFRRJ, 2004. p. 42-61. Disponível em: <<http://wp.ufpel.edu.br/leaa/files/2014/06/Texto-6.pdf>>. Acesso em: 15 jan. 2015.

\_\_\_\_\_. **O mundo rural como espaço de vida.** Porto Alegre: UFRGS, 2009. (Série Estudos Rurais).

\_\_\_\_\_. O campesinato brasileiro: uma história de resistência. **Rev. Econ. Sociol. Rural**, 52(1), 25-44, 2014. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0103-20032014000600002](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-20032014000600002)>. Acessado em: 15 ago. 2015.



## CAPÍTULO 5

# GASTRONOMIA SOCIAL: A EXPERIÊNCIA DO CASO GASTROMOTIVA

### INTRODUÇÃO

A intensificação e emergência dos problemas socioambientais têm colocado em tensão o modelo de desenvolvimento dos países. É nesse sentido que as Nações Unidas estabeleceram, em 2015, os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS). Ao adotarem o documento “Transformando o Nosso Mundo: A Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável” as nações assumiram o compromisso de tomar medidas arrojadas e transformadoras para promover o desenvolvimento sustentável até 2030.

A Agenda 2030 trata de um plano de ação, uma proposta de esforço mundial, governos, sociedade civil, setor privado e cidadãos, para solucionar patologias socioambientais comuns: erradicar a pobreza, proteger o planeta e garantir que as pessoas alcancem a paz e a prosperidade. Consiste em 17 objetivos, os ODS, e 169 metas. Com a agenda, os Estados-Membros da Organização das Nações Unidas (ONU)



#### AUTORES

FLÁVIA KELLER ALVES

ANTONIO ADOLFO SCHOPPING FILHO

GIANNA CRISTINA DA SILVA

ANA PAULA DEBASTIANI

reconheceram que a erradicação da pobreza em todas as suas formas e dimensões, incluindo a pobreza extrema, é o maior desafio global e um requisito indispensável para o desenvolvimento sustentável (ONU, 2021).

Pobreza e fome são patologias sociais que caminham juntas. A má alimentação é um dos principais fatores de risco relacionados à carga global de doenças no mundo, de acordo com Bortolini *et al* (2020). Em termos internacionais, mais de 820 milhões de pessoas no mundo ainda passavam fome em 2018. No Brasil, no mesmo período, aferiu-se que 10,3 milhões de brasileiros enfrentavam insegurança alimentar grave, ou seja: não tinham acesso suficiente a alimentos e passavam fome, incluindo crianças.

Para quebrar o ciclo de fome e pobreza existem ações nacionais e internacionais de fornecimento de assistência alimentar às comunidades, a exemplo do Programa Mundial de Alimentos (PMA)<sup>1</sup>, que recebeu o Prêmio Nobel da Paz em 2020. Trata-se de uma importante organização humanitária, vinculada às Nações Unidas, que atua em emergências e trabalha com comunidades para melhorar a nutrição e construir resiliência. Em 2019, o PMA atendeu 97 milhões de pessoas – o maior número desde 2012 – em 88 países.

Diante deste exemplo internacional, o estudo que ora se apresenta tem como objetivo apontar uma ação nacional, concebida para responder à desigualdade no acesso à alimentação. Buscou-se, por meio de pesquisa documental, discutir e apresentar uma experiência brasileira, a Gastromotiva, a qual tem sido reproduzida em outros países, que conjuga educação, inclusão e combate ao desperdício, além de apoiar projetos de gastronomia social.

O Gastromotiva tem se apresentado como alternativa possível à crise socioambiental, a qual tem proposto uma cadeia produtiva que considera a emergência das questões socioambientais. De suas ações

---

<sup>1</sup> WFP em inglês (*World Food Program*)

provêm resultados para a mitigação e adaptação às mudanças climáticas, alcance dos ODS e, mais recentemente, adequação à situação de pandemia causada pelo novo coronavírus, que causa a Covid-19. Diante disso, a Gastromotiva pode ser considerada uma experiência de ecossocioeconomia empresarial, atuando na promoção de uma cadeia produtiva sustentável.

## POBREZA E FOME

A pobreza pode ser definida como a “condição de pessoas, famílias ou domicílios em situação de vulnerabilidade por não ter acesso a rendimentos, consumo ou a uma cesta de bens e serviços considerados essenciais para o sustento.” (IBGE, 2020). Trata-se de um fenômeno multidimensional e a pobreza pode ser mensurada por meio de diversas dimensões de restrição de acesso, embora a abordagem mais recorrente utiliza valores monetários como referência. Para o Banco Mundial, a atual linha internacional de extrema pobreza é fixada em US\$ 1,90 por dia em termos de Poder de Paridade de Compra<sup>2</sup> (PPC), ou, em inglês, PPP, *purchasing power parity*.

Neste contexto, o principal desafio mundial consiste na erradicação da pobreza extrema. Embora os avanços obtidos a partir dos Objetivos de Desenvolvimento do Milênio (ODM) e dos ODS, estabelecidos em 2000 e 2015 respectivamente, o ano de 2020 trouxe uma desaceleração econômica e centenas de milhões de pessoas no mundo em desenvolvimento estão voltando à pobreza em virtude da pandemia da COVID-19.

---

<sup>2</sup> **Paridade de poder de compra:** Medida utilizada para comparar o poder de compra entre diferentes países ou moedas, como alternativa à taxa de câmbio, que, em geral, varia em decorrência de mudanças nos índices de preços, da volatilidade do mercado de capitais e da especulação. O fator de conversão de paridade de poder de compra (PPC) é o número de unidades da moeda de um país necessárias para comprar a mesma quantidade de bens e serviços no mercado interno como dólares comprariam nos Estados Unidos. (IBGE, 2020, p. 140)

De acordo com relatórios do Banco Mundial, as projeções sugeriam que, em 2020, entre 88 milhões e 115 milhões de pessoas poderiam voltar à pobreza extrema como resultado da pandemia, com um aumento adicional entre 23 milhões e 35 milhões em 2021, potencialmente trazendo o número total de novas pessoas vivendo em extrema pobreza para entre 110 milhões e 150 milhões de pessoas. (WBG, 2020). Em termos nacionais, em 2018, o Brasil tinha 13,5 milhões pessoas com renda mensal per capita inferior a R\$ 145, ou U\$S 1,9 por dia. (IBGE, 2020). Esse quantitativo se torna assustador quando observado que equivale à população total de outros países, como Bolívia, Cuba, Grécia, Suécia, Portugal, Bélgica e tantos outros.

Ainda de acordo com o IBGE (2020), em termos de moradia, 56,2% (29,5 milhões) da população abaixo da linha da pobreza não têm acesso a esgotamento sanitário, 25,8% (13,5 milhões) não são atendidos com abastecimento de água por rede e 21,1% (11,1 milhões), não têm coleta de lixo. Mas outro dado é ainda mais preocupante: a partir de 2012, houve aumento de 140% da população em situação de rua no Brasil, chegando a quase 222 mil brasileiros em março de 2020, segundo dados do IPEA (2020). E a crise econômica acentuada pela pandemia da Covid-19 tende a aumentar estes quantitativos e a vulnerabilidade destas pessoas.

A pobreza gera insegurança alimentar. Segundo Mayer (1984), a fome é um problema tão velho quanto a própria vida e, para homens e mulheres, tão velho quanto a humanidade. A fome põe em jogo a sobrevivência da espécie humana e é uma necessidade física que a própria fome se encarrega de lembrar. No entanto, é importante destacar que fome não diz respeito apenas à insuficiência da *quantidade* de alimentos, mas também à *qualidade* destes. Isso remete à noção de segurança alimentar, a qual representa a garantia de que cada pessoa tenha a certeza de que terá alimento suficiente a cada dia (Rosset e Martinez, 2004). A segurança e a insegurança alimentar são situações de acesso a alimentos, cuja descrição pode ser observada no Quadro 1.

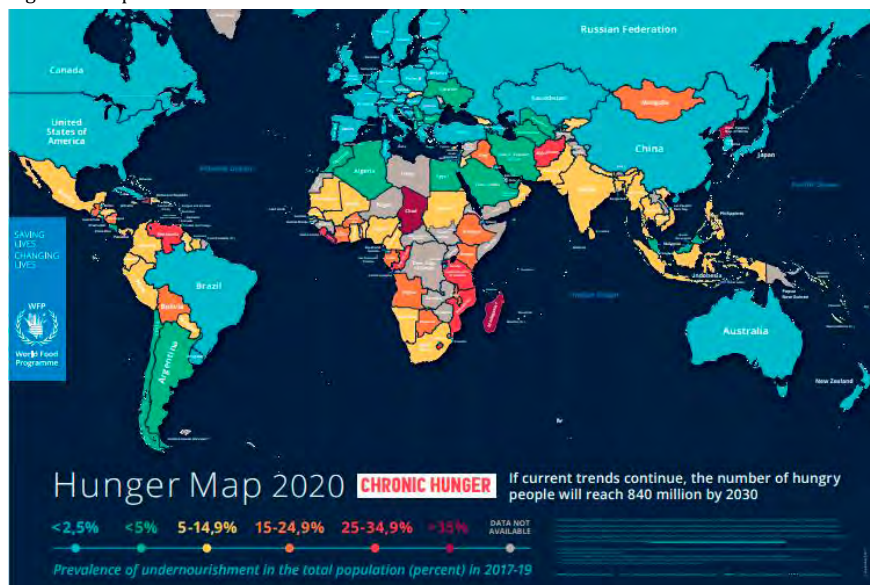
Quadro 1: Descrição dos graus de segurança e insegurança alimentar

Situação de segurança alimentar	Descrição
Segurança alimentar	A família/domicílio tem acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais.
Insegurança alimentar leve	Preocupação ou incerteza quanto acesso aos alimentos no futuro; qualidade inadequada dos alimentos resultante de estratégias que visam não comprometer a quantidade de alimentos.
Insegurança alimentar moderada	Redução quantitativa de alimentos entre os adultos e/ou ruptura nos padrões de alimentação resultante da falta de alimentos entre os adultos.
Insegurança alimentar grave	Redução quantitativa de alimentos também entre as crianças, ou seja, ruptura nos padrões de alimentação resultante da falta de alimentos entre todos os moradores, incluindo as crianças. Nessa situação, a fome passa a ser uma experiência vivida no domicílio.

Fonte: IBGE (2020, p. 22)

O Relatório *O Estado da Segurança e Nutrição Alimentar no Mundo* aponta que mais de 820 milhões de pessoas no mundo ainda passavam fome em 2018 (ONU, 2019). No Mapa da Fome 2017-2019 (Figura 1) da ONU (WFP, 2020), o Brasil surge com desempenho semelhante à Austrália, Estados Unidos, Rússia, Canadá e diversos países europeus, como Alemanha, França e Itália. Boa parte destes países possuem um Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) muito alto, enquanto o Brasil ocupa 84<sup>a</sup> posição entre 189 nações, sendo considerado um Alto IDH. No entanto, a realidade é que muitos brasileiros ainda passam fome no país.

Figura 1: Mapa da Fome 2017-2019.



Fonte: World Food Programme (2020).

De acordo com o IBGE (2020), em pesquisa realizada em 2017-2018, foi estimado um total de 68,9 milhões de domicílios particulares permanentes no Brasil, dos quais 63,3% estavam em situação de Segurança Alimentar (SA), enquanto 36,7% domicílios particulares restantes estavam com algum grau de Insegurança Alimentar (IA).

Neste período, a proporção de domicílios em IA leve foi de 24,0%, sendo que 8,1% dos domicílios particulares estavam em IA moderada e 4,6% em IA grave. Considerando o nível de IA grave como a forma mais severa de baixo acesso domiciliar aos alimentos, é possível afirmar, com base nos resultados da POF 2017-2018<sup>3</sup>,

<sup>3</sup> A Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) é a mais abrangente investigação sobre os padrões de renda e consumo das famílias brasileiras, realizada pelo IBGE. Pelo nível de detalhamento das condições de vida da população, a POF é fonte de informações para pesquisas e estudos acadêmicos de inúmeras instituições e empresas, além de auxiliar o monitoramento de 10 dos 17 Objetivos do Desenvolvimento Sustentável adotados pela Organização das Nações Unidas (ONU).



que cerca de 3,1 milhões de domicílios passaram por privação quantitativa de alimentos, que atingiram não apenas os membros adultos da família, mas também suas crianças e adolescentes. Houve, portanto, ruptura nos padrões de alimentação nesses domicílios e a fome esteve presente entre eles, pelo menos, em alguns momentos do período de referência de 3 meses. (IBGE, 2020, p. 28)

Destaca-se que os dados nacionais relacionados à fome no Brasil dizem respeito a domicílios que, segundo o IBGE, podem ser definidos como “a moradia estruturalmente separada e independente, constituída por um ou mais cômodos, sendo que as condições de separação<sup>4</sup> e independência<sup>5</sup> de acesso devem ser satisfeitas” (IBGE, 2020, p. 12). No entanto, há ainda um contingente de pessoas morando nas ruas, como mencionado anteriormente, quase 222 mil brasileiros em março de 2020, que ficam desconsiderados nas estatísticas nacionais relacionadas à segurança alimentar.

Diante deste cenário desolador é que a ONU, por meio da Agenda 2030, propõe, além da erradicação da pobreza, que as nações implementem ações para acabar com a fome, alcançar a segurança alimentar e melhorar a nutrição, bem como promover a agricultura sustentável, que se constitui no ODS 2: Fome Zero e Agricultura Sustentável. Em outros termos, propõe-se, até 2030, garantir o acesso de todas as pessoas a alimentos seguros, nutritivos e suficientes durante todo o ano, em particular os pobres e pessoas em situações vulneráveis, incluindo crianças (ONU, 2021).

---

<sup>4</sup> **A condição de separação** é atendida quando o local de moradia é limitado por paredes, muros, cercas e outros, quando é coberto por um teto e permite que seus moradores se isolem, arcando com parte ou todas as suas despesas de alimentação ou moradia. (IBGE, 2020, p. 12).

<sup>5</sup> **A independência** é atendida quando o local de moradia tem acesso direto, permitindo que seus moradores possam entrar e sair sem passar por local de moradia de outras pessoas. (IBGE, 2020, p. 12).

## DO DESPERDÍCIO À GASTRONOMIA SOCIAL: GASTROMOTIVA

A pobreza é um “fenômeno vergonhoso, porquanto desnecessário, no nosso mundo de abundância” (SACHS, 2004, p. 14). Por certo, dever-se-ia considerar a fome igualmente vergonhosa e desnecessária diante da fartura mundial: um terço da produção de alimentos é desperdiçada anualmente, o que equivale a 1,3 bilhão de toneladas, no valor de cerca de US \$ 1 trilhão, segundo as Nações Unidas. Estes alimentos acabam nas lixeiras dos consumidores e comerciantes, ou são danificados durante a colheita e o transporte (UN, 2020).

O desperdício, no entanto, é apenas um dos paradoxos da produção de alimentos. Outro paradoxo a ser considerado é o uso das culturas para produção de ração e biocombustíveis, mesmo com a enorme disseminação da fome e da desnutrição no mundo, e, o terceiro, aponta para um contrassenso: para cada pessoa com desnutrição, há dois obesos ou com sobrepeso.

Além disso, os impactos ambientais decorrentes da produção de alimentos dizem respeito à degradação da terra, diminuição da fertilidade do solo, uso insustentável da água, sobrepesca e degradação do ambiente marinho. Deste modo, diminui-se a capacidade da base de recursos naturais de fornecer alimentos. Por outro lado, o setor alimentício é responsável por cerca de 22% das emissões totais de gases de efeito estufa e 30% do consumo mundial de energia. (UN, 2020). Rubim (2013, p. 280) afirma que “diante de um cenário de discussão mundial sobre a finitude de recursos naturais, sobretudo diante da possibilidade real de uma crise de produção e distribuição de alimentos, surge a necessidade do questionamento sobre a postura da sociedade frente às suas escolhas alimentares”.

Sabe-se que entre o produtor e o consumidor existe o que se chama de cadeia produtiva, definida por Vieira (2012, p. 56) como “o conjunto de atividades econômicas que se articulam progressivamente desde o início da elaboração de um produto”. Segundo o autor, inclui-se na cadeia produtiva matérias-primas, insumos básicos, máquinas

e equipamentos, componentes, produtos intermediários até o produto acabado, a comercialização e a colocação do produto final junto ao consumidor, constituindo-se elos de uma corrente. A cadeia produtiva representa o encadeamento/fluxo de atividades para produção de um determinado produto e engloba os processos de produção, distribuição, comercialização e descarte de bens e serviços.

Diante do exposto, é evidente que o modelo de produção e logística de alimentos precisa ser revisto. Incorporar a demanda por processos mais sustentáveis é considerar a questão ecológica, respeitando o tempo e a recomposição da natureza, as questões econômicas e sociais dos atores envolvidos no fluxo de atividades da cadeia produtiva, tal como renda, condições de vida, o acesso à serviços, a autonomia na produção e comercialização, etc. (Parreiras, 2007).

Da discussão em torno do respeito ao meio-ambiente e importância do desenvolvimento local, surge a abordagem sobre as cadeias produtivas curtas. De acordo com Vial *et al* (2009, p. 9) “as cadeias produtivas curtas têm como objetivo saltar todas as intermediações permitindo à empresa agrícola aumentar a margem oferecendo seus produtos com melhor qualidade, a um preço mais acessível e para favorecer a relação entre quem produz e quem consome”. Os autores afirmam que “esse tipo de arranjo incentiva essa relação direta entre produtor e consumidor e baseia-se na confiança mútua, na qualidade dos produtos ofertados, na política de preços ligada à produção, dando assim, vida a um modelo de desenvolvimento local mais correto, com menos desequilíbrio e mais sustentabilidade” (Vial *et al*, 2009, p. 9).

É imprescindível capacitar pequenos e grandes produtores, disponibilizar biotecnologia, promover o acesso justo à terra, ao conhecimento, ao crédito e ao mercado, fomentar, portanto, uma cadeia produtiva mais sustentável no âmbito social, cultural, ecológico, ambiental, territorial, econômico e político (SACHS, 2002). E dentre as vantagens das cadeias curtas de produção, além da aproximação entre produtores e consumidores, está a redução de desperdício.

No campo das iniciativas surgem algumas que se caracterizam como experiências de ecossocioeconomias. Ecossocioeconomias são dinâmicas societárias, que podem ser originadas por meio de organizações públicas, privadas ou do terceiro setor, que se estruturam em arranjos sociopolíticos e/ou socioprodutivos, com fins socioambientais, coordenadas por meio de governança, com senso de pertencimento, utilizando-se de conhecimentos locais ou de tecnologias apropriadas e impactam no território de modo sustentável. (Sampaio, 2010).

As ecossocioeconomias apresentam requisitos que podem ser compreendidos como contendo aprendizagens para dar respostas a problemas complexos e sistêmicos, como adaptação e mitigação às mudanças climáticas e objetivos do desenvolvimento sustentável (Sampaio e Alves, 2019, p. 15). Como é o exemplo da Gastromotiva, fundada em 2006, pelo chef e empreendedor social David Hertz, a qual tem por missão promover a inclusão por meio da Gastronomia Social.

Fome, desperdício, falta de oportunidades e má nutrição são desafios globais que demandam ações conjuntas. A partir da experiência acumulada em mais de uma década de trabalho e impacto social no Brasil, no México, na África do Sul e em El Salvador, a Gastromotiva contribui para a transformação de vidas nos locais em que atua e cada vez mais amplia sua visão e ação global de cooperação com os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável da ONU (Gastromotiva, 2021)

Historicamente, a Gastromotiva foi criada em São Paulo, em 2006, pelos chefs e empreendedores sociais David Hertz, Ernani Gouvea e Uridéia Andrade. Sua gênese se deu no formato de *buffet* social, dentro de uma cozinha caseira, cujos cursos eram oferecidos na Universidade Anhembi Morumbi. Posteriormente, a Gastromotiva avançou para outras localidades, como o Rio de Janeiro, em 2013, apadrinhada pela chef Katia Barbosa recebida no Centro Universitário Augusto Motta (UNISUAM), e em Curitiba, em 2016, por meio da Universidade Posi-

tivo, que acolheu a metodologia educacional e de impacto social. No mesmo ano, deu-se início às parcerias internacionais.

Na Cidade do México, começamos com o treinamento para Auxiliares de Cozinha, além da aplicação da SuperLiga da Comida<sup>6</sup>. Em 2017, em parceria com o World Food Programme<sup>7</sup>, a Gastromotiva chega a San Salvador para atender jovens retornados e que vivem em vulnerabilidade social (Gastromotiva, 2019, p. 14).

Ainda em 2016, o Refettorio Gastromotiva foi inaugurado durante as Olimpíadas para levar comida, cultura e dignidade às pessoas em vulnerabilidade social no Rio de Janeiro. O projeto do restaurante-escola é fruto da parceria da Gastromotiva com a organização italiana Food For Soul e a jornalista Alexandra Forbes. Trata-se de “profissionalizar gratuitamente jovens para o mercado de trabalho, fornecendo educação nutricional e servindo refeições gratuitas para pessoas em situação de vulnerabilidade social através do projeto Refettorio Gastromotiva” (Gastromotiva, 2019, p.6).

Já em 2018, a Gastromotiva lançou o Movimento da Gastronomia Social no Fórum Econômico Mundial, em Davos, Suíça, para potencializar projetos ao redor do mundo que utilizem a gastronomia como ferramenta de transformação social. A Gastronomia Social tem como pressuposto enfrentar a desigualdade social, melhorar a nutrição e engajar as pessoas a alavancar suas habilidades para o bem social. Tra-

---

<sup>6</sup> A SuperLiga da Comida: nutrição para crianças e responsáveis, é uma das frentes de educação da Gastromotiva. Consiste em diversas atividades lúdicas e divertidas que estimulam a educação nutricional em crianças, jovens e responsáveis. Para isso, contam com os Heróis da Comida: alunos ou ex-alunos do Gastromotiva que aplicam a metodologia em eventos, projetos ou escolas.

<sup>7</sup> O World Food Programme (WFP) ou Programa Mundial de Alimentos (PMA) é uma organização humanitária que fornece assistência alimentar às vítimas da guerra, conflitos civis, seca, inundações, terremotos, furacões, falhas nas colheitas e desastres naturais. O programa ajuda as comunidades a reconstruir vidas e meios de subsistência, trabalhando para fortalecer a resiliência das pessoas e comunidades afetadas por crises prolongadas, tendo atendido, em 2019, 97 milhões de pessoas. (WFP, 2020).

ta-se de envolver todos os níveis da cadeia produtiva de alimentos, do plantio à colheita de culturas, do preparo de refeições e a utilização integral dos alimentos para redução de desperdício, com o propósito de criar mudanças sociais, transformar a vida de populações carentes e vítimas de exclusão social ou marginalização. (SGM, 2020).

Em 2020, ante a pandemia mundial causada pelo novo coronavírus que provoca a COVID-19, a Gastromotiva desenvolveu projetos para ampliar sua atuação durante e após a pandemia. Nesse contexto surgiram as Cozinhas Solidárias, dentro das casas de alunos em São Paulo, Rio de Janeiro, Curitiba e Cidade do México. Desde então, o espaço do projeto Refettorio Gastromotiva na Lapa, Rio de Janeiro, tem funcionado como um banco de alimentos, passando a fornecer insumos para outras iniciativas da sua rede de colaboração. (Gastromotiva, 2021).

## RESULTADOS: PROJETO REFETTORIO GASTROMOTIVA

O Refettorio Gastromotiva foi construído no bairro da Lapa, em um terreno de 320 m<sup>2</sup> doado pela Prefeitura do Rio de Janeiro (FARIAS, 2020). Sua arquitetura contrasta com os edifícios vizinhos, com sua forma boxy e paredes semi-opacas, divergindo das casas coloniais em ruínas em tons pastéis que se sentam em frente (LONG, 2018). O local foi escolhido por ter uma pequena praça por onde circulam pessoas em situação de rua, as quais são as principais beneficiadas pelo restaurante (Farias, 2020).

Long (2018, p. 76) ainda afirma que “a missão do Refettorio é justamente trazer luz às questões sociais carentes, chamando a atenção e fornecendo soluções”, e que o Refettorio Gastromotiva “apontou para a falta de moradia, desemprego juvenil, exclusão social e desperdício de alimentos em um único golpe”.

O Refettorio alimenta os sem-teto, mas é uma experiência muito diferente de uma cozinha de sopa. Todas as noites, suas multi-

dões visitantes são servidas pratos saudáveis e bem apresentados feitos de alimentos que teriam sido jogados fora apesar de estarem em boas condições. Além disso, os garçons são voluntários e os chefs são jovens adultos de comunidades marginalizadas e de baixa renda do Rio, que estão concluindo o treinamento para se tornarem chefs qualificados na *Gastromotiva* (Long, 2018, p. 76)

No espaço do *Refettorio Gastromotiva* acontecem eventos com o intuito de promover inclusão, educação nutricional, cultura e reflexão como workshops de aproveitamento integral de alimentos, rodas de conversa e exposições.

O *Refettorio Gastromotiva* é um restaurante-escola onde os alunos dos cursos da *Gastromotiva* no Rio de Janeiro e renomados *chefs* convidados cozinham, de segunda à sexta, 90 refeições que são servidas para pessoas em situação de vulnerabilidade social, os Jantares Comunitários. Para isso, o projeto conta com a ajuda de voluntários que fazem o serviço de salão. Eles são apresentados à história do *Refettorio Gastromotiva* e da *Gastromotiva* e compartilham uma refeição com bate-papo após a finalização do voluntariado. (*Gastromotiva*, 2019, p. 26).

Durante a pandemia do novo coronavírus e da COVID-19, o *Refettorio Gastromotiva* redesenhou o modelo de atuação para ampliar a quantidade de refeições servidas, bem como aumentar a presença em comunidades e locais com grande concentração de pessoas em vulnerabilidade. Trata-se de 1.300 refeições semanalmente, em formato de quentinhas, as quais são distribuídas na região central do Rio de Janeiro com o auxílio de projetos parceiros. (*Gastromotiva*, 2021).

Por sua vez, o projeto *Cozinhas Solidárias Gastromotiva* acontece nas casas de 50 alunos e ex-alunos dos cursos, em comunidades no Rio de Janeiro, São Paulo, Curitiba e Cidade do México, para os quais a *Gastromotiva* fornece insumos, apoio logístico, treinamento, orientação para a montagem de um cardápio nutritivo e uma ren-

da mensal para os cozinheiros. As Cozinhas servem cerca de 87.000 refeições nutritivas mensalmente para moradores de rua e pessoas em situação de vulnerabilidade alimentar em formato de quentinhas. (Gastromotiva, 2021).

Desde março de 2020, o espaço onde fica o projeto Refettorio Gastromotiva na Lapa, Rio de Janeiro, se transformou em um Banco de Alimentos. Trata-se de produtos perecíveis, não-perecíveis e bebidas, recebidos por meio de doações, que estão ajudando a compor as refeições dos projetos da Gastromotiva e de mais 40 organizações e projetos da rede parceira. Durante o período de pandemia, o banco de alimentos estava também aceitando doações de álcool 70% e EPIs, como máscaras de tecido ou descartáveis, luvas de vinil, toucas e *face shields* para os cozinheiros e pessoas em contato direto com o público.

Agora além de formar indivíduos vamos nos dedicar ao desenvolvimento local e saibam que pode ser desde um assentamento, uma ocupação, uma favela, um bairro, uma cidade. Na Gastromotiva não nos conformamos com o status quo, não deixamos ninguém para trás. Se existir fome vamos alimentar, se tiver desemprego vamos oferecer oportunidades, se tiver desperdício vamos criar soluções, se tiver má alimentação vamos criar acesso e informar, direcionar. A Gastromotiva é essa locomotiva de vários vagões que vão andando junto. No meu caso, eu adoro desenhar os caminhos e colocar os trilhos. A visão se tornou realidade e agora é garantir que as próximas gerações continuem a transformar sua sociedade. (Hertz, 2020)

E como não poderia ser diferente, para a manutenção e o crescimento da Gastromotiva, um grupo de empresas, organizações e restaurantes fazem parte deste arranjo, se tornando parceiros desde o princípio da trajetória da organização.



## DISCUSSÃO

O IDH foi criado para oferecer um contraponto a um indicador muito utilizado: o Produto Interno Bruto (PIB) per capita, que considera apenas a dimensão econômica do desenvolvimento. Evidentemente, a erradicação da pobreza começa com crescimento econômico, o qual precisa ser equitativo para que o desenvolvimento se torne inclusivo.

E nesse campo, o IDH de forma alguma representa a felicidade das pessoas, satisfação pela vida, nem indica “o melhor lugar no mundo para se viver”. Democracia, participação, equidade, sustentabilidade são outros dos muitos aspectos do desenvolvimento humano que não são contemplados no IDH. (PNUD, 2021). A introdução do Índice de Pobreza Multidimensional (IPM) no IDH é importante, pois se trata de um indicador complementar de monitoramento do desenvolvimento humano e tem como objetivo acompanhar a pobreza que vai além da pobreza de renda. É analisar a pobreza além do aspecto financeiro, como acesso à água potável, hospitais, educação, moradia digna, entre outras dimensões da vida.

Analisando-se os dados relacionados ao Brasil, mesmo sendo considerado um país com Alto IDH, é possível afirmar que, no que diz respeito à pobreza e à fome, tem-se um grande desafio para se alcançar um verdadeiro desenvolvimento à escala humana. Vale salientar que o conceito de pobreza é limitado e restrito, pois é exclusivamente economicista e Max-Neef (2012, p.30) sugere o conceito de pobreza, pois “cada necessidade humana fundamental não satisfeita adequadamente revela uma pobreza humana”. E “as pobreza não são apenas pobreza. São muito mais que isso: pobreza gera patologias”.

E no que tange à fome é imperativo qualificar toda cadeia produtiva, desde a infraestrutura rural aos mercados distribuidores e consumidores, aproximando-os. Encurtar a cadeia significa reduzir desperdícios e aumentar vínculos entre produtores e consumidores, o que favorece a oferta e demanda de uma gama mais diversificada de culturas, reduzindo o impacto ambiental das monoculturas e diversificando o consumo nutricional.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante dos dados apresentados, infere-se que há um longo caminho a percorrer para garantir o acesso de todas as pessoas a alimentos seguros, nutritivos e suficientes durante todo o ano. Há indícios de que as cadeias produtivas curtas se constituem como alternativa ao modelo posto, aproximando produtores e consumidores. Favorecer essa interação pode provocar a necessária mudança da postura da sociedade frente às suas escolhas alimentares no que tange à qualidade, sanidade, respeito ao ambiente, entre outros aspectos.

Infelizmente, as metas da Agenda 2030 dificilmente serão cumpridas no prazo almejado, especialmente no que diz respeito à erradicação da pobreza e da fome. Tal êxito somente seria possível com a colaboração efetiva de governos e setor privado, cidadãos e organizações da sociedade civil, no investimento e inovação para criação de soluções duradouras.

## REFERÊNCIAS

BORTOLINI G.A. *et al.* Ações de alimentação e nutrição na atenção primária à saúde no Brasil. **Revista Panam Salud Publica**. n. 44, 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.26633/RPSP.2020.39>. Acesso em: 23 jul. 2021

FARIAS, Ni. **Restaurante na praça**. Refetorio Gastromotiva. 2021. Disponível em: [https://www.galeriadaarquitetura.com.br/projeto/metro-arquitetos-associados\\_/refetorio-gastromotiva/3821](https://www.galeriadaarquitetura.com.br/projeto/metro-arquitetos-associados_/refetorio-gastromotiva/3821). Acesso em: 12 jan. 2021.

GASTROMOTIVA. **Relatório 2019**. 2019. Disponível em <https://gastromotiva.org/relatorios-e-transparencia/>. Acesso: 12 jan. 2021.

GASTROMOTIVA. **Chega de fome**. 2021. Disponível em: <https://gastromotiva.org>. Acesso em: 12 jan. 2021.

HARTZ, D. **Prêmio Empreendedor Social 2020**. Dez. 2020. Disponível em: <https://gastromotiva.org/premio-empreendedor-social-2020-por-david-hertz/>. Acesso em: 18 mar. 2021.

INSTITUTO DE PESQUISA ECONÔMICA APLICADA. **Relatório Agenda 2030: Objetivos do Desenvolvimento Sustentável - Metas Brasileiras**. 2018. Dispo-

nível em: [https://www.ipea.gov.br/portal/images/stories/PDFs/livros/livros/180801\\_ods metas\\_nac\\_dos\\_obj\\_de\\_desenv\\_susten\\_propos\\_de\\_adequa.pdf](https://www.ipea.gov.br/portal/images/stories/PDFs/livros/livros/180801_ods metas_nac_dos_obj_de_desenv_susten_propos_de_adequa.pdf). Acesso em: 23 jul. 2021.

INSTITUTO DE PESQUISA ECONÔMICA APLICADA. **Estimativa da população em situação de rua no Brasil (setembro de 2012 a março de 2020)**. Nota Técnica. n. 73. Junho 2020. Disponível em: [https://www.ipea.gov.br/portal/images/stories/PDFs/nota\\_tecnica/200612\\_nt\\_disoc\\_n\\_73.pdf](https://www.ipea.gov.br/portal/images/stories/PDFs/nota_tecnica/200612_nt_disoc_n_73.pdf). Acesso em: 13 jan. 2021.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Síntese de indicadores sociais**: uma análise das condições de vida da população brasileira: 2020/ IBGE, Coordenação de População e Indicadores Sociais. Rio de Janeiro: IBGE, 2020. (Estudos e Pesquisas. Informação Demográfica e Socioeconômica, n. 43)

LONG, C. Chef's Table: Fighting food waste, malnutrition and social exclusion, the Refettorio Gastromotiva brings hope to Rio's most marginalised. **The Architectural Review**. v. 244. n. 1455. p. 76, 2018. Disponível em: <https://www.architectural-review.com/buildings/chefs-table-refettorio-gastromotiva-rio-de-janeiro-by-metro-arquitetos-associados>. Acesso em: 12 jan. 2021.

MAYER, A. Prefácio à nova edição. *In*: Castro, Josué. **Geografia da fome**: o dilema brasileiro: pão ou aço. Rio de Janeiro: Edições Antares, 1984. 361 p.

MAX-NEEF, Manfred A. **Desenvolvimento à escala humana**: concepção, aplicação e reflexões posteriores. Tradução: Rede Viva. Blumenau: EDIFURB, 2012. 108p.

NAÇÕES UNIDAS. **Meta 12**: Garantir padrões de consumo e produção sustentáveis. [2021]. Disponível em: <https://www.un.org/sustainabledevelopment/sustainable-consumption-production/>. Acesso em: 12 jan. 2021.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDADES. **Conheça a Agenda 2030**. 2021. Disponível em: <http://www.agenda2030.com.br/sobre/>. Acesso em: 13 jan. 2021.

PARREIRAS, L. E. **Negócios solidários em cadeias produtivas**: protagonismo coletivo e desenvolvimento sustentável. Rio de Janeiro: IPEA: ANPEC: Fundação Banco do Brasil, 2007.

ROSSET, P.; MARTINEZ, M. E. **Soberania Alimentar**: reclamo mundial del movimiento campesino. 2004.

RUBIM, R. E. A Ecogastronomia nos Cursos Superiores de Gastronomia do Estado de São Paulo: Conceitos, Aplicações e o Cenário Observado. **Revista Rosa dos Ventos**, v. 5, n. 2, p. 280-292, abr./jun. 2013. Associada ao Programa de Mestrado em Turismo. Disponível em: <http://www.ucs.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/view/1665>. Acesso em: 23 jul. 2021.

SACKS, I.. **Caminhos para o Desenvolvimento Sustentável**. Organizado por Paula Yone Stroh. Rio de Janeiro: Garamond, 2002. 96 p.

SACKS, I.. **Desenvolvimento incluyente, sustentável, sustentado**. Rio de Janeiro: Garamond, 2004. 152 p.

SAMPAIO, C. A. C. (org.). **Gestão que privilegia uma outra economia: ecossocioeconomia das organizações**. Blumenau: EDIFURB, 2010. 128 p.

SAMPAIO, C. A. C. ; ALVES, F. K.. Ecosocioeconomias: um conceito em construção. In: SAMPAIO, Carlos Alberto Cioce (Org.). *et al.* **Ecosocioeconomias: promovendo territórios sustentáveis**. Blumenau: EDIFURB, 2019. 219 p.

SOCIAL GASTRONOMY MOVEMENT. **O que é gastronomia social?** [2021]. Disponível em: <https://www.socialgastronomy.org/what-is-social-gastronomy>. Acesso em: 12 jan. 2021.

VIAL, L. A. M.; SETTE, Tânia Cristina Campanhol; SELLITTO, Miguel Afonso. Cadeias produtivas: foco na cadeia produtiva de produtos agrícolas. In: ENCONTRO DE SUSTENTABILIDADE EM PROJETO, 3., 2009. Itajaí. **Anais [...]**. Itajaí: UNIVALI, 2009. Disponível em: <https://ensur2009.paginas.ufsc.br/files/2015/09/CADEIAS-PRODUTIVAS-UNISINOS.pdf>. Acesso em: 6 mar. 2021.

VIEIRA, P. R. C.. **Gestão agroindustrial**. Recife: EDUPRPE, 2012. 110 p. (Curso Técnico em Alimentos).

WORLD BANG GROUP. Reversals of Fortune. **Poverty and shared prosperity 2020**. 2020. Disponível em: <https://openknowledge.worldbank.org/bitstream/handle/10986/34496/9781464816024.pdf>. Acesso em: 3 fev. 2021.

WORLD FOOD PROGRAMME. **Visão geral**. 2021. Disponível em: <https://www.wfp.org>. Acesso em: 12 jan. 2021.

WORLD FOOD PROGRAMME. **Mapa da Fome**. ago. 2020. Disponível em: <https://www.wfp.org/publications/hunger-map-2020>. Acesso em: 5 fev. 2021.

*GREEN SUPPLY CHAIN  
MANAGEMENT: CADEIA PRODUTIVA  
SUSTENTÁVEL DA MOSCOW  
FOOD CO-OP (EUA)*

INTRODUÇÃO

Com o advento dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Organização das Nações Unidas (ONU), o tema socioambiental passou a ter protagonismo com maior frequência nos negócios empresariais, como o termo Gestão da Cadeia de Suprimentos Verde ou *Green Supply Chain Management* (GSCM), na qual a responsabilidade corporativa ganha escala interorganizacional entre fornecedores e produtor, como sugere o enfoque da ecossocioeconomia empresarial.

A GSCM amplia o escopo da *Supply Chain Management* (SCM), na ocasião que inclui aspectos ambientais aos critérios econômico-financeiros de gerenciamento. Adicionar o componente “verde” à gestão da cadeia de suprimentos sugere equilibrar o desempenho empresarial com as preocupações ambientais, o que possibilita adentrar no segmento do consumo responsável (Kumar; Chandrakar, 2012; Srivastava, 2007).

Porter (1980), em seu livro *Competitive Strategy*, considera os aprendizados ambientais como requisito significativo para pensar práticas e manejos de matéria-prima, processos de produção, políticas adotadas pelas empresas quanto ao gerenciamento dos recursos, utilização de energia, e tratamento de resíduos, sejam eles oriundos de processos de fabricação ou, mesmo, de descarte seletivo (lixo), aos aspectos de gerenciamento econômico dos negócios. Destacam-se que estas podem contribuir na geração de vantagem competitiva por meio de estratégias de baixo custo ou diferenciação, conforme as dimensões de competitividade propostas pelo autor: ameaça de produtos substitutos; ameaça de entrada de novos concorrentes; poder de negociação dos clientes; poder de negociação dos fornecedores e rivalidade entre os concorrentes.

Porter (2008), em seu livro, *Competitive Advantage*, identifica as fontes (*drivers*) de vantagem competitiva da empresa, utilizando o modelo da cadeia de valor como forma de análise sistemática de todas as atividades executadas por uma empresa. A cadeia de valor é um conjunto de atividades que uma organização realiza para criar valor para os seus clientes. Ou seja, as atividades dessa cadeia determinam os custos que afetam os lucros, apresentando uma visão sistêmica da vantagem competitiva, concluindo que uma empresa que possui tal atributo logra compreender a complexidade de suas atividades.

Kapp (1976), autor que complexifica os custos ambientais da empresa, considerado, aliás, como predecessor no tema das ecossocioeconomias, contrapõe a dicotomia reducionista indivíduo-sociedade e ambiente-economia da economia neoclássica, agregando as esferas ecológica e social, pautada em perspectiva sistêmica e evolutiva. O autor apresenta seus argumentos, construindo-os em contínua interação entre teoria e experiências aplicadas, abrindo espaço para o estudo contemporâneo das ecossocioeconomias. Kapp apresenta um cenário coerente e orgânico para entender as estratégias e práticas relacionadas com o desenvolvimento sustentável que deve estar pautado em

perceptiva econômica diacrônica, compatível com o meio ambiente e as necessidades sociais.

Atualmente, as empresas devem ter no escopo de seu planejamento estratégico a introdução de práticas sustentáveis em suas operações, impulsionadas pela crescente demanda dos clientes acerca das questões ambientais e sociais, o que remete a iminência de responsabilidade socioambiental associada as externalidades que seus processos de produção ocasionam. Neste sentido, é oportuno apresentar a experiência empírica da Moscow Food Co-op analisada neste capítulo.

Os desafios são substanciais para introduzir as práticas sustentáveis em toda cadeia de suprimentos. Um deles decorre do fato da retórica da economia neoclássica, representada pelas ideias de Milton Friedman, em torno do *trade-off* no qual sugere que a responsabilidade socioambiental diminuiu os dividendos distribuídos aos *shareholders* (acionistas), como que as boas práticas da empresa não pudessem levar a valorização acionária (Sampaio; Santos, 2021).

Outro desafio, de acordo com Hofmann et al. (2014), as empresas tornam-se vulneráveis a eventos com potencial de provocar reações prejudiciais aos negócios, a exemplo que está ocorrendo com a Pandemia de Covid-19. Empresas que não possuem “caixa” ou estão endividadas, tornam-se insolventes em crises com tamanha magnitude. Nesta ambiência, a presença de um Estado regulador comprometido com a visão de sustentabilidade do desenvolvimento, torna-se também necessária (Sampaio, 2010).

Nesse caso, não se pode negligenciar a necessidade de as empresas adotarem medidas de gestão visando minimizar os riscos associados à sua atividade produtiva ao longo de toda a cadeia, neste caso a cadeia de suprimentos. Essa dinâmica deve estar associada as práticas sustentáveis desde a perspectiva econômica e socioambiental, quer dizer, ecossocioeconômica.

Nas últimas décadas, o termo responsabilidade socioambiental corporativa e seu uso no contexto da gestão da cadeia de suprimentos ganhou importância. Medir, melhorar e comunicar o desempenho re-

lacionado à sustentabilidade de uma organização tornou-se essencial para definir objetivos e determinação de futuros cursos de ação. Contudo, a complexidade da governança da cadeia de suprimentos leva aos seguintes questionamentos: Como as organizações vem atuando no GSCM visando equilibrar o desempenho empresarial com as preocupações socioambientais? Empresas sustentáveis podem contribuir para aumentar a preocupação ambiental dos consumidores por um consumo mais verde (sustentável)? A responsabilidade ambiental ao longo da cadeia de suprimentos pode agregar valor ao produto?

Para trazer algumas contribuições, ainda que não responda a todos estes questionamentos, objetiva-se ilustrar a *Green Supply Chain Management* (GSCM) a partir da cadeia produtiva sustentável da cooperativa Moscow Food que estabelece relação com produtores rurais que adotam a sustentabilidade em seus negócios.

O presente capítulo está estruturado da seguinte forma. Primeiramente, o desenho e o escopo da pesquisa são delimitados nesta introdução, seguido por uma revisão da literatura, que fornece perspectivas teóricas do movimento em torno da Responsabilidade Socioambiental Corporativa sobre GSCM. Como resultado da revisão da literatura, uma estrutura analítica foi desenvolvida para levar em conta os fatores contextuais em relação a dimensões sustentáveis de âmbito organizacional. Posteriormente, é apresentado o estudo de caso da *Moscow Food Co-op*, considerada como uma experiência enigmática, como aponta-se no estudo do caso, a respeito das práticas de gestão de relacionamento entre ela, como varejista, próximo de ser um atacadista, e fornecedores/produtores, delineados em um quadro analítico. Como resultado, uma tipologia de relações de compra sustentáveis observadas no setor de varejo de alimentos é apresentada. Na discussão e nas considerações finais, apresentam-se elementos que contribuem para ilustrar os benefícios da *Green Supply Chain Management* (GSCM).



## RESPONSABILIDADE SOCIOAMBIENTAL NAS ORGANIZAÇÕES

Diante da divulgação recente do sexto relatório do Painel Intergovernamental de Mudanças Climáticas (IPCC, 2021), no qual se aponta um cenário mais pessimista quanto ao futuro do Planeta, as organizações possuem responsabilidade socioambiental, bem como toda a sua cadeia de suprimentos. O que sugere uma relação intrínseca entre empresas e sua cadeia no que se refere a sustentabilidade tanto de processos como de seus produtos.

Na verdade, a sustentabilidade se tornou pauta da agenda política e de negócios por meio do Relatório Brundtland (1988), a partir do estabelecimento da Comissão Mundial sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento (WCED), no ano de 1987, como tentativa de reduzir os impactos ambientais negativos causados pelos processos da urbanização, industrialização e globalização.

A responsabilidade socioambiental nas organizações, a partir da repercussão das problemáticas ambientais emergidas na década de 1970, foi influenciada pelos estudos científicos que incorporaram a perspectiva ecológica e ambiental em seus enfoques. As pesquisas de cunho econômico passaram, então, a receber influência ambientalista, originando duas importantes perspectivas teóricas, direcionadas às propostas de desenvolvimento sustentável: a economia ecológica e a economia ambiental (Sachs, 2007), o que decorreu o termo *ecosso-cioeconomia*.

A *ecosso-cioeconomia* é apontada por Sachs (2007), como uma alternativa ao desenvolvimento sustentável que tem o desafio de construir uma enciclopédia de boas práticas como ação possível de vivenciar o desenvolvimento sustentável, evidenciando que há experiências propositivas em curso. O conjunto de esforços em torno da *ecosso-cioeconomia*, de acordo com Sampaio (2010), dá visibilidade a essas experiências, oriundas do cotidiano, com a preocupação de buscar aprendizagens socioeconômicas e ambientais em contexto sistêmico, interdisciplinar, interinstitucional e coevolutivo, por meio de uma di-

nâmica posta em dado território e na qual se deseja promover a sustentabilidade de seu desenvolvimento.

Para aprofundar a compreensão da ecossocioeconomia foi necessário, de acordo com Grimm, Sampaio e Procopiuck (2018), fundar uma nova concepção ontológica acerca do desenvolvimento sustentável e do ecodesenvolvimento, que passou a ser apreendida e interpretada como nexos de boas práticas realizadas em dado território, mas que, muitas vezes, não podem ser bem compreendidas fora dele. Neste caso, a ecossocioeconomia pressupõe o estabelecimento de diálogos com a teoria e realidade vivida no contexto das organizações e das comunidades.

Estudos ecossocioeconômicos revelam que as organizações devem incorporar suas externalidades negativas, buscando alternativas para minimizar seu impacto ao meio ambiente, diminuindo a extração dos recursos e a destinação ambientalmente correta de seus resíduos, seja no momento da produção, seja após o consumo final.

No contexto organizacional, o desenvolvimento sustentável é denominado de sustentabilidade corporativa. O conceito mais utilizado é o *triple bottom line*, de John Elkington (1999), que considera o desenvolvimento sustentável das organizações a partir de três pilares, econômico, ambiental e social, para gerar valor ao produto. Sua função é medir o desempenho de uma empresa em relação à sustentabilidade. De acordo com Young e Tilley (2006), a sustentabilidade corporativa é entendida como um resultado triplo (3 P's): equilíbrio entre proteção ambiental (*planet*), retorno econômico (*profit*) e desenvolvimento social (*people*).

O processo de globalização, ainda que pode ter contradições quanto aos benefícios por ela ocasionada, possui uma pedagogia intrínseca quando remete a conexão planetária existente. A exemplo da *Green Supply Chain Management* (GSCM) que se expandiu, tornando sua gestão mais complexa, principalmente ao incorporar a sustentabilidade. Em meados da década de 1990, torna-se mais frequente avaliar o desempenho de sustentabilidade de uma organização em relação a sua cadeia de suprimentos (Saeed; Kersten, 2017).

Neste contexto, nas últimas décadas, há esforços para incorporar questões de sustentabilidade corporativa, como selos ou certificações verdes, responsabilidade social, direitos humanos, saúde e segurança, etc. no campo da GSCM (Saeed; Kersten, 2017).

Adicionar o componente “verde” à gestão da cadeia de suprimentos envolve abordar a influência e relações da gestão da cadeia com o meio ambiente, tentando avançar quanto a limitação de considerar a natureza como mero recurso. Ou seja, há uma tentativa de incorporar no processo de tomada de decisão uma racionalidade ambiental, o que resulta em estratégia de competitividade dentro das organizações (Hervani; Helms; Sarki, 2005). Não se tem dúvidas que *stakeholders*, como governo, quando da concepção de legislações que afetam as organizações, e clientes, sob a visão do consumo responsável, possuem papel preponderante na adoção do GSCM (Isaksson; Hulthén; Roslund, 2019).

Como mencionado, a sustentabilidade na gestão da cadeia de suprimentos está relacionada ao conceito de ‘*triple bottom line*’, responsável pelo impacto das estratégias de compra que não se limita apenas ao desempenho econômico da empresa, mas também aos impactos ambientais e sociais gerado ao longo do ciclo de vida de um produto (Seuring, Muller, 2008; Pagell; Wasserman, 2010).

Contudo, ao conceito de *triple bottom line*, deve-se associar as dimensões cultural, espacial e política (Sachs, 2007) e tecnológica (Seiffert, 2011). Para Sachs (2007), a dimensão cultural implica da necessidade de se buscar soluções de âmbito local, utilizando-se as potencialidades das identidades específicas, do modo de vida local, assim como a participação da população local nos processos decisórios e na formulação e gestão de programas e planos de desenvolvimento; a dimensão espacial baseia-se na distribuição geográfica mais equilibrada dos assentamentos humanos para evitar a superconcentração de pessoas, de equipamentos e infraestrutura e, conseqüentemente diminuir a destruição de ecossistemas frágeis; a dimensão política nacional envolve a democracia, direitos humanos e implantação de projetos nacionais em parceria com os empreendedores; por fim, a di-

mensão política internacional trata da promoção da paz e cooperação internacional, controle financeiro internacional, gestão da diversidade natural e cultural e cooperação científica e tecnológica.

Na dimensão tecnológica, Seiffert (2011) enfatiza as dinâmicas econômicas e socioambientais e suas relações para o desenvolvimento sustentável, para auxiliar os processos produtivos, adaptando-os a melhor eficiência na prevenção e redução de recursos ao longo da cadeia de suprimentos. Dessa forma, soma-se às propostas do *triple bottom line* a outras dimensões, denotando uma preocupação sistêmica quando o tema é gestão da cadeia de suprimentos.

Neste contexto, muitas empresas implementaram práticas de GSCM para recuperação de investimentos, *ecodesign* e de gestão ambiental integrando o conceito “verde” no desenvolvimento de novos produtos. O projeto verde pode ser uma iniciativa sistemática para as empresas minimizarem a pegada ecológica de seus produtos e processos, diminuindo os custos e aumentando a comercialização de seus produtos (Chin *et al.*, 2015).

É importante também associar a marca da empresa à responsabilidade socioambiental, pois além de amenizar ou eliminar problemas ambientais, as empresas se tornam bem-vistas pela sociedade, reduzindo custos e aumentando a lucratividade das mesmas (Alencar; Severino, 2016).

## GREEN SUPPLY CHAIN MANAGEMENT (GSCM)

O termo *Supply Chain Management* (SCM) foi usado pela primeira vez por John B. Houghan e comumente confundido com o conceito de logística (Cooper; Lambert; Pagh, 1997). *Supply Chain Management* ou, em português, Gerenciamento da Cadeia de Suprimentos é a integração dos processos industriais e comerciais. Para Novaes (2007), o “SCM é a integração dos processos industriais e comerciais, partindo do consumidor final e indo até os fornecedores iniciais, gerando produtos, serviços e informações que agreguem valor

para o cliente” (p. 47). Para o autor o conceito de SCM “[...] focaliza o consumidor com um destaque excepcional, pois todo o processo deve partir dele, buscando equacionar a cadeia de suprimento de maneira a atendê-lo, na forma por ele desejada” (p. 47) integrando todos os elementos da cadeia.

*Supply Chain Management* engloba o gerenciamento e o planejamento de todas as atividades envolvidas com fornecimento, aquisição, conversão e todas as atividades da gestão logística. Também inclui a coordenação e colaboração com parceiros que podem ser fornecedores, intermediários, prestadores de serviços terceirizados e clientes. Em essência, a gestão da cadeia de abastecimento integra a gestão da oferta e da procura dentro e entre as empresas (*COUNCIL OF SUPPLY CHAIN MANAGEMENT PROFESSIONALS*, 2021).

O termo evoluiu da gestão da cadeia de abastecimento (SCM), popularizado na década de 1950, quando fabricantes minimizaram os custos da produção em massa, para *Green Supply Chain Management* (GSCM). A concorrência entre as organizações se intensificou, na década de 1990, quando houve aumento da preocupação por parte das empresa para que atuassem de forma ética e socioambientalmente responsáveis (Abu; Huat; Mansor, 2018).

Com a popularização do conceito de desenvolvimento sustentável e com o advento dos ODS, agendas gerenciais vêm sendo influenciadas por debates políticos alinhados a concepção da sustentabilidade (Kolk, 2016). Os ODS reúnem 17 objetivos globais e 169 metas. Estas metas definem prioridades e aspirações globais para serem alcançadas até 2030. Algumas metas dos ODS são particularmente importantes para as organizações, como:

[...] erradicar até 2025 o trabalho forçado, acabar com a escravidão moderna, o tráfico de pessoas e as piores formas de trabalho infantil, (ODS 8.8); proteger os direitos trabalhistas e promover ambientes de trabalho seguros e protegidos para todos os trabalhadores, incluindo os trabalhadores migrantes (ODS 8.9); alcançar até 2020 o manejo ambientalmente saudável dos

produtos químicos e todos os resíduos e reduzir a emissão de poluentes (ODS 12.4); reduzir substancialmente a geração de resíduos por meio da prevenção, redução, reciclagem e reuso até 2030 (ODS 12.5); adotar práticas sustentáveis e a integrar informações de sustentabilidade em seu ciclo de relatórios (ODS 12.6); reforçar a resiliência e a capacidade de adaptação a riscos relacionados ao clima e às catástrofes naturais (ODS 13.1) (Morais, 2018, p. 27).

Em 2016, foi criado o Guia dos ODS para as Empresas (*SDG Compass*, em inglês) pensado e organizado para orientar o setor privado nesse novo cenário. Desenvolvido originalmente pelo *Global Reporting Initiative (GRI)*, *UN Global Compact* e *World Business Council for Sustainable Development (WBCSD)*, o documento promove o entendimento sobre o processo de construção e definição dos ODS, recomenda o alinhamento das metas internas estabelecidas pelas empresas sobre o tema e trata do mapeamento do impacto dos ODS ao longo da cadeia valor, como parte de um passo a passo a ser seguido, para que os ODS sejam internalizados na estratégia dos negócios (SDG COMPASS, 2016).

Um componente “verde” é adicionado ao conceito de SCM para abordar as influências e relações entre o SCM e o ambiente natural, recomendando o alinhamento de metas das empresas aos ODS e o mapeamento de seus impactos ao longo da cadeia de valor para que os ODS sejam internalizados nas estratégias de negócio.

O desafio da *Green Supply Chain Management (GSCM)* é minimizar ou eliminar desperdícios, incluindo produtos químicos perigosos, gerar economia de energia e redução de resíduos ao longo da cadeia de suprimento. A GSCM é uma iniciativa para melhorar o processo e desempenho do produto com base no requisito de sustentabilidade ambiental. Ou seja, uma ferramenta inovadora e competitiva para a sustentabilidade de maneira a reduzir o risco ambiental e obter ainda benefícios econômicos (Isaksson; Hulthén; Forslund, 2019).

Vale destacar a crítica que de certo modo fazem Assumpção e Campos (2016) a GSCM, definindo *Sustainable Supply Chain Mana-*

*gement* (SSCM), como esta perspectiva tendo mais convergência entre cadeia de suprimentos e questões socioambientais. Sampaio et al. (2020) apontam que não faz sentido tratar da questão ambiental quando não se refere a temas sociais, o que implica dizer que se trata de uma mesma dinâmica: socioambiental.

Neste sentido é importante lembrar que o termo GSCM, definido pela *Manufacturing Research Association da Michigan State University*, EUA (Handleld, 1996), que segundo Seuring e Muller (2008), estrutura e regulariza as práticas utilizadas pelas empresas, buscando a sustentabilidade ambiental, social e econômica como forma de aumentar a competitividade na cadeia de suprimentos. Para Zheng (2010), a GSCM é um meio de coordenar os elos presentes em cadeias de suprimentos - desde fornecedores, fabricantes, atacadistas, varejistas até clientes finais - como uma estratégia para manter a competitividade e contribuir para a sustentabilidade das empresas.

A distinção que se pode fazer entre GSCM e o termo Cadeia Produtiva Sustentável, é que o segundo termo ainda que também faça menção a escala industrial, possui enfoque inclusivo de maneira a considerar a produção na escala artesanal de atores conjugados em arranjos socioeconômicos de base territorial (Sampaio; Santos, 2021).

O surgimento do GSCM auxilia as empresas a serem ecologicamente corretas promovendo uma boa estratégia de negócios para ganhar mais rentabilidade. Também os consumidores estão tomando consciência cada vez mais de práticas responsáveis quanto a sustentabilidade, consumindo produtos que atenda ao longo de sua cadeia produtiva os princípios básicos de governança, baseado no *compliance*, ou seja, atentar a transparência (*disclosure*), equidade (*fairness*), prestação de Contas (*accountability*), o que implica na responsabilidade socioambiental corporativa. Os clientes buscam uma empresa que atenda aos princípios éticos, que opere em conformidade com as leis e regulamentos, transparência e divulgação, informações aos *stakeholders* (grupos de influência), processos, produtos e serviços seguros, entre outros. Os clientes estão atentos também ao uso sustentável de recursos, ao destino am-

bientalmente correto dos resíduos, que utilizem mecanismos para minimizar as emissões de poluentes, que prezem pelos direitos humanos e o trabalho decente, não pratiquem atos discriminatórios, não pratiquem o trabalho escravo ou infantil, que sigam normas de segurança no trabalho (Zheng, 2010; Kumar, Chandrakar, 2012).

Considerando-se que a capacidade da natureza de prover recursos e serviços ambientais se esgota, adoção da responsabilidade socioambiental corporativa por meio da gestão da cadeia de suprimentos verde parece eminente. Nesse sentido, destaca-se *Moscow Food Co-op*, como um caso de ecossocioeconomia e GSCM.

## CADEIA PRODUTIVA SUSTENTÁVEL *MOSCOW FOOD CO-OP*: DA TEORIA À PRÁTICA

A experiência evidenciada, da Cadeia Produtiva Sustentável *Moscow Food Co-op*, trata-se de um caso emblemático de experiência ecossocioeconômica empresarial, na qual ilustra a Gestão da Cadeia de Suprimentos Verde ou *Green Supply Chain Management* (GSCM). O caso é descrito a partir dos seguintes aspectos: (a) aspectos gerais: histórico da empresa e sua interorganização; (b) problemática que deu origem à experiência e objetivos que motivaram sua interorganização; (c) ações desenvolvidas e elementos de sustentabilidade e; (d) análise dos pontos fortes, fracos, ameaças e oportunidades.

### ASPECTOS GERAIS: HISTÓRICO E ORGANIZAÇÃO DA EMPRESA

A *Moscow Food Co-op* é uma associação cooperativa, o que se sustentando como uma interorganização, que tem como missão a construção de um sistema de alimentos e bens socioambientalmente responsáveis, o que requer Gestão da Cadeia de Suprimentos Verde (GSCM<sup>1</sup>). Tem

---

<sup>1</sup> Adota-se a sigla em inglês por ela ser mais recorrente na literatura.



como sede a cidade Moscow, ao norte de Idaho, no condado de Latah, que faz fronteira com o estado de Washington, nos Estados Unidos da América. Foi criada em 1973, quando os amigos Rod Davis, Jim Eagan, Dave e Katie Mosel decidiram fundar uma loja de alimentos naturais que poderia ser uma alternativa ao aumento dos custos de alimentos oriundos de grandes fornecedores corporativos, considerando também o impacto ambiental da produção desses alimentos. A loja abriu suas portas com um inventário que consistia em ervilhas, lentilhas, queijo, especiarias e alguns itens diversos. Quando se ampliou o número de proprietários, com 25 membros, obteve-se algumas doações e empréstimos individuais, e a *Moscow Food Co-op* tornou-se oficialmente uma associação cooperativa sem fins lucrativos, em 25 de abril de 1974 (Moscowfood, 2021).

Com seis estabelecimentos e 47 anos mais tarde, participam da associação cooperativa com mais de 7.800 proprietários locais que praticam o modelo de negócio cooperativo, que podem compreender um GSCM, por constituir um sistema de alimentos e bens social e ambientalmente responsável que busca fornecer alimentos saudáveis, contribuir para um planeta mais saudável e fortalecer o senso de comunidade.

## PROBLEMÁTICA QUE DEU ORIGEM À EXPERIÊNCIA E OBJETIVOS QUE MOTIVARAM SUA INTERORGANIZAÇÃO

O objetivo da *Moscow Food co-op* é praticar um modelo de negócio cooperativo, atendendo aos sete princípios cooperativos que foram estabelecidas pela Aliança Cooperativa Internacional (ACI), guiadas pelos valores cooperativos de autoajuda, autorresponsabilidade, democracia, igualdade, equidade e solidariedade (ACI, 2020). Tanto a história do passado como se prevê o futuro da Food Moscow estão enraizados nos valores e princípios, expressos pela ACI, que por mais de 40 anos, promove a identidade cooperativa, tendo como lema “cuidar da Terra e uns aos outros”.

Por meio dos *Food Coalition Palouse-Clearwater* (PCFC), são desenvolvidas reuniões mensais que visam informar, compartilhar e educar a comunidade sobre maneiras de fortalecer coletivamente um arranjo produtivo local, neste caso um sistema alimentar comunitário, subentendido como um legado socioambiental da *Moscow Co-op*. A ideia principal é criar alternativas junto a membros da comunidade, de maneira a possibilitar capital de investimento para a expansão das empresas agrícolas de alimentos locais.

## AÇÕES DESENVOLVIDAS DE SUSTENTABILIDADE

O trabalho desenvolvido pela *Moscow Food co-op* organiza-se a partir de uma concepção de GSCM, sendo que as cooperativas operam em benefício dos seus membros. O local de trabalho oferece um ambiente laboral positivo. O produto deve ter origem local, dos estados Idawo ou de Washington, ou seja, a menos de 250 milhas da loja, o que ocasiona uma pegada ecológica baixa. As principais ações implementadas pela associação cooperativa são:

- a) Criação de um grupo de extensão chamado de *Mamas + Papas*: concebido para proporcionar um ambiente educacional e social para que os pais compartilhem experiências de aspectos da assistência à infância, parental e cuidados que garantam vida saudável;
- b) Criação de um programa de extensão chamado de *Co-op Kids* projetado para criar espírito de comunidade entre os clientes mais jovens. O programa é executado a cada terça-feira de manhã, principalmente no café *Co-op*, projetado para crianças de 3 a 5 anos de idade. A *Co-op* oferece uma ampla variedade de atividades de artesanato, educação musical, educação alimentar e outros;
- c) Programa piloto chamado *Growing Up* Jardinagem, patrocinado pelo *Moscow Food Co-op*, visa proporcionar uma experiên-

- cia educacional de jardinagem e de lazer, para participantes de todas as idades, incentivando o cuidado com o solo e com as plantas;
- d) Colheita *Mobbing*: programa que oferece aos membros da comunidade uma oportunidade de maximizar seus esforços coletivos, ajudando os produtores locais com “*hands-on*” (mãos à obra) em projetos agrícolas;
  - e) *Backyard* Colheita é uma organização local sem fins lucrativos cuja missão é aumentar o acesso de famílias de baixa renda a alimentos frescos, saudáveis por meio do cultivo de uma horta comunitária;
  - f) *GROW-Op Garden*: este programa traz voluntários da *Moscow Food Co-op* e *Backyard* Colheita para que juntos cultivem um jardim cooperativamente;
  - g) Programa Quadro *Vendor Moscow Food Co-op*: proporciona oportunidade para que artesãos, organizações e empresas locais rurais possam compartilhar informações sobre seus programas e serviços, vender os seus produtos artesanais e avaliar o potencial de mercado para seus produtos e serviços na comunidade em geral. O Programa Mesa *Vendor* aborda objetivos estratégicos de longo prazo da *Co-op* para desenvolver e apoiar a economia alimentos e bens local, orgânico e sustentável, e aumentar a participação da comunidade na divulgação e educação de bons hábitos alimentares.

Entre as ações desenvolvidas nos último três anos estão a abertura de uma loja, em 2018, no campus da Universidade de Idaho, onde alunos, funcionários e professores podem comprar produtos da cooperativa; criação do Programa *Flower* para aumentar o acesso a alimentos saudáveis para membros da comunidade afetados pela insegurança alimentar; e oferta de recursos educacionais para seus membros (JANOVI-CH, 2018). Em 2019, arrecadaram-se verbas para doação a organizações sem fins lucrativos, colaborando nos seus trabalhos sociais. Em 2020,

inauguram uma nova padaria na *Moscow Cooperative Bakehouse*, com destaque a produtos orgânicos, saudáveis e de qualidade.

A *Moscow Food Co-op* faz parte da *B Lab's "B the Change"*, que são certificações de cumprimento de normas rigorosas de desempenho social e ambiental, responsabilidade e transparência. *B Lab* é uma organização sem fins lucrativos que realiza avaliações de terceiros de práticas empresariais. A certificação *B Corp* certifica negócios sustentáveis de edifícios "verdes" e de *'Fair Trade'* de café, como é o caso evidenciado da *Moscow Food*.

## ANÁLISE DA CADEIA PRODUTIVA SUSTENTÁVEL DA MOSCOW FOOD CO-OP

Considerando-se a oportunidade de avaliar o ambiente que envolve a *Moscow Food Co-op*, apontam-se oportunidades (externo ao projeto): (i) apoio a cultura (arte e a música) na comunidade local, desde 2004; (ii) divulgação aos membros, público em geral, faculdade, ensino médio sobre estudos cooperativos por meio da produção e divulgação de um longa-metragem e (iii) baixa pegada de carbono. Como pontos fortes são observados: (i) uso de sacolas reutilizáveis; (ii) comercialização de alimentos e bens locais, orgânicos e sustentáveis; (iii) a origem local dos produtos; (iv) controle de qualidade de seus produtos; (v) formação para os associados que atuam no varejo e; (vi) cursos que promovem o bem-estar para membros da comunidade apoiados e patrocinados pela cooperativa. Como ameaças destacam-se a concorrência e as variáveis incontroláveis, como o clima, leis, políticas e outros. Em relação a pontos fracos não se identificou elementos substantivos.

Em relação a avaliação da cadeia da sustentabilidade da empresa, baseado no modelo proposto por Delai (2006) (Quadro 1), propôs-se a seguinte análise: (i) social, junto à fornecedores e parceiros, setor público, gestão de relacionamento com consumidor, cidadania corporativa e práticas trabalhistas; (ii) ambiental, em relação a materiais, produtos e serviços, biodiversidade, energia, terra, água, ar, logística

reversa, custos ambientais e sistema de gestão ambiental e; (ii) econômico, junto a investidores, investimentos, lucro, qualidade, flexibilidade, custos operacionais e gerenciamento de riscos.

Quadro 1 – Análise da Cadeia Produtiva Sustentável da Moscow Food Co-op

Dimensões	Tema	Elementos de GSCM
Social	Fornecedores e parceiros	Formado por 7.800 proprietários locais que praticam o modelo de negócio cooperativo para construir um sistema de alimentos e bens socialmente responsáveis.
	Setor público	Não se aplica.
	Gestão de relacionamento com consumidor	Apoio a economia de alimentos e bens locais, orgânicos e sustentáveis, e aumentar a participação da comunidade, divulgação e educação.
	Cidadania corporativa	Prática de um modelo de negócio cooperativo na construção de um sistema de alimentos saudáveis e naturais e bens socialmente responsável, atendendo aos sete princípios cooperativos que foram estabelecidas pela Aliança Cooperativa Internacional, guiadas pelos valores cooperativos de autoajuda, autorresponsabilidade, democracia, igualdade, equidade e solidariedade.
	Práticas trabalhistas	O trabalho desenvolvido é de forma colaborativa. As cooperativas são empresas de propriedade de membros que operam em benefício dos seus membros ou proprietários. O local de trabalho é orientado para a comunidade, oferecendo um ambiente laboral positivo.
Ambiental	Materiais	Baseado em um sistema cooperativo na produção de alimentos e bens socialmente responsáveis. Acesso de famílias de baixa renda a alimentos frescos, saudáveis.
	Produtos e serviços	Fornecem alimentos saudáveis, contribuindo para um planeta mais saudável e uma comunidade mais forte.
	Biodiversidade	Compartilham e educam a comunidade sobre maneiras de fortalecer coletivamente o sistema alimentar local.
	Energia	Produção orgânica que usa menos energia, como o uso de combustíveis fósseis.
	Terra	Cuidado com o solo e as plantas por meio de um programa de jardinagem, horta comunitária e educação para a produção de produtos orgânicos e sustentáveis.
	Água	Uso racional da água na produção de alimentos orgânicos e sustentáveis. Apoio a projetos de água limpa.
	Ar	Poluição ambiental baixa devido a técnicas de produção orgânicas.
	Logística reversa	Uso de sacolas reutilizáveis.
	Custos ambientais	A ideia principal é explorar maneiras, com membros da comunidade, de fornecer o capital de investimento para a expansão das empresas de alimentos e agrícolas locais.
Sistema de gestão ambiental	Criação do Programa <i>Flower</i> para aumentar o acesso a alimentos saudáveis para membros da comunidade afetados pela insegurança alimentar; e oferta de recursos educacionais para seus membros.	

Dimensões	Tema	Elementos de GSCM
Econômica	Investidores	A princípio com 24 membros, doações e empréstimos individuais. Atualmente, os investidores são os próprios cooperados. Oportunidade para artesãos, organizações e empresas locais para vender seus produtos.
	Investimentos	Exploram maneiras, com membros da comunidade, de fornecer o capital de investimento para a expansão das empresas de alimentos e agrícolas locais.
	Lucro	Associação cooperativa sem fins lucrativos.
	Qualidade	<i>Certificada pela B Lab's "B the Change"</i> , que são certificações de cumprimento de normas rigorosas de desempenho social e ambiental, responsabilidade e transparência.
	Flexibilidade	A principal estratégia de fortalecimento do cooperativismo baseia-se no reconhecimento que juntos se é mais forte.
	Custos operacionais	Rateados pelo sistema cooperativo.
	Gerenciamento de riscos	Modelo de negócio cooperativo, atendendo aos sete princípios cooperativos que foram estabelecidas pela Aliança Cooperativa Internacional, guiadas pelos valores cooperativos de autoajuda, autorresponsabilidade, democracia, igualdade, equidade e solidariedade.

Fonte: Elaborado com base em Delai (2006)

A partir desta análise, destacam-se as potencialidades da *Moscow-Food Co-op* no contexto do GSCM, a saber:

- a) Na dimensão social destacam-se aspectos relacionados principalmente a pessoas e a qualidade de vida. Observou-se a relação da empresa com seus colaboradores (fornecedores e parceiros), principalmente em relação a qualidade de vida. Assim, trata questões como participação, educação, sociodiversidade, e boa ambiência laboral.
- b) Na dimensão ambiental, constata-se aspectos relacionados a ações que impactam na biodiversidade, na preservação dos recursos naturais e no controle da poluição, como alimentos saudáveis produzidos de forma orgânica, educação ambiental, cuidados com o solo, água e ar, redução da energia de combustíveis fósseis, uso de sacolas retornáveis, soberania e segurança alimentar entre outros.

- c) Na dimensão econômica, destacam-se questões fundamentais como o combate à pobreza e a fome; acesso a recursos; acesso a famílias de baixa renda; oportunidades a artesãos, organizações e empresas locais de investimentos e fortalecimento do cooperativismo.

Pode-se delinear com base na análise do modelo de mensuração da sustentabilidade corporativa, conforme aponta o Quadro 1 (MEIXELL; LUOMA, 2015), que as vantagens que a *Moscow Food Co-op* possui por adotar o GSCM são estabelecidas pelo bom posicionamento de seus produtos e marcas no mercado (gerando visibilidade, vantagem competitiva e alinhando compromissos e parcerias) e a minimização de riscos (como boicotes e reclamações de clientes, não atendimento a legislação, denúncias de ONGs). Também pode-se destacar o bem-estar dos colaboradores e parceiros em relação ao ambiente de trabalho, treinamento e educação ambiental, saúde e segurança do consumidor por consumir produtos orgânicos, saudáveis e de qualidade.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

O capítulo ilustrou o conceito de *Green Supply Chain Management* (GSCM), utilizando a cadeia produtiva sustentável da *Moscow Food Co-op* que estabelece relação com produtores rurais que adotam a sustentabilidade em seus negócios.

Constatou-se que a *Moscow Food Co-op* atende aos princípios de GSCM, evidenciando que se trata de uma cooperativa voltada a segurança alimentar e a sustentabilidade ambiental, priorizando práticas verdes, criando uma imagem positiva de responsabilidade socioambiental, por meio de ações de educação e práticas sustentáveis. O desenvolvimento sustentável é um processo em constante transformação no que diz respeito a responsabilidade na conservação e preservação da natureza, superando a miopia de considerá-la como mero recurso, como que não houvesse limites de carga que pudessem levar ao esgotamento. O

que decorre de realizar investimentos, por meio de desenvolvimento tecnológico, inovação e mudanças organizacionais, que compatibilize uma simbiose entre desenvolvimento humano e ambiente.

Neste sentido, fazem-se necessárias concepções organizacionais ou, melhor, interorganizacionais que possam dar conta não apenas de meras adaptações incrementais em determinada organização, mas sobretudo de mudanças mitigatórias na compreensão sistêmica de uma gestão de cadeia de suprimentos que seja sustentável, atendendo aos requisitos do *triple bottom line* – social, econômico e ecológico, segundo John Elkington (1999), como também das dimensões cultural, espacial e política, de acordo com Ignacy Sachs (2010) e, por último, da perspectiva tecnológica, preconizada por Seiffert (2011).

Apesar que haja barreiras de concepção na implementação do GSCM, como o *trade-off* que contrapõe desempenho econômico e responsabilidade socioambiental corporativa, há ainda um conjunto de ferramentas a serem mais bem concebidas no que se refere à governança interorganizacional e à gestão organizacional, assim como às tecnologias para a implementação de práticas verdes.

O caso da Moscow Food possibilitou identificar ações concretas no que se refere a concepção do GSCM. O que favorece a inserção em mercado designado verde, na qual estabelece o consumo responsável ou, mesmo, crítico. Este ocasiona uma vantagem competitiva quanto a consolidação de marcas socio ambientalmente amigáveis, diante da transitoriedade do paradigma da sustentabilidade; valorização da relação e bem estar humano no contexto organizacional e interorganizacional, o que favorece maior sincronia no fornecimento encadeado tanto de matéria-prima, diminuindo estoques, como no aprimoramento da qualidade de serviços; racionalização do consumo de energia; diminuição de resíduos, incorporando a concepção de novos subprodutos, resultando no desenvolvimento eficiente de novos produtos.

No seu conjunto, a GSCM reestabelece um novo padrão de responsabilização da economia de mercado, quanto a existência de outras (ecossocio)economias, sobretudo no âmbito territorial, onde as pessoas



se conhecem e se importam com cada uma e com seu lugar, que, por sua vez, fornece elementos para superar os limites da sociedade de consumo, que materializa felicidade como que fosse possível comprá-la.

## REFERÊNCIAS

ABU, N.H.; HUAT, K.K.; MANSOR, M.F. Implementation of Green New Product Development Among SMEs: Barriers and Critical Success Factors. MATEC Web of Conferences 150, 05038, 2018. doi.org/10.1051/mateconf/201815005038.

ALENCAR, A. S.; SEVERINO, M. R. Proposta de um modelo de indicadores de desempenho para a Green Supply Chain Management. In: **Estudos Interdisciplinares em Ciências Biológicas, Saúde, Engenharias e Gestão**. Setembro de 2016. doi.org/10.5151 / 9788580391619-08.

ALIANÇA COOPERATIVA INTERNACIONAL (ACI). Disponível em: <https://www.ocb.org.br/aci>. Acesso em 13 abr. 2021.

ASSUMPÇÃO, J. J.; CAMPOS, L.M.S. **A sustentabilidade da cadeia de suprimentos: SSCM e GSCM - diferentes dimensões de análise para o mesmo problema**. XXXVI ENCONTRO NACIONAL DE ENGENHARIA DE PRODUÇÃO - Contribuições da Engenharia de Produção para Melhores Práticas de Gestão e Modernização do Brasil João Pessoa/PB, Brasil, de 03 a 06 out. 2016.

BRUNDTLAND, G. H. Comissão Mundial sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento – 1988. Nosso Futuro Comum. Rio de Janeiro: FGV, 1988.

CHIN, T. A.; TAT, H. H.; SULAIMAN, Z.; ZAINON, S. N.; MUHAMAD, L. Green Supply Chain Management Practices and Sustainability Performance. **Advanced Science Letters**. Vol. X, XXX-XXX, 2015. Disponível em: [https://www.researchgate.net/publication/277952935\\_Green\\_Supply\\_Chain\\_Management\\_Practices\\_and\\_Sustainability\\_Performance](https://www.researchgate.net/publication/277952935_Green_Supply_Chain_Management_Practices_and_Sustainability_Performance) [acessado em 12 ago. 2020].

COUNCIL OF SUPPLY CHAIN MANAGEMENT PROFESSIONALS – CSCMP. **CSCMP Supply Chain Management Definitions and Glossary**. 2021. Disponível em: [https://cscmp.org/CSCMP/Educate/SCM\\_Definitions\\_and\\_Glossary\\_of\\_Terms.aspx](https://cscmp.org/CSCMP/Educate/SCM_Definitions_and_Glossary_of_Terms.aspx). Acesso em: 13 abr. 2021.

COOPER, M. C.; LAMBERT, D.; PAGH, J. D. Supply Chain Management: More Than a New Name for Logistics. **The International Journal of Logistics Management**. Vol. 8, Nr. 1, p 1-14, 1997.

DELAI, I. **Uma proposta de modelo de referência para mensuração da sustentabilidade corporativa**. 2006. 21f. Dissertação (Mestrado) – Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade de Ribeirão Preto, Universidade de São Paulo, Ribeirão Preto, 2006.

ELKINGTON, John. **Canibals with forks: the triple bottom line of 21st century business**. John Wiley and Sons Ltda, 1999.424 p.

GRIMM, I.J. SAMPAIO, C.A.C. PROCOPIUCK, M. Encadeamento ecossocioeconômico e gestão urbana: um estudo das feiras livres na cidade de Curitiba (PR). **Novos Cadernos**, v. 21, nº. 1, p. 35-56, jan-abr 2018.

HANDLELD, R.B. Green supply chain: best practices from the furniture industry proceedings. In: **Annual Meeting of the Decision Sciences Institute**, US: 1996, p. 1295–1297.

HERVANI, A.A.; HELMS, H. M. M.; SARKIS, J. Performance measurement for green supply chain management. Benchmarking: **An International Journal** Vol. 12 No. 4, 2005, p. 330-353. DOI 10.1108/14635770510609015.

HOFMANN, H.; BUSSE, C.; BODE, C.; HENKE, M. Sustainability-Related Supply Chain Risks: Conceptualization and Management. **Business Strategy and the Environment**, v. 23, n. 3, 2014.

IPCC, 2021- *Climate Change 2021: The Physical Science Basis*. Contribution of Working Group I to the Sixth Assessment Report of the Intergovernmental Panel on Climate Change [Masson-Delmotte, V., P. Zhai, A. Pirani, S. L. Connors, C. Péan, S. Berger, N. Caud, Y. Chen, L. Goldfarb, M. I. Gomis, M. Huang, K. Leitzell, E. Lonnoy, J. B. R. Matthews, T. K. Maycock, T. Waterfield, O. Yelekçi, R. Yu and B. Zhou (eds.)]. Cambridge University Press. In Press. 2021.

ISAKSSON, M.P.; HULTHÉN, H.; FORSLUND, H. Environmentally Sustainable Logistics Performance Management Process Integration between Buyers and 3PLs. **Sustainability**, 2019, 11, 3061; doi:10.3390/su11113061.

JANOVICH, A. **The Spokesman-Rewiev**. Moscow Food Co-op raises discount for low-income families. 2018 Disponível em: <https://www.spokesman.com/stories/2018/aug/10/moscow-food-co-op-raises-discount-for-low-income-f/>. Acesso 13 nov. 2020.

KAPP, W. **L'economia come sistema aperto e le sue implicazioni**, en Kapp 1991, 1-20. Trad. italiana de "The open system character of the economy and its implications, em Dopfer 1976.

KOLK, A. The social responsibility of international business: from ethics and environment to CSR and sustainable development. **Journal of World Business**, v. 51, n. 2016, p. 23-43, 2016.

KUMAR, R, & CHANDRAKAR, R. Overview of green supply chain management: operation and environmental impact at different stages of the supply chain. **International Journal of Engineering and Advanced Technology**, 2012, 1(3), p.1-6.

MEIXELL, M. J.; LUOMA, P. Stakeholder pressure in sustainable supply chain management. **International Journal of Physical Distribution & Logistics Management**, v. 45, n. 1/2, 2 mar. 2015, p. 69-89.

MORAIS, D. O. C. **O pilar social: dimensão invisível das cadeias de suprimentos sustentáveis**. Doutorado de Administração de Empresas (Tese). Escola de Administração de Empresas de São Paulo da Fundação Getúlio Vargas. 2018. 297 f.

MOSCOWFOOD. **The Moscow Food Co-op is a cooperatively owned grocery store in Moscow, Idaho that is open to everyone**. Disponível em: <https://www.moscowfood.coop/>. Acesso em 24 maio 2021.

NOVAES, A. G. **Logística e Gerenciamento da Cadeia de Distribuição: Estratégia, Operação e Avaliação**. 4ª reimpressão. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.

PAGELL, M; WU, Z; WASSERMAN, M.E. Thinking differently about purchasing portfolios: an assessment of sustainable sourcing. **Journal of Supply Chain Management**, 2010, 46(1), p. 57-73.

PORTER, M. E. **Competitive strategy: techniques for analysing industries and competitors**. New York: Free Press, 1980.

PORTER, M. E. **Competitive Advantage: creating and sustaining superior performance**. New York: Free Press, 2008. 592 p.

SACHS, I. **Rumo à ecossocioeconomia: teoria e prática do desenvolvimento**. São Paulo: Cortez, 2007.

SAEED, M. A.; KERSTEN, W. Supply chain sustainability performance indicators - a content analysis based on published standards and guidelines. **Logistics Research** 2017, 10, p. 12, doi 10.23773/2017\_12

SEIFFERT, M. E. B. **Gestão ambiental: instrumentos, esferas de ação e educação ambiental**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2011.

SAMPAIO, C. A. C. **Gestão que privilegia uma outra economia: ecossocioeconomia das organizações**. Blumenau: Edifurb, 2010.

SAMPAIO, C. A. C.; SANTOS, L. C. R. Ecossocioeconomia empresarial: conciliando cadeia produtiva sustentável e arranjo socioprodutivo territorial. In: X Encontro da Associação de Pesquisa e Pós-Graduação em Ambiente e Sociedade. **Anais ...**, Campinas, 2021.

SAMPAIO, C. A.C. GRIMM, I. J. ALCÂNTARA, L. C. S. MANTOVANELI Jr., O. Eco-socioeconomies: analysis of experiences in the West of the United States of America. **Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional**, 16(3), p. 369–382, 2020.

SDG COMPASS. **Diretrizes para implementação dos ODS na estratégia dos negócios**. GRI. United Nations/Global Compact. wbcSD. 2016. Disponível em: [https://sdgcompass.org/wp-content/uploads/2016/04/SDG\\_Compass\\_Portuguese.pdf](https://sdgcompass.org/wp-content/uploads/2016/04/SDG_Compass_Portuguese.pdf). Acesso 26 abr. 2021.

SEURING S.; MULLER, M. 2008. From a literature review to a conceptual framework for sustainable supply chain management. **Journal of Cleaner Production** 16(15), p. 1699–1710.

SRIVASTAVA, S. K. Green supply-chain management: a state-of the-art literature review. **International Journal of Management Reviews**, 9(1), 2007, p. 53-80.

WCED - WORLD COMMISSION ON ENVIRONMENTAL AND DEVELOPMENT. **Comissão Mundial para o Meio Ambiente Humano**. Nosso Futuro Comum. Rio de Janeiro: Ed. da FGV, 1987.

YOUNG, W.; TILLEY, F. Can sustainable entrepreneurs become the true wealth generators of the future? **Greener Management International**, n. 55, p. 79-93, 2006.

ZHENG, F. Practices and Research on Green Supply Chain Management in China and Abroad. In: **International Conference on E-Product E-Service and E-Entertainment**, 2010, pp. 1-4, doi: 10.1109/ICEEE.2010.5661341.

# CADEIA PRODUTIVA DO COCO ENCONTRADO NO COMPLEXO DO MERCADO MUNICIPAL CENTRAL DA CAPITAL DE SERGIPE

## INTRODUÇÃO

Este trabalho tem como objetivo tratar sobre a cadeia produtiva do coco-da-baía, com um foco especialmente dirigido aos que chegam ao Complexo de Mercados Municipal do Centro da Capital Sergipana: Aracaju.

Figura 1: produção do coco-da-baía em Japoatã, Sergipe



Fonte: Agência Nacional de Notícias, 2020.

O motivo do foco enseja-se no fato de estarmos apresentando resultados do Projeto CERES: Conexões entre Estudos Regionais em Perspectiva Socioambiental, que teve como finalidade analisar feiras livres, espaços públicos e áreas verdes urbanas, mas devido à pandemia causada pelo vírus do Covid19, a equipe (re)direcionou ações para o Complexo de Mercados Municipal Central (CMMC) da cidade de Aracaju, Sergipe e outras feiras livres nas cidades de grande porte do Estado de Sergipe para entender as formas organizativas dos seus comerciantes/feirantes.

Para este texto iremos discorrer sobre o Complexo de Mercados Municipal Central (CMMC), o qual utilizamos dados disponíveis pelo administrador do CMMC, bem como os dados no Arquivo Público de Sergipe - APES, fundamentando com artigos, publicações de jornais, dissertações, teses, boletins produzidos pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - EMBRAPA, pelo Caderno Setorial do Escritório Técnico de Estudos Econômicos do Nordeste - ETENE do Banco do Nordeste, e dados disponibilizados pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatísticas - IBGE.

Um dos pontos primordiais, foi o fator de estudos sobre arranjos produtivos e socioprodutivos propiciados por um olhar baseado nas ecossocioeconomias e arranjos socioprodutivos, com parcerias estabelecidas entre as instituições envolvidas Universidade Federal de Sergipe, Universidade Regional de Blumenau e Pontifícia Universidade Católica do Paraná, na perspectiva de compreendermos as redes de cooperações que faz parte dos arranjos produtivos e socioprodutivos encontrados nos Mercados Municipais, feiras livres e espaços públicos.

## DESENVOLVIMENTO

De acordo com Batalha (1997), as cadeias produtivas são a soma de todas as operações de produção e comercialização repassadas pelos envolvidos nessa lógica para negociar produtos e/ou matérias-primas até que o mesmo chegue às mãos dos seus usuários, seja ele um particular ou uma organização.

Rosado (1997); Soares et al (2010) destacam que é importante que se saiba os custos dos componentes que abrange a competitividade que compõe uma determinada cadeia produtiva. Acrescentamos a importância de que seja uma competitividade pautada em uma cadeia produtiva que procura ser justa, solidária e compatível com o alcance para se chegar aos Objetivos do Desenvolvimento do Milênio (ODM) assim como os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável, a exemplo do ODS 8 – trabalho decente e crescimento econômico; ODS 11 – cidades e comunidades sustentáveis; ODS 12 – consumo e produção responsáveis, focados na promoção de recursos e eficiência energética, infraestrutura sustentável e acesso a serviços básicos e empregos “verdes” ao promover a prevenção de grandes quantidades de resíduos, mediante o Repensar, Reduzir, Recusar, Reciclar, Reutilizar; ODS 15 que considera a vida terrestre, a indústria da construção e suas cadeias de suprimento, impactando o uso de materiais de origem responsável, a exemplo da madeira, das fibras de origem animal, vegetal, entre outros. Por fim, o ODS 17, estabelece parcerias e implementações sustentáveis que garantam fortalecimento coletivo.

Nesse sentido, saímos do espaço de uma economia linear, predatória, que se efetua com uso irresponsável dos recursos naturais da ambiência terrestre, de forma desprovida de responsabilizações, se respaldando em políticas de apoios ao um sistema capitalista compensatório, mas sem que compense de fato dos danos causados ao meio ambiente, ao ser vivo e ao planeta.

É importante entendermos que, dentro de uma cadeia produtiva que se compreenda enquanto sustentável, deve-se considerar todos os aspectos e ações que acontecem, desde o momento de preparação da terra, os produtos, as mãos de obra utilizadas de forma justa, os materiais utilizados que possibilitaram a cultivo de determinado produto, enfim, todo processo que ocorre desde sua origem, até o seu destino final; é importante também considerarmos que o destino final deste produto, ocorre de forma responsável, em que tanto o usuário que o adquiriu, quanto as empresas e instituições que o co-

letarão como resíduo, trate-o de forma a não contaminar ainda mais o meio ambiente.

Nesse sentido, atuar com as diversas faces da sustentabilidade é um imperativo entre os seres humanos responsáveis, que almejam encontrar mecanismos estratégicos para auxiliar sujeitos a se reeducarem para pensar de forma sustentável, ou seja, de forma que não polua o meio ambiente, que diminua a quantidade de lixo, evitando uma maior produção de gases de efeito estufa, proliferação de doenças, contaminação do solo, etc. Uma dessas linhas de ação, são as ecossocioeconomias, os arranjos produtivos sustentáveis, cadeia de produção circular<sup>1</sup>, trabalhando sempre com foco na proteção e conservação socioambiental, na sobrevivência digna de todos os seres vivos, diminuindo os impactos negativos do homem sobre as ambiências.

Precisamos de pensamentos, análises e reflexões sistêmicas e integradas às necessidades dos seres vivos de forma que abarque o maior número de variáveis possíveis. Um pensamento que busque soluções, mas ao mesmo tempo considere as populações envolvidas, suas formas de vida, suas culturas, ambiências e necessidades básicas de sobreviver com dignidade; que considere a fauna, a flora, os lagos, lagoas, rios, riachos, mares e o ar que respiramos; que pense nos recursos naturais, mas que estes sejam utilizados de forma racional, que possibilite o crescimento econômico de todos, de forma justa, sem exploração de mão de obra de forma desumana.

Vial, Sette e Sellito completam que estudos e análises das cadeias produtivas que permitem avaliar vários aspectos e diferentes abordagens, a exemplo das “[...] tecnologias, políticas públicas e privadas,

---

<sup>1</sup> O termo ‘moda circular’ baseia-se nos princípios de uma economia circular e envolve todo o ciclo de vida de produto, desde a concepção e investigação até a produção, transporte, armazenamento, marketing e vendas, passando pela fase de utilização e reutilização, reparação e finalmente a reciclagem ou eliminação do material. Moda circular é a visão inovadora que repensa todas as partes da indústria da moda e sua cadeia de produção (Fashionetwork; Urbano, 2016).



estratégias de negócio, novos arranjos e identificar questões como melhoria de desempenho e competitividade” (2009, p.1).

Silva (2005) destaca que compreender o significado de cadeia produtiva possibilita visualização integral do processo envolvido, identificando debilidades e potencialidade; permite a visualização total do processo e a incrementação de fatores condicionantes de competitividade, assim como motiva o estabelecimento de cooperação técnica, como forma de potencializar a produção e comercialização.

Carvalho e Mendonça (2019), ao analisarem a cadeia produtiva que envolve o sistema de comercialização de produtos agrícolas, elucidam que esta é uma das atividades mais complexas dentre as que envolvem o processo da agricultura. Os autores fazem tal afirmativa considerando que, no momento em que a produção agrícola se torna mercadoria, há “[...] a integração de mercados, por meio de diversos segmentos e setores que se apropriam da produção e impõe metas de quantidade e de qualidade, formando cadeias, redes ou arranjos produtivos” (2019, p. 240). Concluem que:

A negociação de produtos agrícolas apresenta características específicas quando da reunião, interação e dispersão de bens e serviços, pois organiza fluxos de atividades relacionadas à agricultura através da produção e da organização espacial para sua comercialização. Esse processo envolve vários atores sociais que compõem a cadeia produtiva dos gêneros agrícolas e integram etapas de transformações da produção. Essa cadeia tende a se estender ou encolher conforme a demanda econômica por determinado produto variando assim, no tempo, no espaço e no número de atores envolvidos para promover a interação produtor consumidor (Carvalho, Mendonça, 2019, p. 240-241).

Nesse trabalho, nosso olhar direcionar-se-á para a cadeia produtiva do coco, especificamente o coco-da-baía (*COCOS nucifera L*), devido ao fato de ser a espécie mais encontrada no Complexo de Mercados Municipais da região central da capital sergipana. Brainer (2018) alerta quanto às demais espécies produzidas no Brasil, conforme suas aptidões são:

Gigante do Brasil da Praia do Forte (GBrPF), a Anão Verde do Brasil de Jiqui (AVeBrJ) e a variedade híbrida (AVeBrJ x GBrPF). Em virtude da cor, as cultivares Anão Amarela e Anão Vermelha, respectivamente, não são muito demandadas pelos produtores ou consumidores de água de coco, por atribuírem à cor ao estágio de maturação avançado do coco verde (Brainer, 2018 p.2).

Machado (2018) publicou nota que esclarece a população em defesa do Projeto de Lei 10788/18 em tramitação já com caráter conclusivo na Câmara dos Deputados, destaca que a produção de coco no País chega a 1,13 bilhão/ano (2018, s/p). O Sindicato Nacional dos Produtores de Coco no Brasil (SINDCOCO) informa em seu site que em 2016, a cadeia produtiva do Coco empregava uma média de um milhão e meio de pessoas (1,5), afirmativa confirmada por dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2016) calculou que o valor da produção do coco chega a R\$ 1,13 bilhão e que, cada hectare gera em média três empregos diretos, de forma que os 234 mil hectares cultivados empregam diretamente 700 mil pessoas e indiretamente outros 2,8 milhões de pessoas.

IBGE (2016) indicam que a área ocupada com coco-da-baía no Brasil é de cerca de 234 mil hectares, que produzem 1,76 milhão de toneladas do fruto, com rendimento médio de 7,5 mil kg por hectare. Segundo Brainer e Ximenes (2018), a previsão para 2020 foi a de que a área colhida do coco-da-baía chegasse a 223 mil hectares com produção de 1,95 bilhão de frutos. Esperamos que tal estimativa tenha se concretizado.

Brainer e Ximenes (2020), descrevem que a produção mundial de coco foi estimada em 63,6 milhões de toneladas em 2020 e que essa produção concentra-se em três Países: Indonésia (30,1), Filipinas (24,7%) e Índia (19%); o Brasil é o quinto maior produtor mundial de coco, com a participação de 4,5% da produção total. Quanto ao crescimento, os autores citam que a produção tem obtido certa estabilidade, com o crescimento anual da atividade em 0,8% da área colhida e 0,1% da produção mundial do coco. Cita-se:

O desempenho da produção tem-se mantido praticamente estável nesses últimos cinco biênios (2016/17 a 2020/21), com um crescimento de 0,9% a.a. No biênio 2020/21, a produção total de copra foi 5,8 milhões de toneladas métricas, principalmente, para produção de óleo de coco (62,0%) e farinha de coco (33,1%). No biênio 2020/21, a produção total de copra foi 5,8 milhões de toneladas métricas, principalmente, para produção de óleo de coco (62,0%) e farinha de coco (33,1%). Os maiores produtores mundiais de copra são também os de óleo de coco, com exceção de Bangladesh, que importa toda a copra para produzir o óleo (USDA, 2020). Quanto ao óleo, entre 2020/21 e 2016/17, a produção não foi suficiente para suprir o consumo na alimentação e na indústria, cujo crescimento foi de 14,7%, provocando uma queda de 2,4% dos estoques finais, mesmo diante de um aumento de 26,6% das importações. Os maiores consumidores de óleo de coco na alimentação são a União Europeia (58,9% do consumo total), Índia (58,5%) e Vietnã (100,0%). Os Países que o usam mais na produção industrial são Filipinas (66,7%), Estados Unidos (60,4%), Indonésia (66,7%) e México (67,9%) (USDA, 2020) (Brainer; Ximenes, 2020, p.1-2).

No Brasil, a Agência de notícias da Câmara Legislativa esclarece que os frutos do coco são colhidos in natura e são utilizados na produção de coco ralado, leite de coco, bebidas, margarinas, manteigas saborizadas, ração animal e óleos, entre outros produtos. Já a fibra do coco pode ser utilizada como matéria-prima na agricultura, no controle de erosão, na fabricação de colchões, tapetes, cola adesiva em painéis, estofados para automóveis, cordas e outros. E é uma das principais lavouras permanentes de alguns estados, tendo em 2006 alcançado o ranking do terceiro lugar e passado para a sexta posição em 2017. Lê-se:

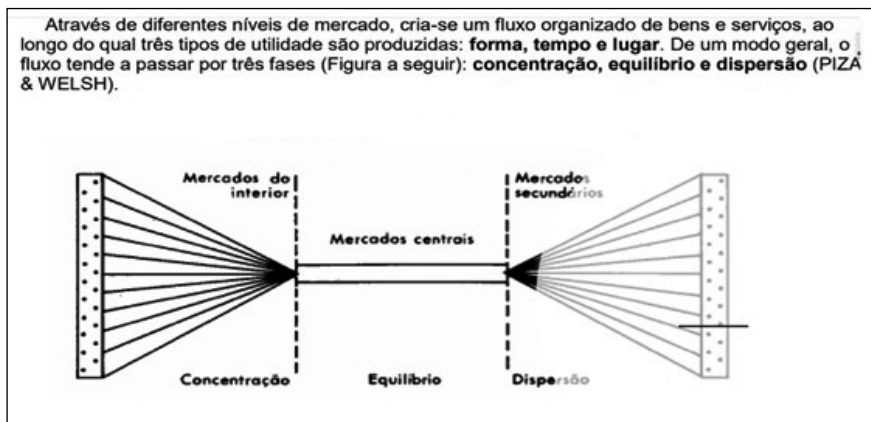
Em 2019, o saldo da balança comercial nacional dos derivados do coco foi de 2,83 milhões de reais, sobretudo pela queda das importações de quase todos os produtos. O Nordeste continua o maior produtor, com 81,3% da área e 71,2% da produção nacional. Por um lado, já existem na Região iniciativas de moderniza-

ção da atividade, com implantação de novas áreas ou renovação de coqueirais com variedades mais produtivas, mas é preciso investir também no aumento de produtividade da maioria dos coqueirais já existentes, com o incentivo de programas governamentais adequados aos produtores dessas áreas (Brainer; Ximenes, 2020, p.1).

O coco verde e o coco seco podem ser obtidos durante todos os meses do ano, não existindo, portanto, uma estação climática definida para a colheita que é realizada normalmente em dois períodos de maturação, conforme sua finalidade ou mercado a que se destina. Vale salientar que, além do mercado, o ponto ideal para a colheita do fruto está associado a indicadores relacionados à planta, ao fruto e às características de produção (Brainer; Ximenes, 2020, *apud* Aragão, 2002).

O Fluxograma elaborado por Piza e Welsh (1968), demonstra como, via de regra, o foco da cadeia produtiva fecha-se na comercialização, desconsiderando todo o processo que ocorre antes deste, diferente da Figura 2 apresentada por Sobral em estudos na Embrapa Tabuleiros Costeiros, no qual considera todos os aspectos empreendidos pelo produtor até a venda final deste.

Figura 2: fluxo de bens e serviços propostos por Piza e Welsh (1968).



Fonte: Programa aprender pra valer (Ceará), organizado por Carvalho (2021).

Considerando o tempo que se começou a discutir sobre os impactos negativos que o homem tem causado ao meio ambiente natural em todos seus aspectos, não deveríamos já ter mudado nossa forma de pensar e tratar a questão socioeconômica e socioambiental dos cultivos, que por si só perpassa por uma revisão de nosso processo educativo e cultural em relação à disposição final dos resíduos produzidos, com ênfase, nesse trabalho, pelo consumo do coco?

## METODOLOGIA

É um trabalho de cunho quali-quantitativo. As principais fontes consultadas foram artigos científicos, notícias de agências governamentais, projetos de leis, leis, teses, dissertações e folhetos explicativos sobre processo de cultivo e ambiências para a produção e cadeia produtiva do coco-da-baía. O Levantamento Sistemático da Produção Agrícola - LSPA<sup>2</sup> foi implantado pelo IBGE em novembro de 1972, com o propósito de atender às demandas de usuários por informações estatísticas conjunturais mensais.

O LSPA integra o Plano Geral de Informações Estatísticas e Geográficas nos termos do Decreto n. 74.084, de 20.05.1974. Pois,

O LSPA fornece ao sistema dados sobre a área, a produção e o rendimento médio, obtidos mês a mês, dentre outras informações. O levantamento baseia-se principalmente nas informações fornecidas pelos Grupos de Coordenação das Estatísticas Agro-

---

<sup>2</sup> As informações são disponibilizadas sob a forma de publicação impressa anual, contendo os dados de quantidade produzida, valor da produção e área dos cultivos para os produtos investigados. Os dados são divulgados em nível Brasil, Grandes Regiões, Unidades da Federação, Mesorregiões e Microrregiões Geográficas e Municípios. A publicação Produção agrícola municipal: culturas temporárias e permanentes, tabelas e séries históricas estão também disponíveis no site do IBGE na Internet, bem como podem ser consultadas através do Sistema IBGE de Recuperação Automática - Sidra, disponível no endereço. Cabe ressaltar que, de acordo com a política de revisão de dados utilizada na pesquisa, ao divulgar os dados de um ano são revistos os resultados do ano anterior (IBGE, 2018, p.32).

pecuárias - GCEAs, pelas Comissões Regionais de Estatísticas Agropecuárias - Coreas e, ainda, pelas Comissões Municipais de Estatísticas Agropecuárias - Comeas, formadas por representantes de entidades públicas e privadas ligadas à produção e ao uso de dados estatísticos do setor agropecuário. Algumas dessas entidades são o próprio IBGE; o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; as secretarias de agricultura dos estados; cooperativas e agroindústrias; empresas de assistência técnica e extensão rural; o Banco do Brasil e instituições da área de crédito, financiamento e incentivo agrícola (IBGE, 2018, p. 20).

O Decreto nº 73.482, de 17.01.1974, o IBGE passou a responsabilizar-se por todas as fases da pesquisa, havendo a integração do Levantamento Sistemático da Produção Agrícola - LSPA com a Produção Agrícola Municipal - PAM.

O objetivo do relatório PAM é fornecer informações sobre as áreas plantadas, áreas destinadas à colheita, produção obtida, rendimento médio e valor da produção para 41 produtos agrícolas de cultura temporária e 35 de culturas permanentes (dentre elas, o coco), para os Municípios, Microrregiões e Mesorregiões Geográficas, Unidades da Federação, grandes Regiões e Brasil (PAM/IBGE, 2018).

Os dados levantados em cada município referem-se à área plantada, área destinada à colheita (ha), área colhida (ha), quantidade produzida (t), rendimento médio obtido (kg/ha) e preço médio pago ao produtor no ano-base (R\$/t), para os seguintes produtos.

E finalmente, houve necessidade de acesso ao banco de dados disponibilizados em sites governamentais, artigos científicos, teses, dissertações e um trabalho de conclusão de curso. Como todo trabalho de pesquisa de cunho empírico, é um processo de construção processual, uma escavação científica de dados publicados, e, ao mesmo tempo, envolve diálogos, permissões para uso de imagens, conhecer pessoas, locais e apreciar seu objeto de trabalho, degustando água de coco, conversando com entregadores, conversando com vendedores e coletando informações. Pesquisa é sempre um quebra-cabeça que entrelaça

imagens, leituras e vivências do mundo-da-vida-vivida e mostrada abertamente. O que falta para completar o quebra cabeça, é o que está nas entrelinhas, nas políticas de apoio, nos subsídios que encontramos pelos caminhos.

É sempre uma busca de informações e dados, por isso, sempre um vir-a-ser que se delinea de forma constante, demorada, processual. Uma colcha de fuxicos, produto colorido, rico em padrões e ao mesmo tempo, tão importante quanto a agricultura praticada pelo que Barros denomina de “[...] economias primárias” (2007, p.4)<sup>3</sup>, que tem acompanhado a história de Sergipe.

A questão principal é como podemos ter um crescimento socioeconômico, ao mesmo tempo que se respeita os diversos modos de vida do homem nordestino, sem poluir as diversas ambiências encontradas, mas que alcance um bom nível de desenvolvimento socioambiental, socioeconômico, cultural justo, igualitário e participativo?

O desenvolvimento e aprendizagem para participação equitativa de cadeias produtivas sustentáveis que se preocupem desde a preparação do solo, plantio, manutenção, colheita, processamento, transporte do produto, armazenamento, distribuição, comercialização e todo o trabalho do produtor.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

A agricultura é um dos sustentáculos das atividades econômicas no Estado de Sergipe. É tão importante que, Vial et. Al (2009), consideram-na como atividade base para todos os outros setores, haja vista que produz bens essenciais à sobrevivência do ser humano. Conforme os autores, pode-se dizer que a produção agrícola é composta por etapas, às quais podemos denominar como cadeia produtiva. São elas: aquisição de insumos e sementes, plantio, cultivo, colheita, transporte,

---

3 Barros esclarece que o contato direto entre produtores e consumidores só ocorre significativamente em economias primárias (para maior aprofundamento, ler Barros, 2007);

armazenamento, beneficiamento e comercialização sendo que “[...] o resultado de tudo isso são os bens gerados e, dentre eles, destacam-se os indispensáveis alimentos, a madeira, as fibras têxteis, o couro, o papel, o fumo, os combustíveis e outros” (2009, p.2).

Um fator importante que deve sempre ser considerado é a dependência da produção agrícola aos ciclos e mudanças climáticas assim como a fatores biológicos que propiciem uma boa produção. De acordo com Accarini (1987) *apud* Vial, Sette e Selitto:

Este fato provoca uma descontinuidade do fluxo de produção, implicando em ociosidade temporária de terras, armazéns e equipamentos, exigindo grandes somas de recursos próprios, ou de créditos que sejam aplicados por longos períodos. Isto pode inviabilizar a realização dos correspondentes investimentos, pois torna lenta sua recuperação econômica” (Accarini, 1987 *apud* Vial, Sette e Selitto, 2009, p. 2).

Essa dependência gera a necessidade de intervenção governamental, devido à necessidade de implementar políticas públicas que visem equilibrar ou suprir lacunas de produção “[...] tanto na geração de excedentes, como em quebras de safra” (2009, p.3). Alguns exemplos citados por Accarini (1987) descritos em Vial, Sette e Selitto são estoques reguladores, políticas de crédito, os financiamentos, os seguros e as taxações de preços (2009, p.3).

O coco-da-baía é um produto da agricultura, mas que pertence à uma lavoura com caráter mais permanente, o que não diminui seus custos durante preparo da terra, cultivo, produção, transporte, processamento, armazenamento, comercialização, responsabilização dos consumidores (incipiente) e das instituições responsáveis pela coleta de resíduos sólidos e das demais organizações responsáveis pela coleta do resíduo, até que finalmente esse possa ser considerado “lixo”. Brainer afirma que “[...] todas as partes do fruto do coqueiro, tanto verde como seco, quer na forma in natura ou processada ou ainda artesanal, possuem aproveitamento econômico (2018, p. 2).



Andrade et al (2004) elucida que o coqueiro (*Cocos nucifera Linn*) é uma monocotiledônea pertencente à família *Palmae* e teve origem no sudeste asiático, nas ilhas entre os oceanos Índico e Pacífico e que após essa região, o fruto tenha sido levado para a Índia e, em seguida, para o leste africano e depois do descobrimento do Cabo da Boa Esperança, foi introduzida no oeste africano e, de lá, seguiu para as américas e demais regiões tropicais do globo terrestre (Purselove, 1974). Em razão das suas inúmeras utilidades, o coqueiro é muitas vezes denominado “Árvore da Vida” (Erhardt *et al.*, 1976; Ferreira *et al.*, 1998 *apud* Andrade, 2004). Andrade cita que uma das particularidades do coco aqui no Brasil é o fato de que é consumido ainda verde e in natura. Lê-se:

O Brasil apresenta uma peculiaridade com relação ao fruto do coqueiro. Enquanto mundialmente o coco é conhecido como uma oleaginosa, sendo processado majoritariamente em seu estágio final de maturação para a produção de óleo e outros produtos, no país, o coco é consumido também imaturo para o aproveitamento da água rica em sais minerais, acumulada no seu interior (Rosa et al., 2001 *apud* Andrade, 2004).

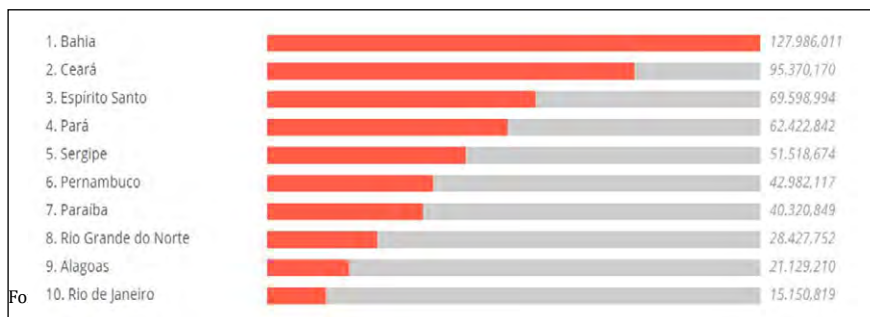
De acordo com o IBGE, o coco pertence ao grupo de cultura permanente, sendo uma cultura de ciclo vegetativo longo, o qual possibilita que ocorra colheitas sucessivas, sem necessidade de novos plantios; o coco-da-baía, teve uma produção de mais de 61 milhões de frutos, segundo o Censo Agro 2017. Apesar de ser a 2ª maior lavoura permanente de Sergipe, ficando atrás apenas da laranja; a produção foi menor em relação a 2006, quando o estado era o 3º maior produtor no país (65,01 milhões de frutos) (IBGE, 2016; Brainer, 2018; Brainer, Ximenes, 2020).

Nesse momento, conforme Brainer (2018), os plantios de coco estão por todo o território nacional, exceto Amapá, Santa Catarina e Rio Grande do Sul. Os três primeiros produtores nacionais, são: Bahia, Sergipe e Ceará; suas áreas e produções conjuntas representam, respectivamente, 57,2% e 49,4% do total nacional, no entanto, Pernam-

buco, Espírito Santo e Alagoas vêm ganhando participação. Os estados que mais importaram em 2017 foram Alagoas (42,4%); Espírito Santo (34,7%); Ceará (15,3%); Sergipe (7,2%) e Paraíba (0,4%). Assim,

Em 2017, a Bahia produziu 351 milhões de frutos e Sergipe, com a produção de 234 milhões, ultrapassou o Ceará que produziu 187 milhões. O aumento da produção brasileira se deu numa proporção muito maior pela elevação da produtividade do que pela expansão das áreas, pois, enquanto a área cultivada com coqueiro cresceu 13,2%, entre 1990 e 2015, a produção e a produtividade cresceram, respectivamente, 143,2% e 114,8%. Isso ocorreu a partir da introdução de novos plantios nas regiões Norte, Sudeste e Centro-oeste, com utilização intensiva de insumos, de tecnologia, implantação de grandes projetos em perímetros irrigados e utilização da variedade de coqueiro Anão Verde e do híbrido (Brainer, 2018, p. 1-12).

Figura 3: ranking coco-da-baía dos estados do Brasil por Valor da produção (em x1000)



Nota: valores colhidos a partir de informações referentes aos estabelecimentos com mais de 50 pés em 30 de setembro de 2017.

Outro fator que impactou positivamente o cultivo do coco foram projetos e iniciativas governamentais voltados para a irrigação, como o Platô de Neópolis, na região do Baixo São Francisco. No estado de Sergipe, há produção de coco-da-baía em 48 municípios, destacando-se como principais produtores no período de 2003-2009, os municípios de Estância (21,3%), Santa Luzia do Itanhy (10,7%), Pacatuba

(10,5%) e Neópolis (8,2%), que juntos, foram responsáveis por 50,7% da produção estadual (EMDAGRO, 2010).

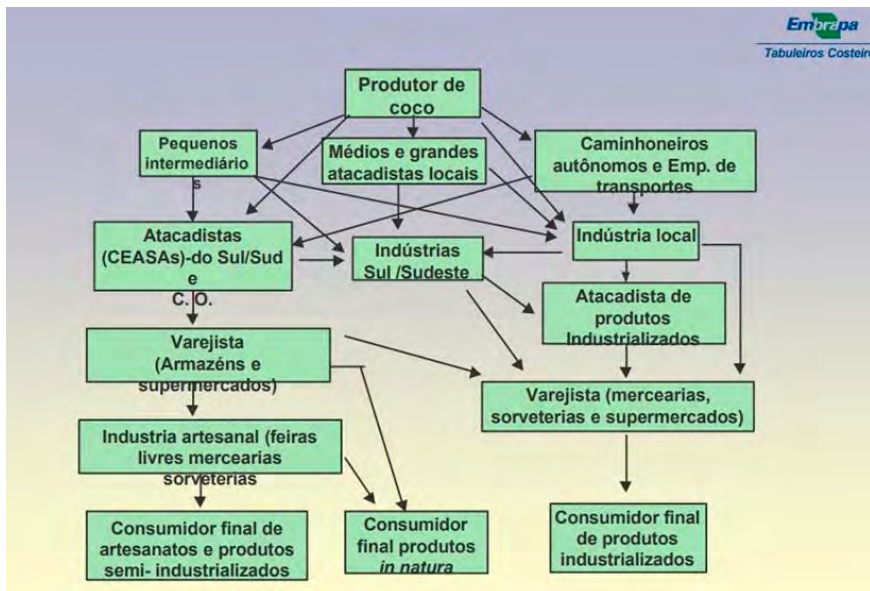
O relatório sobre produção de coco da baía em Sergipe, produzida pela Emdagro (2020), esclarece que cultura do coco-da-baía é típica de clima tropical, e desenvolve-se principalmente ao longo do litoral brasileiro (EMDAGRO, 2020; Costa, Gebara, s/d, p.177, Brainer, 2018) sendo responsável por mais de 67% da produção nacional do produto. Bahia, Sergipe e Ceará são os principais produtores e participam, juntos, com mais de 50% da produção regional. Brainer e Ximenes, apontam que em 2020, o Brasil estava na quinta posição mundial na produção do coco, com a participação de 4,5% do total mundial. Dessa forma,

A produção mundial de coco, estimada para 63,6 milhões de toneladas em 2020, continua bastante concentrada em três Países, Indonésia (30,1%), Filipinas (24,7%) e Índia (19,0%). O Brasil é o quinto maior produtor, com a participação de 4,5% do total mundial, após Sri Lanka. Ao longo dessa última década, o crescimento anual da atividade foi de 0,8% da área colhida e 0,1% da produção mundial de coco, denotando certa estabilidade, apesar de variadas adversidades enfrentadas pelos plantios durante esse período, resultando em queda de 0,7% da produtividade (Brainer; Ximenes, 2020, p.1).

Como já descrito o coco-da-baía é um produto da agricultura, mas, pertencente ao cultivo de caráter mais permanente, o que não diminui seus custos durante preparo do solo, cultivo, produção, transporte, processamento, armazenamento, comercialização, responsabilização dos consumidores e instituições responsáveis pela coleta de resíduos sólidos e das demais organizações responsáveis pelo produto, até que finalmente esse possa ser considerado lixo.

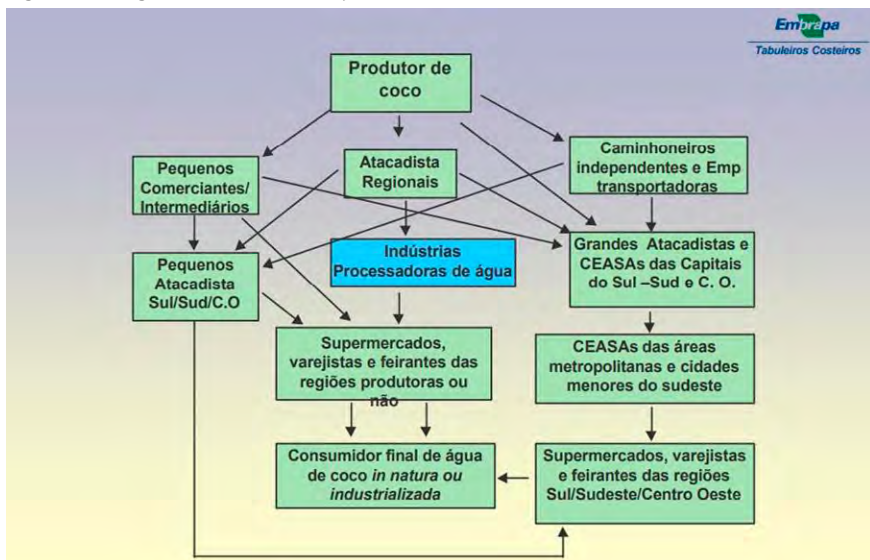
Abaixo temos dois fluxogramas elaborado pela Embrapa Tabuleiro Costeiro (Sobral) no qual descreve a comercialização de coco verde e do coco seco no Brasil.

Figura 4: fluxograma de comercialização do coco seco no Brasil



Fonte: Sobral; Embrapa Tabuleiros Costeiros (s/d).

Figura 4: fluxograma de comercialização de coco verde no Brasil de acordo com Sobral



Fonte: Sobral; Embrapa Tabuleiros Costeiros (s/d).

Figura 6: venda de coco verde em feira livre de Aracaju, Sergipe



Fonte: Sobral; Embrapa Tabuleiros Costeiros (s/d).

Essas imagens traduzem alguns dos mecanismos de vazão da produção do coco verde ou coco imaturo, como denominou Rosa et al (2001) citado por Andrade (2004).

## PROJETOS ATRAEM E IMPULSIONAM PRODUÇÃO DO COCO

A irrigação tem sido um fator fundamental para que Sergipe contribua com o crescimento da produção agrícola pois houve crescimento de mais de 90% no número de estabelecimentos com uso da irrigação entre 2006 e 2017. Esta tem sido fator fundamental, principalmente, quando pensamos no semiárido sergipano que apresenta elevada salinidade e sodicidade do solo, tornando primordial que se desenvolvam projetos acadêmicos, principalmente de caráter inovador para contribuir significativamente com o desenvolvimento sustentável e cooperativo. Bem como as iniciativas governamentais, como

exemplo, a ATER<sup>4</sup>, o Platô de Neópolis<sup>5</sup>, dentre outros investimentos do Barroso, da Associação dos Concessionários do Distrito de Irrigação de Neópolis (Ascondir<sup>6</sup>), entidade que capta e distribui a água do Rio São Francisco ao longo do projeto, o Platô de Neópolis só existe por conta da irrigação, haja vista que “[...] em um ano, temos apenas uns quatro meses de chuva, que vai de abril a junho. Por isso, a irrigação faz com que o projeto exista e produza o ano inteiro” (AGÊNCIA NACIONAL DE NOTÍCIAS/IBGE,2020).

Considerando ainda, a irrigação como fator primordial para o crescimento na produção agrícola do Estado de Sergipe, não podemos nos esquecer da importância do apoio governamental e do esforço co-

<sup>4</sup> ATER – Assistência Técnica e Extensão Rural – está conectada ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O público prioritário para a atuação do Mapa em assistência técnica, são os médios produtores rurais. Em resumo, refere-se aos agricultores que possuem faturamento anual inferior a R\$2.000.000, portanto, elegíveis para acesso ao Programa Nacional de Apoio ao Médio Produtor Rural (PRONAMP), conforme classificação do manual de crédito rural (MCR) do Banco Central. Outra classificação utilizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia (IBGE), inclui familiares médios e os não familiares médios. O primeiro grupo refere-se aos agricultores familiares que não acessam o Programa Nacional de Apoio à Agricultura Familiar (PRONAF) e por terem renda anual de R\$400.000,00 e o segundo refere-se aos agricultores cuja área da propriedade rural é de 4 a 15 módulos fiscais. (MAPA <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/ater/apoio-a-projetos>). Além de apoio a projetos, a ATER também é responsável pelo monitoramento das ações da Ater, Capacitação dos produtores e Técnicos no Meio Rural e Desenvolvimento da classe média rural.

<sup>5</sup> O Projeto de fruticultura irrigada do Baixo São Francisco Platô de Neópolis fica localizado a leste do Estado de Sergipe e à margem direita do Rio São Francisco a aproximadamente 40 Km de sua foz, abrangendo parte dos municípios de Neópolis, Pacatuba, Japoatã e Santana do São Francisco. O clima da região é classificado como semiúmido, com chuvas concentradas no período de maio a agosto, As precipitações pluviométrica média situam-se na faixa de 900 mm a 1000 mm e ocorre de forma irregular, acarretando déficit hídrico na região. O projeto possui uma área de 10.432 hectares, dos quais 7.053 hectares são irrigáveis e explorados com fruticultura tropical. A área é dividida em 40 lotes que variam entre 22 a 533 hectares e ocupado por 40 produtores agrícolas que trabalham em termo de concessão de direito de uso da terra em parceria com o governo estadual. O projeto dispõe de uma área de 3.079 hectares de reserva legal e permanente (Siqueira, 2007, p. 33-34).

<sup>6</sup> O modelo institucional utilizado no Projeto Platô de Neópolis é do tipo misto, com o poder público responsável pelo planejamento e construção da infraestrutura de irrigação fora das parcelas, cabendo à iniciativa privada (os 40 produtores) investirem nos lotes e organizarem a implementação do processo de produção e comercialização e assim é criada a ASCONDIR – Associação dos Concessionários dos Distritos de Irrigação do Platô de Neópolis (Siqueira, 200)

letivo dos assentamentos rurais no aumento da produção, a exemplo do município de Canindé do São Francisco e cidades circunvizinhas. Mas,

um dos produtos mais importantes no Platô de Neópolis é o coco-da-baía. E cultivá-lo só é possível por conta da irrigação por microaspersão. Essa técnica, a mais utilizada no estado, alcançando mais de 3 mil estabelecimentos agropecuários, consiste em lançar a água de forma rápida e eficiente, com precipitação suave e uniforme, sendo considerada de fácil manutenção (AGÊNCIA NACIONAL DE NOTÍCIAS/IBGE/2020).

Enfim, são diversas as ações governamentais que têm possibilitado a expansão da produção do coco-da-baia e também de outras variedades como já citado acima. É importante destacar que, como Sergipe é um estado banhado pelo Oceano Atlântico, sua cultura favorece o consumo de frutas tropicais, água de coco e seus derivados, como tapiocas recheadas com coco, coco na culinária e também no artesanato, com bolsas, aparadores de prato, porta moedas, botões etc. como destacamos nas Figuras 7 e 8.

Figura 7: artesanato feito com casca de coco seco, Aracaju, Sergipe



Fonte: Sobral; Embrapa Tabuleiros Costeiros (s/d).

Figura 8: artes derivadas da palha de coqueiros



Fonte: Carvalho (2018, 2020).

Assim sendo, a cadeia produtiva compreendida por nós, abarca para além da soma de todas as operações de produção e comercialização necessárias para passar de uma ou várias matérias-primas de base a um produto, os processos que vão desde o preparo do solo, as escolhas dos fertilizantes e demais produtos que serão utilizados no decorrer do cultivo, assim como as escolhas feitas conscientemente para que torne a competitividade dos meios de produção e consumo sustentável.

As políticas públicas de apoio ao agricultor têm grande impacto para que se possa ser competitivo e ao mesmo tempo, conscientemente sustentável. A política econômica é outro fator agregador nesse processo. Assim, compreendemos essas interrelações diversas, dentre as quais, educar uma população/comunidade para a sustentabilidade é primordial. Não há como ser competitivo, eficiente, sustentável se não souber avaliar o peso que as escolhas têm no processo que constitui as diversas faces de uma cadeia produtiva.



## CONCLUSÃO

Desde a publicação do livro Primavera Silenciosa de Carson (1962), o mundo é alertado dos impactos negativos de suas ações sobre o meio ambiente. Impactos para o ser humano, a fauna, a flora, o ar, a atmosfera, rios e mares. Enfim, sobre como impactamos de forma negativa nossa ambiência, quando agimos de forma irrefletida, gananciosa, desconsiderando o peso de nossas ações e escolhas.

Em 1972, a Organização das Nações Unidas criou a Conferência das Nações Unidas sobre o Ambiente Humano, em Estocolmo (Suécia). Em 1992, ocorre no Brasil o encontro que ficou conhecido como ECO 92, do qual derivaram propostas e a Agenda 21. Atualmente, temos a Agenda 2030, os objetivos do Desenvolvimento Sustentável, os Objetivos do Milênio, mas parece-nos que, principalmente no Brasil, caminhamos dois passos adiante e retrocedemos quatro. Infelizmente, vazamentos de gases tóxicos e radioativos, deslizamentos de barragens, desmatamentos, incêndios, mudanças climáticas e, infelizmente, na atualidade (setembro 2021), atingimos a marca quinhentos e noventa e cinco mil mortes por Covid 19, com média de erro para setecentos e doze mortes a mais não contabilizadas, o que ainda não serve como alerta de que estávamos vivendo em um caos. Pensar de forma sistêmica, integrada, conjunta, implica o fato de que o Brasil, precisa aprender a pensar sobre sua realidade.

Reconhecer e compreender a necessidade de tratarmos resíduos sólidos advindo da agricultura como importante poluidor e contribuidor para a produção de gases que favorecem o efeito estufa, e consequentemente, aquecimento global, mudança climática etc., implica pensarmos em como solucionar problemas do dia a dia, a exemplo dos resíduos produzidos pelo coco verde e suas variedades.

Uma alternativa para a casca de coco verde é a utilização em processos visando à produção de enzimas. Assim como outros rejeitos agroindustriais, a fibra de coco verde contém uma grande quantidade de compostos como celulose, hemicelulose e pectina que funcionam

como indutores na produção de enzimas extracelulares, como a celulase (SENHORAS, 2004). Andrade 2017, descreveu que a utilização da casca verde do coco como fonte de carbono para produção de celulase por meio do fungo *Phanerochaete chrysosporium* pode ser uma saída estratégica para o aproveitamento desse resíduo, revalorizando e ressignificando a importância de uma cadeia produtiva sustentável. Vale ressaltar que, as fibras utilizadas na pesquisa de Andrade et.al (2017) foram de coco e de celulose, esta última analisada como parâmetro de comparação devido aos diversos estudos já realizados anteriormente por Mourão (2003) e Vasconcelos (2004).

A destinação final, a revalorização do que antes era considerado resíduo, deve fazer parte de toda cadeia produtiva, seja de eletrodomésticos, pilhas, baterias, eletroeletrônicos etc. Os resíduos gerados pela agricultura devem fazer parte do processo de discussão e (re) educação social econômica, política, cultural ambiental de todos os indivíduos humanos e todas as questões relacionadas à vida no planeta. Os autores citados no decorrer do texto alertam para a quase totalidade descartada dos resíduos do coco e, como a utilização da fibra do coco-verde ainda não possui destinação certa e carece de estudos e técnicas que auxiliem no desfibramento da fibra deste.

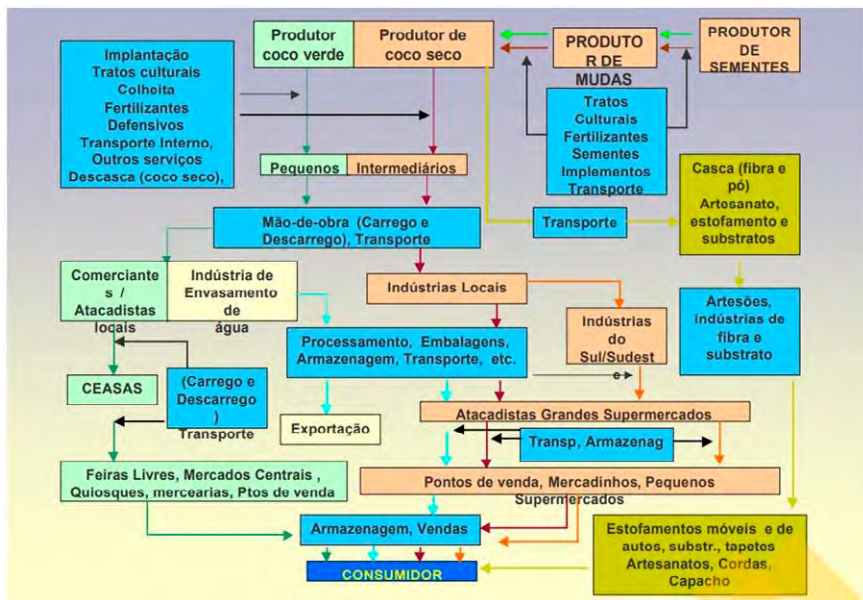
Considerando todos os fatores descritos no decorrer do trabalho, conclui-se que a emergência no Brasil, continua a ser educacional! Uma educação que favoreça o pensar, a criatividade, a solução de problemas ao invés de uma “educação bancária” como alerta Paulo Freire. Uma educação que aborde a questão econômica e política das ações de tornar-se cidadão.

Fator este que torna-se emergente, quando refletimos sobre a palavra do Diretor Presidente do Sindicato Nacional dos Produtores de Coco no Brasil (SINDICOCO), ao alertar para o impacto negativo que o decreto 9.274 de fevereiro de 2018, o qual transferiu os recursos que eram destinados aos Sindicatos, o quais empreendiam-no na educação dos trabalhadores rurais, criadores de coco, transferindo esses recursos para a Confederação Nacional da Agricultura e as Federações esta-

duais, completando que “[...] as entidades de federação e confederação são entidades criadas por sindicatos. Com isso se reverte o processo de criação em favor de instituições que só tem trazido benefícios para determinados grupos e não em favor dos seus criadores, ou seja, os Sindicatos” (PORTO, s/d).

O modelo de cadeia produtiva que mais se enquadra dentro do que acreditamos ser um modelo que abarque o maior número de nuances da mesma é a proposta elaborada por Sobral/EMBRAPA Tabuleiros Costeiros em sua cartilha informativa sobre o coco verde, conforme Figura 9.

Figura 9: cadeia produtiva do coco



Fonte: Sobral; Embrapa (s/d).

Percebe-se, no decorrer deste trabalho a falta de dados sobre a cadeia produtiva referente ao que ocorre previamente à comercialização do produto, ou seja, o processo que ocorre desde o preparo da terra até a colheita e escolha dos estabelecimentos que receberão o

produto, a qual é de extrema importância para compreendermos a cadeia produtiva sustentável e equilibrada socioambientalmente. A preparação do solo e os produtos que são utilizados, o maquinário, os gastos anteriores e a manutenção da plantação, os custos de implantação dos sistemas irrigados quando necessários, ou até mesmo a criação de reservatórios de água na produção é pouco explorado nos trabalhos de cadeia produtiva, mantém, geralmente, o modelo elaborado por Piza e Welsh na década de 1960.

## REFERÊNCIAS

ANDRADE, L. S.; ARAÚJO, A. M.; WANDERLEY, C. R. P., R. S.; RODRIGUES, K. PRODUÇÃO DE CELULASE A PARTIR DE DO USO DA CASCA DE COCO POR FUNGO DA PODRIDÃO BRANCA. **VIII Congresso Brasileiro de Gestão Ambiental Campo Grande/MS** – 27 a 30/11/2017. Disponível em: <http://www.ibeas.org.br/congresso/Trabalhos2017/IX-019.pdf>

ANDRADE, A. M. de; PASSOS, P. R. de A; MARQUES, L. G. da C.; OLIVEIRA, L. B. VIDAURRE, G. B. ROCHA, J. das D. de S. Pirólise de resíduos do coco-da-baía (Cocos nucifera Linn) e análise do carvão vegetal, Busca Integrada para Universidade Federal de Sergipe – UFS. **Rev. Árvore** **28 (5)**. Out 2004 Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rarv/a/kwNsXZXbbMSwVw4DQ7dmG9t/?format=pdf&lang=pt>

COELHO, M. A. Z. *et al.* Aproveitamento de resíduos agroindustriais: produção de enzimas a partir da casca de coco verde. **Boletim Ceppa**, Curitiba, v.19, n.1, p.33-42, 2001. 9. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/414064/aproveitamento-de-residuos-agroindustriais-producao-de-enzimas-a-partir-da-casca-de-coco-verde>.

CARIJÓ, O. A.; LIZ, R. S.; MAKASHIMA, N. Fibra da casca do coco-verde como substrato agrícola. *Horticultura Brasileira*. v. 4, n. 20, p. 533-535, 2002. **Artigo Convocado Hort. Bras.** **20 (4) dez 2002**. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/hb/a/PQsvvcv3dgWRHGTYD9qsFML/?format=pdf&lang=pt>

VALE, A.C; SOARES, J.B; CASAGRANDE, M. T. Aplicabilidade de fibras de coco em misturas asfálticas tipo SMA. In: **CONGRESSO BRASILEIRO DE PESQUISA E 250 DESENVOLVIMENTO EM PETRÓLEO E GÁS**, 4., 2007. Campinas:

ABPG, 2007. Disponível em: <http://www.repositorio.ufc.br/handle/riufc/54879>

PANDEY, A. *et al.* Solid-state fermentation for the production of industrial enzymes. **Current Science**, v.77, n.1, p.149-162, 1999. Disponível em: [https://pure.ulster.ac.uk/en/publications/solid-state-fermentation-for-the-production-of-industrial-enzymes-3#:~:text=Solid%20state%20fermentation%20\(SSF\)%20holds,industrial%20enzymes%20by%20SSF%20processes.](https://pure.ulster.ac.uk/en/publications/solid-state-fermentation-for-the-production-of-industrial-enzymes-3#:~:text=Solid%20state%20fermentation%20(SSF)%20holds,industrial%20enzymes%20by%20SSF%20processes.)

LAUFENBERG, G.; KUNZ, B.; NYSTROM, M. Transformation of vegetable waste into value added products: (A) The upgrading concept; (B) Practical implementations. *Bioresource Technology*, v.87, n.2, p.167- 198, 2003. **Bioresour Technol.** 2003 Apr;87(2):167-98. doi: 10.1016/s0960-8524(02)00167-0. PMID: 12765356. Disponível em; <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/12765356/>

SENHORAS, E. M. Oportunidade na cadeia agroindustrial do coco-verde: Do coco nada se perde, tudo se desfruta. **Revista Urutagua**, Maringá, n. 05, 2004. [http://www.urutagua.uem.br/005/22eco\\_senhoras.htm](http://www.urutagua.uem.br/005/22eco_senhoras.htm)

BARROS, G. S. de C.. **Economia da Comercialização Agrícola**. Piracicaba,2007. Disponível em: <https://www.cepea.esalq.usp.br/br/documentos/texto/economia-da-comercializacao-agricola-em-pdf.aspx>. Acessado por Carvalho em junho de 2020.

BRASIL, IBGE, MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO. **Pesquisas agropecuárias / IBGE**, Coordenação de Agropecuária. – 3. ed. - Rio de Janeiro: IBGE, 2018.

BRASIL, IBGE. Levantamento Sistemático da Produção Agrícola Estatística da Produção Agrícola, dezembro de 2019. **Relatório do Levantamento Sistemático**, 2020. Disponível em: [https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/2415/epag\\_2019\\_dez.pdf](https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/2415/epag_2019_dez.pdf).

BRASIL. Agência Nacional de Notícias. **Política de Incentivo à Produção do Coco**. <https://www.camara.leg.br/noticias/549714-PROJETO-INSTITUI-POLITICA-PARA-INCENTIVAR-PRODUCAO-DE-COCO-NO-BRASIL>.

BRASIL. Boletim da Sociodiversidade. **B. Sociobiodiversidade**, v. 4, n. 1, p. 1-34, jan. /fev. /mar. 2020; file:///C:/Users/andre/Desktop/BoletimZdaZSociobiodiversidadeZ1ZTrimestreZ-Z2020.pdf

BRASIL. IBGE. LSPA – **LEVANTAMENTO SISTEMÁTICO DA PRODUÇÃO AGRÍCOLA**. Dados de Julho de 2021. Disponível em: <https://www.ibge.gov>.

br/estatisticas/economicas/agricultura-e-pecuaria/9201-levantamento-sistemico-da-producao-agricola.html?edicao=31319&t=destaques

BRASIL. IBGE. PRODUÇÃO DO COCO – Soerguimento das Areas Tradicionais do Nordeste. **Caderno Setorial ETENE** – Disponível em: [https://www.bnb.gov.br/documents/80223/4296541/61\\_coco.pdf/c172dd8f-3044-f1db-5d0c-a94c5eb735e0](https://www.bnb.gov.br/documents/80223/4296541/61_coco.pdf/c172dd8f-3044-f1db-5d0c-a94c5eb735e0)

BRASIL. AGÊNCIA NACIONAL NOTÍCIAS. Melo, Evair Ribeiro propositor da Lei 10788/18: Projeto institui política para incentivar produção de coco no Brasil - Notícias - Portal da Câmara dos Deputados. **Agência Câmara de Notícias**. Disponível EM: <https://www.camara.leg.br/proposicoesWeb/fichadetramitacao?idProposicao=2183537>

CARIJÓ, O. A.; LIZ, R. S.; MAKASHIMA, N. Fibra da casca do coco-verde como substrato agrícola. **Horticultura Brasileira**. v. 4, n. 20, p. 533-535, 2002.

BRAINER, M. S. P. de C.; XIMENES, L. F. Produção de Coco do Nordeste. CADERNO SETORIAL ESRIÓRIO TÉCNICO DE ESTUDOS ECONÔMICOS DO NORDESTE – ETENE. Ano 5, n 127, agosto 2020. Disponível em: [https://www.bnb.gov.br/documents/80223/4296541/61\\_coco.pdf/c172dd8f-3044-f1db-5d0c-a94c5eb735e0](https://www.bnb.gov.br/documents/80223/4296541/61_coco.pdf/c172dd8f-3044-f1db-5d0c-a94c5eb735e0)

BRAINER, M. S. P. de C.. O Nordeste é destaque nacional. CADERNO SETORIAL ESRIÓRIO TÉCNICO DE ESTUDOS ECONÔMICOS DO NORDESTE – ETENE. Ano 3 | Nº 61 | dezembro | 2018. Disponível em: [https://www.bnb.gov.br/documents/80223/4296541/61\\_coco.pdf/c172dd8f-3044-f1db-5d0c-a94c5eb735e0](https://www.bnb.gov.br/documents/80223/4296541/61_coco.pdf/c172dd8f-3044-f1db-5d0c-a94c5eb735e0)

GOVERNO DO CEARÁ; Secretaria de Educação. MERCADO E COMERCIALIZAÇÃO AGRÍCOL. Escola Estadual de Educação Profissional - EEEP Ensino Médio Integrado à Educação Profissional - **Curso Técnico em Agronegócio**. Programa Aprender pra Valer/ Secretária da Educação/ Governo do Estado do Ceará.

COELHO, M. A. Z *et al*. Aproveitamento de resíduos agroindustriais: produção de enzimas a partir da casca de coco verde. **Boletim Ceppa**, Curitiba, v.19, n.1, p.33-42, 2001.

CARVALHO, D. de; COSTA, J. E. COMERCIALIZAÇÃO AGRÍCOLA EM ITABAIANA/SE: O CASO DA FEIRA LIVRE **Revista NERA**. 2021, Vol. 24 Issue 59, p371-392. 23p. <https://seer.ufs.br/index.php/geonordeste/article/view/8119>

GEBARA, J.; COSTA, J. E.. **Cadeia Produtiva do Coco em Sergipe**. Art. Disponibilizado sem referência à revista e /ou local de publicação. O mesmo pode ser encontrado em dois sites: Disponível em: <http://www.rc.unesp.br/igce/geografia/pos/downloads/2001/cadeia.pdf>.

GUILLÉN-NAVARRO, G. K *et al.* Producción de biomassa y enzima ligninolíticas por *Pleurotus ostreatus* em cultivo submergido. **Revista Iberoamericana de Micología**, Barcelona, v.15, p. 302-306, oct. 1998.

NASCIMENTO, J. F. B.; COSTA, J. E. da; MENDES, A. M.. **O Estudo da Cadeia de Comercialização do Mercado Municipal de Itabaiana como Estratégia de Ensino aprendizagem de Geografia**.

JÚNIOR, L. A. & Tommasi, Alexandre & Oliveira Júnior, Antonio & Russo, Suzana. (2013). ANÁLISE DA PRODUÇÃO DE COCO NO ESTADO DE SERGIPE FRENTE AO CRESCIMENTO DA CULTURA NO NORDESTE E NO BRASIL. **Anais do Simpósio Internacional de Inovação Tecnológica - SIMTEC**. 1. 067-076. 10.7198/S2318-34032013001006.

KHAN M.M.H, ALI. S; FAKHRU'L-RAZI. A; ALAM. M.Z. Use of fungi for the bio-conversion of rice straw into cellulase enzyme. **Environ Sci Health Part B-Pestic Food Contam Agric Wastes**. 2007.

MORAIS, E. D. de. **Produção do carvão ativado a partir do mesocarpo do coco-da-baía** (cocosnucífera...: Busca Integrada para Universidade Federal de Sergipe - UFS. Disponível em <http://eds.b.ebscohost.com/eds/detail/detail?vid=0&sid=22130719-06b9-4a7b-8099-08aac58e-59be%40pdc-v-sessmgr03&bdata=Jmxhbm9cHQtYnImc2l0ZT1lZHMtbGl-2ZQ%3d%3d#AN=edsbas.6F72443E&db=edsbas>

MORBECK, F. L.. **Caracterização do Mesocarpo De Coco Verde e sua Aplicação como Compósito**. Dissertação para obtenção do grau de Mestre em Ciências, no Programa de Pós-Graduação em Ciências Ambientais e Florestais, Área de Concentração em Ciência e Tecnologia de Produtos Florestais. Seropédica, Rio de Janeiro, 2017. [Http://R1.Ufrj.br/Wp/Ppgcaf/Files/2018/06/Fernanda-Morbeck.Pdf](http://R1.Ufrj.br/Wp/Ppgcaf/Files/2018/06/Fernanda-Morbeck.Pdf)

NAKAMURA, A. P. D.. **Propriedades de painel biocompósito produzido com fibras de coco-da-baía e ácido cítrico como adesivo**. 2018. 117 f., il. Dissertação (Mestrado em Ciências Florestais) —Universidade de Brasília, Brasília, 2018.; <http://repositorio.unb.br/handle/10482/32672>

PEREIRA, C. L. **Aproveitamento do resíduo do coco verde na produção de compósitos destinados à construção rural**. 2012. 137f. Tese apresentada

na Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos, Universidade Federal de São Paulo, Pirassununga, 2012.

SILVA, J. B. da. Perfil dos Produtores E Consumidores De Produtos Orgânicos Em Aracaju/Se.

SOARES, N. S.; SILVA, M. L. da; REZENDE, J. L. P. de; GOMES, M. F. M.. Competitiveness of the Brazilian eucalyptus production chain. 2010. **Rev. Árvore** **34 (5), 2010. Árvore** [online]. 2010, v. 34, n. 5 [Acessado 6 Setembro 2021] , pp. 917-928. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/S0100-67622010000500017>>. Epub 09 Dez 2010. ISSN 1806-9088. <https://doi.org/10.1590/S0100-67622010000500017><https://www.scielo.br/j/rar-v/a/JmZYchPRrgnLxchhqKSVkdd/?format=pdf&lang=pt>

SOBRAL, Lafayette Franco. **Relatório Contribuição da Embrapa Tabuleiros Costeiros para a cadeia produtiva do coco e seus efeitos na geração de emprego e renda**. Disponível em: <https://www.camara.leg.br/internet/comissao/index/perm/capr/EmbrapaLafayette.pdf>

STYLO, U. **Os 5 Rs da sustentabilidade para a indústria da moda circular** - Notícias : industrie (#725122) <https://br.fashionnetwork.com/news/Os-5-rs-da-sustentabilidade-para-a-industria-da-moda-circular;725122.html>

USDA – United States Department of Agriculture- Foreign Agriculture Services. **Datas and analyses**. Disponível em: <https://usdabrazil.org.br/dados-e-analises/>

VALE, A. C.; SOARES, J. B.; CASAGRANDE, M. D. Toe. APLICABILIDADE DE FIBRAS DE COCO EM MISTURAS ASFÁLTICAS TIPO SMA. **CONGRESSO BRASILEIRO DE PESQUISA E DESENVOLVIMENTO EM PETRÓLEO E GÁS**, 4., 2007, Campinas no PDPETRO, Campinas, SP, outubro de 2007. Disponível em: [http://www.repositorio.ufc.br/bitstream/riufc/54879/1/2007\\_eve\\_acvale.pdf](http://www.repositorio.ufc.br/bitstream/riufc/54879/1/2007_eve_acvale.pdf)

VIAL, A. M.; SETTE, T. C. C.; SELLITTO, M. A. Cadeias Produtivas - Foco na Cadeia Produtiva de Produtos Agrícolas - **III Encontro de Sustentabilidade em Projeto do Vale do Itajaí**; 2009. Disponível em: <https://ensur2009.paginas.ufsc.br/files/2015/09/CADEIAS-PRODUTIVAS-UNISINOS.pdf>

WANDER, F. R. F.; FERREIRA, M A M. a interrelação entre a administração e o desperdício de alimentos: um cenário possível na cadeia produtiva. **THE JOURNAL OF ENGINEERING AND EXACT SCIENCES** (NOV 2016). Disponível em: [HTTPS://DOAJ.ORG/SEARCH/ARTICLES?REF=HOMEPAGE-BOX&SOURCE=%7B%22QUE-](https://doaj.org/search/articles?ref=homepage-box&source=%7B%22QUE)



RY%22%3A%7B%22QUERY\_STRING%22%3A%7B%22QUERY%22%3A%22CADEIA%20PRODUTIVA%22%2C%22DEFAULT\_OPERATOR%22%3A%22AND%22%2C%22DEFAULT\_FIELD%22%3A%22BIBJSON.ABSTRACT%22%7D%7D%7D.

BRASIL. CONGRESSO. AGÊNCIA CÂMARA NOTÍCIAS. **POLÍTICA PARA INCENTIVAR PRODUÇÃO DE COCO NO BRASIL É APROVADA NA 1ª COMISSÃO.** REPORTAGEM DE RALF MACHADO E EDITADO POR NATHALIA DOERDELEIM. Disponível Em: <https://cd.jusbrasil.com.br/noticias/659128737/politica-para-incentivar-producao-de-coco-no-brasil-e-aprovada-na-1a-comissao>.

SIQUEIRA, C. H. G. Otimização dos Recursos Energéticos no Distrito de Irrigação do Platô de Neópolis. Dissertação de Mestrado apresentado ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento e Meio Ambiente. 2007. São Cristóvão. Sergipe. Disponível em: [https://ri.ufs.br/bitstream/riufs/4084/1/CARLOS\\_HENRIQUE\\_GOES\\_SIQUEIRA.pdf](https://ri.ufs.br/bitstream/riufs/4084/1/CARLOS_HENRIQUE_GOES_SIQUEIRA.pdf)



## DOS ORGANIZADORES

### **Roberta Giraldi Romano**

Engenheira Ambiental (PUCPR), Doutora e Mestre em Meio Ambiente e Desenvolvimento (UFPR). Possui estágio de pós-doutorado no Programa de Pós-Graduação em Gestão Urbana, Linha de Políticas Públicas (PUCPR), e estágio de pós-doutorado no Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional (FURB). É pesquisadora da Rede Nacional para Ensino das Ciências Ambientais – PROFCIAMB/UFPR e dos grupos “Núcleo de Ecosocioeconomia (NEcos)” e “Impacto na Sociedade de Programas de Pós-Graduação”.

### **Carlos Alberto Cioce Sampaio**

Administrador (PUCSP), Mestre e Doutor em Planejamento e Gestão Organizacional para o Desenvolvimento Sustentável (UFSC) com estágio sanduíche em Economia Social/EHESS (França). Pós-doutorado em Ecosocioeconomia (UACH, Chile), Cooperativismo Corporativo (UMondragón, Espanha) e Ciências Ambientais (WSU, EUA). É professor dos Programas de Pós-Graduação (PPG) em Desenvolvimento Regional (FURB) e em Engenharia Civil (USJT). Colabora junto ao PPG em Ambiente, Saúde e Sustentabilidade (USP) e em Recursos Naturais (UFMS). Professor visitante do Instituto de Estudos Avançados (USP) e em Sociedade, Tecnologia e Meio Ambiente (UniEvangélica). Sócio fundador da Fundación Manfred Max-Neef (Chile). Coordenador (2016-2018, 2023-atual) e Adjunto (2012-2016) da Área de Ciências Ambientais (CAPES).

### **Isabel Jurema Grimm**

Pós-doutorado em Gestão Urbana, pela Pontifícia Universidade Católica do Paraná (bolsista CAPES). Doutora em Meio Ambiente e Desenvolvimento, pela Universidade Federal do Paraná (bolsista CNPq).

Mestra em Desenvolvimento Regional pela Universidade regional de Blumenau (SC). Licenciada em Geografia, e graduada em Turismo. Especialista em Administração pela USP e em Didática e Metodologia de Pesquisa e Ensino pela UNOPAR. Coursou Administração Hoteleira em Mallorca (Espanha). Trabalhou nas Secretaria de Turismo de Foz do Iguaçu (PR) no Departamento de Projetos e Pesquisa, e do município de Pomerode (SC), desenvolvendo projetos e diagnóstico para o fomento dos negócios turísticos. Foi docente no curso de Turismo na Universidade Federal do Paraná, na Faculdade Metropolitana de Curitiba (São José dos Pinhais) e na Faculdade Santa Amélia (Ponta Grossa). Foi membro do Conselho Municipal de Turismo no município de Ponta Grossa e do Conselho Municipal do Idoso em Pomerode. Pesquisadora do Núcleo de Ecosocioeconomias (NEcos) vinculado à FURB, UFPR e ISAE, e do Grupo de Pesquisa Turismo e Sociedade da UFPR. Coordena o Programa de Pós-Graduação, Mestrado Profissional em Governança e Sustentabilidade (PPGS) e o Centro de Pesquisa do Instituto Superior em Administração e Economia (ISAE/FGV). Trabalha com projetos e pesquisas em Governança, Indicadores de Sustentabilidade, Mudanças Climáticas e Agricultura sustentável, no âmbito das empresas e/ou comunidades tradicionais. Atua com projetos, planos e estratégias em ESG (Environmental, Social and Governance) orientando para a adoção de boas práticas.

### **Josué Alexandre Sander**

Possui graduação em Administração de Empresas pela Universidade do Estado de Santa Catarina (2008), mestrado em Administração pela Universidade Federal do Paraná (2011) e mestrado em Administração pela Universidade Federal do Paraná (2016). Atualmente, o Professor substitui dois cursos técnicos integrados, graduação e especialização do IFPR. Tem experiência nas áreas de teoria institucional, capacidades dinâmicas, visão baseada em recursos e governança.

### **Luciane Cristina Ribeiro dos Santos**

Pós-doutora pelo Programa em Pós-Graduação (PPG) em Governança e Sustentabilidade pelo Instituto Superior em Administração e Economia (ISAE). Pós-Doutoranda em Sociedade, Tecnologia e Meio Ambiente Centro Universitário de Anápolis - UniEVANGÉLICA. Doutora em engenharia de produção e sistemas, mestre em gestão urbana e tecnologia em gestão de recursos humanos pela Pontifícia Universidade Católica do Paraná (PUCPR). Recebeu o prêmio Marcelino Champagnat PUCPR/2013, por mérito acadêmico, ao formar-se em primeiro lugar. Analista no Observatório do Sistema Fiep, dedicada em estudos e projetos de prospectiva estratégica setorial, organizacional, territorial e temática. Foi pesquisadora pelo Instituto Internacional para Sustentabilidade (IIS), integrante da equipe de desenvolvimento sustentável. Foi Pesquisadora pela Trilhas Incubadora Social Marista, Capes e Fundação Araucária. Desde 2013, integra o Núcleo de Ecosocioeconomia (NEcos), vinculado ao PPG em Meio Ambiente e Desenvolvimento pela Universidade Federal do Paraná (UFPR). Interesse em pesquisas teóricas e empíricas sobre o tema ecosocioeconomias das organizações, compreendendo ecosocioeconomia empresarial (responsabilidade socioambiental corporativa RSC e environmental, social and corporation governance ESG), planejamento e gestão organizacional para o desenvolvimento territorial sustentável e cadeias socioprodutivas sustentáveis / arranjos institucionais de base territorial e turismo de base comunitária. Experiência com a Metodologia de Incubação de Demandas Organizacionais e Territoriais (MIDOT), dinâmicas participativas, metodologias ágeis e revisão sistemática da literatura (pesquisa e análise). Tem conhecimento nos seguintes temas: Mercado de Crédito de Carbono, Macrotendências, Planejamento Estratégico, Gestão Organizacional Estratégica, Gestão de Projetos, Prospectiva Estratégica, Estudos de Futuro, Gestão do Conhecimento, Gestão de Processos, Estudos de Tendências, Articulação e Sustentabilidade Organizacional. Organiza e compõe o corpo editorial de três livros sobre os temas ecosocioeconomias e cadeia produtiva sustentável e um livro com o

tema governança e sustentabilidade: incorporação ESG à estratégia organizacional.

### **Maria José Nascimento Soares**

Graduada em Licenciatura Plena em Pedagogia pela Universidade Federal de Sergipe (1991), Mestrado em Educação pela Universidade Federal de Sergipe (1996) e Doutorado em Educação pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte (2006). Professora Titular do Departamento de Educação da Universidade Federal de Sergipe e do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento e Meio Ambiente (PRODEMA/UFS). Experiências na área de formação de profissionais na Educação básica e no ensino Superior, com ênfase Metodologias de ensino, Didática, Métodos e Técnicas de Ensino, com ênfase nos temas: educação e sustentabilidade; meio ambiente e interdisciplinaridade; educação ambiental; práticas pedagógicas escolares e não escolares; formação de profissionais na abordagem interdisciplinar no âmbito das Ciências Ambientais.

### **Mario Procopiuck**

Doutor em Administração (2011) e mestre em Gestão Urbana (2007) pela Pontifícia Universidade Católica do Paraná, e administrador pela Universidade Federal do Paraná (1998). Pesquisador-produtividade na área de Políticas Urbanas do Comitê Arquitetura, Demografia, Geografia, Turismo e Planejamento Urbano e Regional do CNPq. Coordenador Adjunto de Área de Avaliação de Programas Profissionais de Planejamento Urbano e Regional/Demografia da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) para a gestão 2022-2026. Vice-coordenador eleito do Comitê de Assessores da Área de Ciências Sociais Aplicadas da Fundação Araucária de Apoio ao Desenvolvimento Científico e Tecnológico do Estado do Paraná. Professor da Pontifícia Universidade Católica do Paraná. Líder da Linha de Pesquisa em Políticas Públicas no Programa de Pós-graduação em Gestão Urbana (PUCPR) e co-líder do Centro de Estudos em Políticas Urbanas

- CE.URB. Membro do grupo de pesquisa em Administração da Justiça e do Núcleo de Ecosocioeconomia (NECos), registrados no Diretório do CNPq. Professor titular no Programa de Pós-graduação em Administração da Universidade Positivo entre 2018 e 2020. Professor-pesquisador no Curso de Administração Pública da Universidade Federal do Paraná entre 2013 e 2015. Coordenador dos seguintes projetos financiados por agências públicas de fomento: “Políticas urbanas e Governança societal: a natureza multifuncional e multiescalar das políticas urbanas como estratégias estruturantes de sistemas urbanos” (2021 - em vigência), “Governança urbana multinível e desenvolvimento ecosocioeconômico local” (2019 - 2021), “Ecosocioeconomia urbana: arranjos socioprodutivos e autogestão comunitárias visando ao desenvolvimento territorial sustentável” (2016 - 2021), “Políticas urbanas e Governança societal: a natureza multifuncional e multiescalar das políticas urbanas como estratégias estruturantes de sistemas urbanos” (2022 - Atual), “Monitoramento de substâncias farmacêuticas no esgoto como ferramenta de suporte à saúde pública e a políticas urbanas” (2022 - Atual), “Educação básica pública e desenvolvimento regional endógeno sustentável” (2023 - Atual), “Cidades e soluções - ecosocioeconomia urbana: mitigação e adaptação às mudanças climáticas” (2015 - 2019), “Economia e cidades criativas: novas bases de desenvolvimento urbano sustentável a partir da articulação entre criatividade, cultura, economia e tecnologia” (2014 - 2017) e “Economia e cidades criativas: avaliação das iniciativas de Curitiba frente experiências nacionais e internacionais” (2014 - 2015). Atuação centrada nas áreas de Estudos Organizacionais e Políticas Públicas, com interesses de pesquisas nos temas gestão e governança, gestão urbana e tecnologias urbanas, políticas urbanas, macropolíticas educacionais urbanas, e desenvolvimento ecosocioeconômico.

### **Roberto Rodrigues de Souza**

Possui graduação em Engenharia Química pela Universidade Federal de Sergipe - UFS (1992), graduação em Licenciatura em Química pela

Universidade Federal de Sergipe - UFS (2005), mestrado em Engenharia Química pela Universidade Estadual de Campinas (1994) e doutorado em Engenharia Química pela Universidade Estadual de Campinas (1997). Realizou pós-doutoramento no Centro de Engenharia Biológica e Química (BERG) do Instituto Superior Técnico da Universidade Técnica de Lisboa, Portugal, com estudos adicionais na Universidade de Birmingham, Inglaterra (1999-2000). Atualmente é Professor Associado da Universidade Federal de Sergipe. Tem experiência na área de Engenharia Química e em Biotecnologia Industrial, com ênfase em Bioseparações, Operações de Separação e Mistura, Biodegradação e Avaliação Ambiental, atuando principalmente nos seguintes temas: processos de separação, bioprodutos, biodegradação e monitoramento ambiental. É membro da ABEQ e do CRQ. Já orientou cerca de 10 dissertações de mestrado, 15 iniciações científicas e orienta 04 doutorandos e 03 mestrandos. Possui artigos publicados em periódicos nacionais e internacionais, além de participações em eventos científicos no Brasil e no exterior. Na área administrativa já exerceu as seguintes funções: Coordenador do Mestrado em Desenvolvimento e Meio Ambiente (PRODEMA) da UFS (2002-2004), Gerente de Recursos Humanos (GRH) da UFS (2004-2005), Chefe do Departamento de Engenharia Química da UFS (2007-2009), Coordenador dos Cursos de Engenharia Química e Química Industrial da UFS (2007-2009), Vice-Coordenador da Rede PRODEMA (2007-2009) e Vice-Coordenador do Mestrado em Engenharia Química da UFS (2008-2010). entre outras atividades de direção desempenhadas. Membro do Conselho Regional de Química - CRQ-VIII Região SE (2015-atual). Presidente da Fundação de Amparo a Pesquisa de Sergipe (FAPESE) da UFS (2015-2017). Diretor do Centro de Ciência Exatas e Tecnologia (CCET) da UFS (2017-atual). É líder de Pesquisa do Grupo de Pesquisa em Biotecnologia e Meio Ambiente (GPBIOMA/UFS) cadastrado no CNPq desde 2001.

### **William de Souza De Barreto**

Possui graduação em Ciências Econômicas, especialização em Popu-



lação em Desenvolvimento Regional e mestrado em Desenvolvimento Regional pela Universidade Federal do Amazonas (UFAM). Doutorado em Desenvolvimento Regional pela Fundação Universidade Regional de Blumenau (FURB). Atualmente é professor titular da Universidade Federal do Amazonas no campus de Parintins onde coordenou a Incubadora de Tecnologias para Empreendimentos Sociais de Economia Solidária - UFAM e atuou como vice-coordenador da Incubadora Amazonas Indígena Criativa. Pesquisador do Núcleo de Ecosocioeconomias (NEcos/UFPR) e lidera do Núcleo Interdisciplinar em Pesquisas Socioambientais (NIPS/UFAM) com experiência na área de Desenvolvimento Regional Sustentável, com ênfase nos temas: Desenvolvimento e Meio Ambiente; Economia Solidária, Circular e Criativa; Novos Negócios Sustentáveis; Gestão Social e Inovação; Turismo de Base Comunitária; Tecnologia Social Apropriada; Certificações Ambientais; ESG (Environmental, Social and Governance); Mercado de Carbono e Bioeconomia.

## DOS AUTORES

### **Ana Paula Debastiani**

Possui graduação em Administração, Mestrado em Desenvolvimento Regional (PPGDR), ambos na Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR) e Doutorado em Meio Ambiente e Desenvolvimento (PPGMADE) na Universidade Federal do Paraná (UFPR), com período sanduíche no Laboratoire Interdisciplinaire de Sociologie Économique (LISE) do Conservatoire National des Arts et Métiers (CNAM) e do Centre National de la Recherche Scientifique (CNRS), Paris, França. Tem interesse na temática do desenvolvimento rural, meio ambiente, agricultura familiar, inovação social, economia solidária e alternativas.

### **Andréa Freire de Carvalho**

Graduada em Pedagogia pela Universidade Federal de Sergipe (2010); mestrado em Desenvolvimento e Meio Ambiente pela Universidade Federal de Sergipe e Doutorado em Desenvolvimento e Meio Ambiente pelo Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento e Meio Ambiente pela Rede PRODEMA - UFS/SE\_BRASIL. Experiência na área de Ciências Ambientais, com ênfase em Desenvolvimento Regional e Local, questões socioambientais, econômicas, culturais e educacionais em assentamentos e zonas rurais.

### **Antonio Adolfo Schopping Filho**

Possui graduação em Engenharia Civil pela Universidade do Vale do Itajaí (2012). Atualmente é Secretário de Planejamento Urbano da Prefeitura Municipal de Ilhota. Tem experiência na área de Engenharia Civil. Atuando principalmente nos seguintes temas: Políticas Públicas, Agendas Globais, Objetivos de Desenvolvimento Sustentável, Gestão Sustentável.

### **Dayana Lilian Rosa Miranda**

Doutora em Meio Ambiente e Desenvolvimento pela Universidade Federal do Paraná - MADE/UFPR (2016/20) em regime de cooperação técnica com a Pós-graduação em Agroecossistemas da Universidade Federal de Santa Catarina - PGA/UFSC (2017/2020); mestra em Planejamento Territorial e Desenvolvimento Socioambiental pela Universidade do Estado de Santa Catarina - PPGLAN/UDESC (2013/2015); e Bacharel em Turismo pela Universidade Federal do Paraná - UFPR (2007/2011). Possui experiência nas áreas de planejamento e desenvolvimento territorial sustentável e gestão de projetos ligados à agricultura familiar, agroecologia, circuitos curtos de comercialização, economia solidária e políticas públicas. Atualmente é bolsista da Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Estado de Santa Catarina - FAPESC, pelo Programa Catarinense de Ciência, Tecnologia e Inovação na Gestão Pública para implantação e desenvolvimento dos Núcleo de Gestão de Projetos (NU-PROJ) em órgãos da Administração Pública do Estado de Santa Catarina.

### **Flávia Keller Alves**

Doutoranda em Desenvolvimento Regional (FURB), Mestre em Administração (FURB), Especialista em Gestão Ambiental com ênfase em organizações produtivas (UNIVALI) e em Gestão Universitária (FURB), Graduada em Administração (FURB). Servidora efetiva da FURB (2001-atual). Coordenadora de Planejamento da FURB (2012-2016), Presidente da Comissão Própria de Avaliação (CPA) 2014-2019 e da Comissão Permanente de Revisão e Acompanhamento do Plano de Desenvolvimento Institucional (COPERA-PDI) 2012-2019. Membro da Comissão do Meio Ambiente/ Sistema de Gestão Ambiental (FURB) 2017-atual. Membro da Comissão Própria de Avaliação (CPA) 2021-atual e Comissão Permanente de Revisão e Acompanhamento do Plano de Desenvolvimento Institucional (COPERA-PDI) 2021-atual. Atua como pesquisadora nas temáticas Gestão Ambiental (com o prof. Dr. Nicolau Cardoso Neto) e Ecosocioeconomias (sob orientação do Prof. Dr. Carlos Alberto Cioce Sampaio).

### **Giana Cristina da Silva**

Arquiteta e urbanista pela Univali desde 2012, com pós graduação em gerenciamento de projetos pelo IPOG. Em 2018, migrou para a área de inovação através do Departamento de Desenvolvimento da Prefeitura Municipal de Caçador, onde entrou como diretora e após assumiu o cargo de secretária adjunta de Desenvolvimento. Nesse período participou ativamente da função do Centro de Inovação Inova Contestado. Também assumindo como Gerente regional do meio oeste de SC da pré-incubadoras, a TXM Methods, cuidando das unidades de Caçador, Videira, Fraiburgo, Joaçaba e Lages. Coordenou o Programa Ecossistema de Inovação, um programa piloto espalhado por 10 cidades brasileiras. Também atua como Gerente de uma das 3 unidades de coworking do Impact Hub Floripa. Voluntária em várias iniciativas do Ecossistema de Santa Catarina.

### **Julia Coelho de Souza**

Pesquisa e assessoria técnica em agroturismo, agroecologia e circuitos curtos de comercialização da agricultura familiar. Mãe da Flora, atualmente com 10 anos. Pós-doutoranda no Programa de Pós Graduação em Educação da FURB (Universidade Regional de Blumenau/ SC), no projeto Observatório Iberoamericano de Estudos Comparativos em Educação: O Giro Agroecológico na pós-graduação stricto sensu em universidades catarinenses, UNICAMP e Universidad Nacional de Córdoba, Argentina. Doutora pelo Programa de Pós-Graduação Interdisciplinar em Ciências Humanas PPGICH/ UFSC, na área de concentração Sociedade e Meio Ambiente. Mestrado acadêmico em Desenvolvimento Rural pelo PGDR - Programa de Pós Graduação multidisciplinar em Desenvolvimento Rural da UFRGS entre 2006 e 2008. Graduação em Turismo, com ênfase em Planejamento Público, pela PUCRS. Integrante do LACAF - Laboratório de Comercialização da Agricultura Familiar. Grupos de Pesquisa: Agroecologia e Circuitos de Comercialização de Alimentos (CCA/ UFSC), Educogitans - Filosofia e Educação (PPGE/ FURB) e LABIMHA - Laboratório de Imigração, Migração e História Ambiental (CFH/ UFSC).

### **Leonardo Afonso Brusamolin Jr**

Doutorando em Desenvolvimento Regional pela FURB, Mestre em Governança e Sustentabilidade pelo ISAE/ FGV. Possui graduação em Arquitetura e Urbanismo pela Universidade Federal do Paraná (1984). Atualmente é arquiteto da Fundação Cultural de Curitiba e arquiteto da Prefeitura Municipal de Curitiba. Tem experiência na área de Arquitetura e Urbanismo, com ênfase em Arquitetura e Urbanismo, atuando principalmente nos seguintes temas: gestão de projetos, administração pública, gestão pública, tecnologia da informação e cadastro técnico municipal.

### **Letícia da Costa e Silva**

Professora Adjunta do Departamento de Administração (DADM), área da Administração Aplicada, da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE). Pós-doutora em Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável pelo PPGADR/UFFS. Doutora em Meio Ambiente e Desenvolvimento pelo PPGMADE-UFPR, com estágio de pesquisa na Universidad Autónoma de Chapingo (UACH) - México. Experiência na área da Administração, com ênfase em administração rural, projetos, na organização e no apoio a atividades de grupos, cooperativas e associações ligadas ao desenvolvimento rural sustentável e em projetos de pesquisa relacionados ao desenvolvimento socioambiental e interdisciplinaridade. Interesse de pesquisa nas áreas: desenvolvimento socioambiental e empreendedorismo, desenvolvimento rural e regional, agroecologia e organizações, administração rural e abordagens teórico-metodológicas da Escola Crítica da Administração (ECA).

### **Liliane Cristine Schlemmer Alcantara**

Pós-doutora em Ecosocioeconomia e Bem Viver pelo Programa de Pós-graduação em Gestão Urbana - PPGTU/PUCPR. Estágio Pós-doutoral em “Bem Viver e Desenvolvimento à Escala Humana” no Righth Livelihood College (RLC) e Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas (UACH/Chile); Estágio pós-doutoral no Programa de Pós-

-graduação em Desenvolvimento Regional (PPGDR) da UNiversidade Regional de Blumenau(FURB/SC). Doutora em Desenvolvimento Regional pela Universidade Regional de Blumenau - PPGDR/FURB. Doutorado Sandwich no Instituto de Estudios Cooperativos de Mondragón Unibertsitatea (MU) - (LANKI) - Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación (HUHEZI) com bolsa da CAPES - Programa de Doutorado Sanduíche no Exterior. Mestre em Administração. Especialista em Programa de Apoio ao Ensino e à Pesquisa Científica e Tecnológica em Educação Profissional Integrada à Educação de Jovens e Adultos - PROEJA, Administração Rural e Metodologia e Didática do Ensino Superior. Graduada em Administração pela Sociedade Educacional Três de Maio. Linhas de pesquisa em Desenvolvimento Regional: Desenvolvimento Territorial Sustentável, Educação para o Ecodesenvolvimento, Educação para o Cooperativismo, Ecosocioeconomia e Bem Viver (Buen Vivir). Pesquisadora dos Grupos de Pesquisa: Alternativas ao Desenvolvimento, Inovação e Sustentabilidade (GPADIS); Análise Ambiental e Ecodesenvolvimento (FURB/SC). Centro de Investigaciones sobre Diversidad Cultural y Estudios Regionales (CEDICER/Universidad de Costa Rica); Núcleo de Ecosocioeconomia (NEcos) da UFPR/PR. Professora da Faculdade de Administração e Ciências Contábeis (FACC) UFMT -Universidade Federal de Mato Grosso . Professora permanente do Programa de Pós-graduação em Ciências Ambientais (PP-GCA/UNEMAT). Professora convidada no “Magíster en Desarrollo a Escala Humana y Economía Ecológica (UACH/Chile)”. Professora Permanente do PROFNIT - Programa de Pós-Graduação em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação.Membro fundador da Fundación Manfred Max-Neef.

### **Oklinger Mantovaneli Junior**

É Bacharel em Relações Internacionais pela Universidade de Brasília - UnB (1990), Mestre em Administração (com ênfase em política e planejamento governamental) pela Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC (1994) e Doutor em Sociologia pela Universidade

Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho - UNESP (2001) com pós-doutorado em Planejamento e Gestão do Território pela UFABC, com o prof. Klaus Frey. Coordenou por três mandatos o Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional - PPGDR (Mestrado e Doutorado) da Universidade Regional de Blumenau - FURB, universidade pública onde é Professor do Quadro - Tempo Integral e concursado na área de Ciência Política pelo Departamento de Ciências Sociais e Filosofia. É pesquisador do CNPQ. Lidera o Núcleo de Políticas Públicas ([nppfurb.blogspot.com](http://nppfurb.blogspot.com)) e coordena Observatório do Desenvolvimento Regional (<http://www.observatorioppgdr.blogspot.com.br/>) entre 2012-2014, ambos vinculados ao PPGDR (<http://www.desenvolvimentoregionalfurb.blogspot.com.br/>). Exerceu a função de Pró-Reitor de Pesquisa, Pós-Graduação, Extensão e Cultura da FURB de 2019 a janeiro de 2023. É avaliador da CAPES e diversos periódicos científicos indexados pelo Qualis CAPES, membro da Associação Brasileira de Ensino e Pesquisa em Ecologia e Desenvolvimento, tem experiência nas áreas de Planejamento e Políticas Públicas, com ênfase em Desenvolvimento Regional, atuando principalmente nos seguintes temas: desenvolvimento sustentável e codesenvolvimento, governança, territorialidade, gestão de políticas públicas, planejamento estratégico participativo, orçamento participativo, agenda 21, turismo e atualmente com estes temas a partir da Agenda Global dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável.

### **Oscar José Rover**

Possui doutorado em desenvolvimento rural e pós-doutorado em comercialização de alimentos orgânicos. É coordenador do Programa de Pós-Graduação em Agroecossistemas, líder do grupo de pesquisa em “Agroecologia e Circuitos de Comercialização de Alimentos” e coordenador do Laboratório de Comercialização da Agricultura Familiar (LACAF), todos da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). Atua principalmente com os temas: circuitos curtos de comercialização de alimentos, desenvolvimento rural, agricultura familiar e agroecologia.

### **Tatiana Cristina Guimarães Kaminski**

Doutora e Mestre em Meio Ambiente e Desenvolvimento pela UFPR, possui graduação em Engenharia Florestal pela mesma instituição. É especialista em Educação e Desenvolvimento pela UFSC. Conduziu pesquisas sobre inovações técnicas e construção do conhecimento em sistemas agroflorestais ecológicos. Possui experiência em orientações acadêmicas, avaliação de trabalhos científicos (periódicos; membro de banca); coordenação de projetos; condução de pesquisas acadêmicas; representação institucional. Já trabalhou com público diverso (estudantes, técnicos, pesquisadores, agricultores e populações tradicionais) em temas relacionados à gestão ambiental e mitigação de impactos; certificação florestal; sustentabilidade; conservação da natureza; sistemas agroflorestais, organização territorial e patrimônio cultural. Atualmente trabalha com certificação florestal FSC em ambiente corporativo.

### **Valdir Denardin**

Possui graduação em Ciências Econômicas pela Universidade Federal de Santa Maria (1993), mestrado em Economia Rural pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (1997) e doutorado em Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade pela Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (2004). Realizou doutorado sanduiche na Université de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines no C3ED (França) e Pós-Doutorado (2015/2016) no Laboratoire Dynamiques Sociales et Recomposition des Espaces ? LADYSS (Université de Nanterre, França). Atualmente é dedicação exclusiva da Universidade Federal do Paraná - Setor Litoral, curso de Ciências Ambientais. Participa do Programa de Pós-Graduação em Meio Ambiente e Desenvolvimento - PPGMADE/UFPR e Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Territorial Sustentável - PPGDTS/UFPR. Desenvolve pesquisa nos seguintes temas: Economia Ecológica, agricultura familiar, desenvolvimento territorial, territórios sustentáveis, ecodesenvolvimento e litoral do Paraná.





Formato: 15cm x 21cm  
Tipologia: Cambria 10,5 /15  
Edição: Criação Editora, 2022  
Impressão: Nossa Impressão

## **AUTORES**

**Ana Paula Debastiani**

**Andréa Freire de Carvalho**

**Antonio Adolfo Schopping Filho**

**Carlos Alberto Cioce Sampaio**

**Dayana Lilian Rosa Miranda**

**Flávia Keller Alves**

**Gianna Cristina da Silva**

**Isabel Jurema Grimm**

**Julia Coelho de Souza**

**Leonardo Afonso Brusamolin Jr**

**Letícia da Costa e Silva**

**Liliane Cristine Schlemer Alcantara**

**Luciane Cristina Ribeiro dos Santos**

**Maria José Nascimento Soares**

**Mario Procopiuck**

**Oklinger Mantovanelli Junior**

**Oscar José Rover**

**Roberta Girdi Romano**

**Roberto Rodrigues de Souza**

**Tatiana Cristina Guimarães Kaminski**

**Valdir Denardin**

