

Produção, consumo e abastecimento de alimentos

Desafios e novas estratégias

Fabiana Thomé da Cruz | Alessandra Matte | Sergio Schneider | Organizadores



Produção, consumo e abastecimento de alimentos



UNIVERSIDADE
FEDERAL DO RIO
GRANDE DO SUL

Reitor

Carlos Alexandre Netto

Vice-Reitor e Pró-Reitor
de Coordenação Acadêmica

Rui Vicente Oppermann

EDITORA DA UFRGS

Diretor

Alex Niche Teixeira

Conselho Editorial

Carlos Pérez Bergmann

Claudia Lima Marques

Jane Fraga Tutikian

José Vicente Tavares dos Santos

Marcelo Antonio Conterato

Maria Helena Weber

Maria Stephanou

Regina Zilberman

Temístocles Cezar

Valquiria Linck Bassani

Alex Niche Teixeira, presidente

Produção, consumo e abastecimento de alimentos

Desafios e novas estratégias

Fabiana Thomé da Cruz | Alessandra Matte | Sergio Schneider | Organizadores

© dos autores
1ª edição: 2016

Direitos reservados desta edição:
Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Capa: Carla M. Luzzatto
Ilustração da capa: Sthefania Pernigotti Handler
Revisão: Tânia Maria Merker Candotti e Carlos Batanoli Hallberg
Tradução do Inglês: Ana Maria Portella Montardo e Patrícia Waengertner
Tradução do Espanhol: Juan Camilo de los Rios e Evander Eloi Krone
Editoração eletrônica: Fernando Piccinini Schmitt

D451 Produção, consumo e abastecimento de alimentos: desafios e novas estratégias /
Organizadores Fabiana Thomé da Cruz, Alessandra Matte [e] Sergio Schneider.
– Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2016.

324 p. : il. ; 16x23cm

(Série Estudos Rurais)

Inclui gráficos, quadros e tabelas.

Inclui referências.

1. Agricultura. 2. Economia agrícola. 3. Alimentos – Produção – Consumo – Abastecimento. 4. Abastecimento – Estratégias alimentares. 5. Sociologia da alimentação – Globalização alimentar. 6. Soberania alimentar – Canadá. 7. Alimentação contemporânea – Ética – Estética. 8. Agricultura urbana. 9. Agricultura orgânica. 10. Sustentabilidade. 11. Certificação participativa. 12. Movimentos sociais – Iniciativas governamentais – Valorização – Alimentos locais – Sustentabilidade. 13. Plantas não convencionais – Uso – Alimentação. I. Cruz, Fabiana Thomé da. II. Matte, Alessandra. III. Schneider, Sergio. IV. Série.

CDU 338.43.01

CIP-Brasil. Dados Internacionais de Catalogação na Publicação.
(Jaqueline Trombin – Bibliotecária responsável CRB10/979)

ISBN 978-85-386-0288-0

Estratégias alimentares e de abastecimento: desafios e oportunidades para as cidades e para o meio rural

Sergio Schneider

Fabiana Thomé da Cruz

Alessandra Matte

As questões demográficas e alimentares estão entre os maiores desafios a serem enfrentados pela humanidade neste século XXI. O planeta já comporta população de 7 bilhões de pessoas, e estimativas indicam que chegaremos aos 9,5 bilhões em 2050. Diante desse desafio, alguns autores têm discutido, com base em argumentos neo-malthusianos, que a questão central permanece sendo a de como alimentar essa crescente população. Porém, somados a esse argumento, e não menos importantes que o desafio que ele evidencia, estão os reptos associados particularmente à disponibilidade de fontes de energia a serem utilizadas para a produção de proteínas animais e vegetais em um quadro de mudanças climáticas globais. Diante desse contexto, são igualmente preocupantes as questões relacionadas à saúde, seja em relação à disponibilidade e acesso de todas as camadas da população aos alimentos necessários, seja em face da crescente ingestão de comidas ricas em calorias e gorduras, vinculadas à dieta afluyente ou ainda aos riscos causados pela contaminação de alimentos por agrotóxicos e aditivos alimentares.

De modo amplo, a literatura internacional, que contribui para avaliar esse cenário, é relativamente consensual em relação ao fato de que a humanidade enfrenta problemas que têm múltiplas facetas e elevados níveis de complexidade, o que, segundo Ulrich Beck e Anthony Giddens, caracterizaria a modernidade tardia em que vivemos como uma sociedade de risco. Para esses autores, a sociedade estaria vivenciando, em distintos aspectos, incertezas quanto ao sistema no qual está imersa, o que seria evidenciado pela sensação de desorientação provocada por um conjunto de eventos que parecem estar fora de controle (Giddens; Beck; Lash, 1997). Especificamente em relação aos alimentos, à alimentação

e ao sistema agroalimentar, os riscos e incertezas podem ser vinculados ao que autores como Goodman, Dupuis e Goodman (2012) consideram contradições do sistema agroalimentar. Para Wiskerke (2009), esses seriam problemas multidimensionais do sistema alimentar globalizado moderno. Ainda que com algumas diferenças, grosso modo, esses autores têm direcionado críticas ao modelo hegemônico de produção, processamento e distribuição de alimentos. Essas críticas são pautadas principalmente por questões como desigualdades e injustiças sociais, questões de saúde e de insegurança alimentar, crise ambiental, perda da diversidade e qualidade organoléptica, assim como desconfiança em relação aos alimentos. Conjuntamente, questões ou contradições como essas têm contribuído para ampliar discussões em torno de alternativas capazes de responder especialmente aos limites associados ao modelo agroalimentar atual os quais, como vimos, são marcadamente vinculados a questões ambientais, sociais e de saúde da população.

Didaticamente, poderíamos situar o debate acerca das contradições do setor agroalimentar a partir de três importantes tendências, quais sejam, a nova equação alimentar, a invisibilidade da questão alimentar e o paradigma da saúde pública ecológica, tendências brevemente exploradas a seguir.

No que diz respeito à nova equação alimentar, há consenso entre cientistas e pesquisadores de várias áreas sobre o fato de que as saídas estão na confluência de iniciativas que possam responder simultaneamente às questões alimentares (tanto o risco da escassez quanto da perda da qualidade nutricional), demográficas (urbanização) e ambientais (fontes de energia renováveis e redução de desperdício). Segundo Morgan e Sonnino (2010), a nova equação alimentar diz respeito às interações entre cinco fatores que têm influenciado o sistema agroalimentar atual: i) aumento dos preços dos alimentos, particularmente a partir da crise de 2007-2008; ii e iii) aumento da insegurança alimentar, o que, mesmo em países desenvolvidos, torna-se uma questão de segurança nacional; iv) cenário de mudanças climáticas que afetam o sistema agroalimentar em todo o mundo e; v) conflitos em torno de processos de apropriação de terras (land grabbing, para usar a expressão em inglês).”

Dentre algumas questões relevantes no que se refere à nova equação alimentar, uma constatação recorrente é a de que parte significativa dos problemas associados a esse debate têm como arena privilegiada os espaços urbanos, de modo que estratégias alimentares e de abastecimento de grandes cidades e de espaços urbanos vêm assumindo particular centralidade no contexto da crise de mobilidade, de energia e de saúde. O abastecimento alimentar é um elo chave entre uso de energia e mobilidade nos espaços urbanos, visto que a alimentação é uma necessidade diária inadiável dos

humanos, que demanda sofisticada logística, seja para prover o acesso aos alimentos, seja para garantir a gestão dos resíduos.

Nesse sentido, as reflexões de Steel (2008) sobre a invisibilidade da questão alimentar na era contemporânea representam uma importante contribuição, que demarca uma segunda tendência no debate atual. Retomando aspectos históricos do abastecimento das primeiras grandes concentrações urbanas da Europa, a autora lembra que as cidades eram organizadas de acordo com a necessidade de abastecimento de alimentos. Não é gratuito o fato de que ainda hoje o nome de ruas e de bairros fazem menção às rotas ou aos locais em que os alimentos eram comercializados nas cidades do período pré-industrial. Contudo, a partir da revolução industrial e com o advento crescente de transporte férreo e rodoviário, parte significativa dos alimentos deixou de ser o centro da organização das áreas urbanas e passou para a periferia das cidades. Em decorrência, a comida deixou de ser o centro e foi deslocada para as margens, tanto em relação à geografia das cidades quanto no que se refere à relação das pessoas com a comida. Esse processo ocorreu, segundo Steel (2008), porque, com as mudanças no processamento e na distribuição, os alimentos passaram a ser adquiridos pré-prontos de modo que, gradualmente, a população foi deixando de ter conhecimento sobre a procedência e formas de distribuição dos produtos. Essa ruptura, que está na raiz do afastamento da sociedade e da natureza, contribuiu de forma decisiva para a invisibilidade dos alimentos.

Assim, nas sociedades atuais, a comida deixou de ser o princípio orientador da organização das cidades, em particular dos grandes centros urbanos, tornando-se, de certo modo, invisível (Steel, 2008). Diferentemente do que ocorria no período pré-industrial, atualmente não é mais possível conhecer as rotas de distribuição, os caminhos e nem mesmo os produtores dos alimentos. Vivemos sob a governança do sistema de produção e de abastecimento que está cada vez mais concentrado e dominado nas mãos de poucas empresas. Segundo Steel (2008), é necessário repensar o papel da alimentação e do abastecimento nas sociedades atuais, de modo a dar-lhes visibilidade e fazer com que, não somente a comida, mas também reflexões sobre a origem e modo de produção e distribuição possam ocupar um papel de maior destaque na vida e na cultura dos habitantes das cidades.

A terceira tendência que nos leva a refletir sobre a alimentação e os alimentos está relacionada às questões de saúde coletiva. Nesse tema, pesquisas como a de Monteiro et al. (2011) reforçam a relação entre a chamada alimentação ultraprocessada e o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis, como é o caso, por exemplo, de doenças cardíacas, hipertensão e diabetes. Esses autores defendem que o governo e os órgãos de saúde deveriam priorizar o uso de alimentos minimamente

processados, revertendo a atual tendência que aponta para o uso de alimentos ultraprocessados.¹

De modo geral, parece haver uma crença da população, e mesmo dos órgãos públicos, de que o mercado e, particularmente, as grandes redes privadas voltadas para a produção e distribuição de alimentos desempenhariam o papel de gerenciar ou tomar conta da produção e do abastecimento alimentar. Mas os resultados e as consequências dessa crença são desabonadores e preocupantes. Informações da ANVISA/Vigitel (2011) apontam que, na cidade de Porto Alegre, 55% dos adultos estão acima do peso, o que coloca a capital gaúcha no topo da escala de obesidade em adultos em comparação com as demais capitais brasileiras. Complementarmente a esse dado, a pesquisa antropométrica realizada em 2012 pela Secretaria Municipal de Educação nas escolas de Porto Alegre constatou que 13% das crianças de educação infantil e de ensino fundamental estão obesas.

Por essa razão, autores como Lang (2009) e Lang e Heasman (2004) têm defendido a necessidade de se pensar e tratar de forma indissociada a saúde da população e as condições do meio ambiente. Para Lang (2009), a questão central em relação aos alimentos não diz mais respeito apenas ao abastecimento e aos problemas de saúde associados ao subconsumo e à pobreza, que dificultavam o acesso aos alimentos. O desafio atual, segundo o autor, é mais complexo porque evidencia tanto as desigualdades das nações em relação ao acesso aos alimentos como o consumo exacerbado de alimentos ultraprocessados.

Nesse contexto, Lang sugere a necessidade de uma mudança de paradigma na direção do que designa como novo paradigma da “saúde pública ecológica”, ou, no inglês, *ecological public health paradigm*. Nesse paradigma, a saúde dos seres humanos e a saúde planetária estariam conectadas, e os alimentos seriam a interface dessa conexão. Ainda que bastante pretensiosa, especialmente se analisada à luz de contextos diversos como o do Brasil, em que escassez e abundância de alimentos dividem os mesmos espaços, a proposta desse autor expressa um movimento mais amplo, que busca superar, ao mesmo tempo, os problemas de saúde e os ambientais. Na opinião do autor, uma alimentação ambientalmente saudável é benéfica aos indivíduos, à sociedade e à natureza, especialmente em um cenário marcado pelas mudanças climáticas em curso.

Complementarmente a essas três importantes tendências, é mister não esquecer que a comida é fundamental para satisfação das necessida-

¹ Em relação ao papel do governo e de órgãos de saúde no sentido de promover ações voltadas à alimentação saudável, cabe referência a recente publicação da segunda edição do Guia Alimentar para a População Brasileira, organizada no âmbito do Ministério da Saúde (BRASIL, 2014).

des biológicas, mas que os alimentos também possuem um significado cultural que não só produz identidades sociais como também caracteriza estilos de vida (Mintz, 2001; Guivant, 2003; Bourdieu, 1983). No entanto, malgrado a importância biológica, cultural e social dos alimentos, ainda é preciso chamar a atenção para o fato de que a produção, o abastecimento e o consumo de alimentos raramente preocupam os planejadores, sejam eles urbanistas ou formuladores de políticas para o desenvolvimento agrícola e rural. Além disso, particularmente em relação às universidades brasileiras, ainda são poucos os grupos de pesquisa e/ou investigadores que se ocupam com o estudo de estratégias de abastecimento alimentares e de formas de conexão entre consumidores e produtores, ou com a relação entre produção, saúde e consumo de alimentos.

Portanto, a questão do abastecimento de uma população cada vez mais numerosa e urbanizada, com exigências crescentes tanto sobre a qualidade nutricional como sobre a disponibilidade, evidenciam a relevância das reflexões sobre as estratégias alimentares e os modelos de abastecimento das sociedades no século XXI. Isso não apenas implica garantir quantidade e regularidade no acesso aos alimentos, mas também requer oferta de alimentos saudáveis e de qualidade, adequados aos hábitos alimentares de cada região, que possam satisfazer o conjunto da população de modo a garantir a segurança alimentar e nutricional, assim como promover o uso parcimonioso dos recursos e evitar desperdícios.

Iniciativas, práticas e experiências pioneiras que exemplificam esses processos existem em muitos contextos e vêm ganhando reconhecimento, legitimidade e ampliando seu tamanho e sua escala. A natureza desses casos é, em geral, privada ou individual, mas também já são frequentes formas de ação coletiva que buscam tanto produzir quanto consumir alimentos mais saudáveis e de maior valor nutricional. Em face desse contexto, o poder público, por meio de políticas e programas de compras institucionais, vem despertando para o potencial dos alimentos e da alimentação como o elo de conexão entre saúde pública, meio ambiente e desenvolvimento social equitativo e sustentável.

As soluções e alternativas envolvem desde a disseminação de práticas agrícolas de base ecológica mais sustentáveis, desenvolvimento de formas mais eficazes e baratas de acesso aos alimentos locais, ampliação e melhoria dos canais de comercialização até a proposição de revalidação de um papel mais proativo e atuante dos consumidores. De maneira geral, são iniciativas que visam construir circuitos alimentares curtos ou redes agroalimentares que busquem tanto reconectar consumidores e produtores de alimentos como (re)valorizar produtos regionais, sazonalidade e procedência dos alimentos. Preocupações com a procedência e a confiança nos

alimentos têm concentrando parte significativa das atenções dos estudos rurais atuais. Diversas contribuições reflexivas são encontradas na literatura internacional, as quais têm realizado o esforço de explorar as relações entre os sistemas alternativos e os convencionas, focando nas trajetórias do desenvolvimento e nos resultados das iniciativas de localização (Fonte, 2008; Tregear, 2011). Entre as características comuns dessas iniciativas, pode-se destacar não só a criatividade e a inovação no modo de uso dos recursos, como também a busca de resiliência e redução de desperdícios.

Dentre essas vertentes, merecem atenção as noções de redes alimentares alternativas e de realocação dos alimentos (Watts; Ilbery; Maye, 2005). Estudos e pesquisas na direção dessas noções, ao mesmo tempo que emergem como resposta aos limites do sistema alimentar convencional, apontam para o crescente processo de valorização da produção local e de formas diferenciadas de distribuição de alimentos. Em determinados locais, as economias alternativas têm esculpido posições relativamente independentes no sistema alimentar, o que evidencia o incentivo desse movimento à construção de mercados justos, com base na mudança dos consumidores, que optam por formas de alimentação alternativa, reforçando práticas de estímulo à produção local.

Nessa discussão, é interessante ressaltar que alimentos com características associadas com as de redes alimentares alternativas – como, por exemplo, as que prestigiam alimentos considerados locais, tradicionais, artesanais – estão espontaneamente presentes em alguns contextos e, em outros, vêm sendo alvo de diversas iniciativas no sentido de reestabelecer esse tipo de produção. De acordo com Tregear (2011), as virtudes socioeconômicas dessas redes alimentares alternativas têm sido exaltadas especialmente para a agricultura e para as comunidades rurais, mas também fazem referência aos pequenos varejistas, consumidores, entre outros envolvidos nas economias regionais. Esse debate, entretanto, tem sido mais amplamente desenvolvido com base na realidade de países europeus e, em menor amplitude, na de países norte-americanos. Por isso, para contribuir efetivamente com a análise do contexto brasileiro, essa literatura precisa ser considerada criticamente.

Se computadas as singularidades e diversidades do contexto do Brasil, a abordagem de redes alimentares alternativas pode ser uma interessante perspectiva de análise. Essa perspectiva – opondo-se ao sistema convencional de produção e distribuição de alimentos – diz respeito à promoção e valorização de alimentos produzidos localmente, em pequena escala, associados a relações de confiança, de produção ecológica e de justiça social, por exemplo. Como já sinalizado, é preciso considerar, entretanto, que essa abordagem emerge em países europeus e norte-americanos, particularmente naqueles

em que o sistema alimentar é intensamente industrializado e controlado por grandes empresas, contexto em relação ao qual vários autores têm apontado para a pertinência de processos como realocização da produção e reconexão entre produção e consumo de alimentos. Por isso, para que essa abordagem seja frutiferamente empregada para a realidade e situação brasileira no que concerne à produção, processamento e distribuição de alimentos, é imperativo que os termos que pontuam o debate daqueles países sejam repensados em termos da conjuntura brasileira.

Cabe tomarmos as contribuições de Fonte (2008; 2010)², que considera que os processos de construção de iniciativas que buscam promover a “reconexão” representam uma reação aos contextos em que os conhecimentos locais e as relações de proximidade passaram por processo de erosão. Segundo a autora, em países ou regiões em que a modernização da agricultura foi menos intensa e o processo de homogeneização não se desenvolveu de maneira completa, emergem iniciativas que buscam reconhecer, valorizar e legitimar práticas e modos de produção que já existiam. Esse parece ser o caso da produção de alimentos tradicionais, tal como analisado por Cruz (2012), que estão presentes em várias regiões do Brasil.

Dessa maneira, a emergência da realocização como protagonista na ressignificação da produção agroalimentar, que associa e valoriza aspectos como o enraizamento social ao lugar, relações de confiança e, sobretudo, a formação de circuitos curtos na produção e na distribuição de alimentos tem ganhado espaço nos debates contemporâneos em torno das estratégias de produção e de abastecimento. O surgimento ou o reconhecimento desses novos canais de comercialização, as redes alimentares alternativas e o movimento do comércio justo emergem não apenas como resposta às contradições geradas pelo atual sistema alimentar industrial, considerado insustentável, como também em resposta às relações comerciais de exploração que orientam a expansão e reprodução desse sistema (Goodman, Dupuis, Goodman, 2012).

Apesar de alguns limites que persistem em relação à perspectiva de redes alimentares alternativas (Tregear, 2011; Born; Purcell, 2006), o debate tem avançado e, em termos gerais, pode-se considerar que não é possível pensar em um modelo alternativo e em outro convencional como se fossem polos diametralmente opostos. Ao contrário, ainda que sejam diferentes e

² As contribuições de Fonte (2008; 2010) se referem à pesquisa desenvolvida entre 2004 e 2007 pelo projeto *A cognitive approach to rural sustainable development: the dynamics of expert and lay knowledge (CORASON)* em 10 países europeus. Além de diversos artigos, os resultados desse projeto foram publicados em livro organizado por Fonte e Papadopoulos (2010).

assentados em princípios bastante distintos, existem pontos de contato e há redes que se cruzam, comunicam e, em alguns casos, se justapõem.

Esse contexto mais geral e esses processos sociais em curso oferecem os estímulos necessários e a oportunidade adequada para promover a reflexão sobre os desafios das cidades e dos espaços urbanos em face da nova equação alimentar do século XXI. Identificamos, ao mesmo tempo, um problema e uma lacuna. O problema refere-se à questão do abastecimento no contexto de uma sociedade cada vez mais urbanizada, e a lacuna está na ausência de uma preocupação mais sistemática dos estudiosos, pesquisadores, formuladores de políticas e mesmo atores sociais com a centralidade que assume a questão alimentar neste século. Acreditamos que, pelo menos, parte da solução ou das respostas aos problemas diagnosticados está na capacidade dos espaços urbanos de estabelecer uma nova relação ou vínculo com a agricultura e com o meio rural.

O debate aqui sistematizado foi, em boa medida, elemento motivador para a realização do I Workshop sobre Estratégias Alimentares e de Abastecimento (I WEAA), encontro que estimulou a criação de um espaço de discussão sobre as estratégias alimentares e de abastecimento que estão sendo adotadas nos espaços urbanos, sem, contudo, desconsiderar as relações com o rural. Por meio do Workshop realizado nos dias 03 e 04 de dezembro de 2013, na Faculdade de Ciências Econômicas da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (FCE/UFRGS), realizado em Porto Alegre, buscou-se integrar pessoas, iniciativas e pesquisas internacionais e nacionais em torno da temática da alimentação, produção, abastecimento e consumo de alimentos. Para tanto, a proposta do evento esteve centrada em propor e promover olhar integrado e articulado da academia, da sociedade civil, do Estado e de seus gestores entre produção, distribuição e consumo de alimentos, etapas que, comumente, são percebidas como separadas umas das outras no complexo sistema agroalimentar, mas que, na verdade, deveriam ser pensadas e analisadas complementarmente.

A realização desse evento objetivou lançar bases para estimular a reflexão sobre experiências e estratégias de abastecimento alimentar capazes de estimular o desenvolvimento rural sustentável. Nesses termos, o foco esteve voltado para um espaço de reflexão sobre o modo como os alimentos e a alimentação podem promover novas relações, conexões e interações entre o rural e o urbano, entre agricultores, consumidores e gestores públicos.

Dentre os estímulos para a organização desse Workshop, vale mencionar que, no que se refere particularmente ao ambiente acadêmico, embora no caso do Brasil já existam grupos de pesquisa e iniciativas voltadas para temáticas em torno dos alimentos e da alimentação, essa é uma agenda de pesquisa em construção, em fase ainda incipiente. Nesse

sentido, um projeto motivador foi o PUREFOOD³ (Dinâmicas alimentares urbanas, periurbanas e regionais), coordenado pela Universidade de Wageningen, Holanda, do qual fazem parte pesquisadores brasileiros. Da mesma forma, também foi motivadora a necessidade de estimular o diálogo e promover maior interação tanto entre pesquisadores de diferentes disciplinas como, por exemplo, nutrição, engenharia de alimentos, agronomia, zootecnia, administração, medicina social, saúde pública, antropologia, sociologia, gastronomia, agronegócios e desenvolvimento rural, como entre distintos grupos de pesquisa que têm se dedicado aos temas da alimentação, da produção de alimentos e do sistema agroalimentar de um modo geral.

No contexto já apresentado neste capítulo, podem ser destacadas algumas das principais contribuições do Workshop para as questões que fundamentam o debate atual acerca do sistema agroalimentar. Dentre essas questões, quatro pontos merecem atenção especial. O primeiro deles refere-se ao papel das pesquisas para responder às questões alimentares. Nesse sentido, há a necessidade de serem desenvolvidos novos métodos que permitam conciliar distintos vínculos entre atores e etapas do sistema alimentar. Para tanto, o foco estaria nos estudos e pesquisas de base multidisciplinar que, nos moldes das discussões desenvolvidas ao longo do Workshop, podem contribuir para análises mais complexas e abrangentes, como, por exemplo, o campo do planejamento, da economia, da saúde, da produção, da antropologia e da sociologia, entre outros que, conjuntamente, podem proporcionar análises mais robustas do sistema agroalimentar, de suas implicações e possibilidades de mudanças.

O segundo ponto a ser considerado diz respeito à possibilidade de trazer a ecologia como questão para redescobrir as relações com o ambiente natural, com a natureza. Esse aspecto pode ser mais bem compreendido por meio de busca de interfaces com o que Lang (2009) propõe como a emergência do paradigma da saúde pública ecológica que, como vimos, considera, de modo integrado, a relação entre saúde da população e saúde do meio ambiente.

O terceiro ponto que merece referência envolve o papel no Estado, do mercado e da sociedade civil no sentido de promover as mudanças requeridas no sistema agroalimentar. Nesse sentido, ao mesmo tempo que os alimentos assumem relevância fundamental nas sociedades, como acontece no caso brasileiro (Barbosa; Gomes, 2004; Barbosa, 2009), no que se refere ao planejamento urbano eles continuam invisíveis (Steel, 2008). Tal questão pode ser creditada ao fato de que, como defende Fonte

³ Para mais informações sobre o Projeto PUREFOOD, ver <<http://purefoodnetwork.eu/>>.

(2008), o Estado está em crise e, nessa situação, torna-se decisivo o papel da sociedade civil. Por isso, é positivo que, para os consumidores, para a sociedade, os alimentos não sejam invisíveis, mas, sim, que sejam considerados parte importante de suas relações e opções de consumo. Para Fonte, novos movimentos sociais são indispensáveis e fundantes de possibilidades de um novo sistema de governança. Contudo, para além de apostar todas as expectativas em um único ator e, mais do que isso, responsabilizar a sociedade civil ou os consumidores já que o Estado estaria em crise, vale considerar que a construção de alternativas não é prerrogativa de um único ator social: não é apenas o Estado, ou o mercado, ou a sociedade civil que, de modo independente, poderão responder aos limites, propor e construir alternativas ao setor agroalimentar. Esse triângulo, como proposto por Lang (2005), precisa encontrar formas de interação mas, em especial, Estado e sociedade civil poderiam, proficuamente, retroalimentar iniciativas e estratégias voltadas para superar os limites do atual sistema agroalimentar.

O quarto e último ponto que, de certo modo, engloba as questões anteriores, refere-se à noção de democracia alimentar ou, no termo em inglês, *food democracy*. Esse termo, como explicam Lang, Barling e Caraher (2009), diz respeito ao processo de luta por melhorias na alimentação de toda a população, e não apenas de uma pequena parcela dela. Nesse termo, está incorporado o princípio da cidadania alimentar, o que implica direitos, mas também responsabilidades. A democracia alimentar seria assim a chave da transição, pois por meio dessa noção, é possível defender o direito dos consumidores em ter escolhas, ou seja, em superar a concentração de poder do setor agroalimentar, que, no limite, define o que se produz e o que se consome. No sentido de avançar em direção à democracia alimentar, pode-se, então, defender que essa estratégia deveria ser multifuncional, intersetorial e interdisciplinar, como defendem Lang, Barling e Caraher (2009).

Com o objetivo de aprofundar o assunto e progredir na discussão apresentada neste capítulo introdutório, o presente livro, resultado de debates realizados no I Workshop Estratégias Alimentares e de Abastecimento, está organizado em duas partes. A primeira delas, de caráter mais teórico, aprofunda algumas das questões já pontuadas aqui e, ao mesmo tempo, apresenta outras abordagens para pensar, tanto do ponto de vista teórico-analítico quanto do empírico, o sistema agroalimentar em suas distintas dimensões.

No primeiro capítulo da parte inicial deste livro, escrito por Cecilia Diaz-Méndez e Isabel García-Espejo, as autoras buscam discutir o potencial da sociologia da alimentação para estudar os efeitos da globalização

alimentar. Para tanto, apresentam a análise de um conjunto de estudos sobre o tema nos últimos 20 anos, tendo por base, essencialmente, artigos sobre alimentação publicados em periódicos de Sociologia do *Journal Citation Report*. Isso permite a visualização do panorama dos estudos de Sociologia da Alimentação no âmbito internacional e a elaboração de algumas propostas críticas sobre o seu desenvolvimento. As autoras avaliam que a Sociologia da Alimentação conta com um campo de estudo próprio, ainda que com frequência se movimente nas fronteiras da Sociologia Rural e da Sociologia do Consumo.

Em seguida, o Capítulo 2, redigido por Altivo Almeida Cunha, analisa as alternativas para as Centrais de Abastecimento alimentar a partir dos novos padrões de consumo alimentar que refletem a criação de novos valores. Esses valores expressam, de forma indissociável, a qualidade, a representação social e local e a forma de transação, marcadas pela mediação (antiga ou ancestral) pessoal da escolha, da avaliação e de formas de negociação. Para Cunha, esses valores são definidos como um padrão “Novo-Ancestral”. Por contraposição, os valores gerados nas Centrais de Abastecimento são caracterizados como “Velho-Obsoleto”. Na discussão proposta pelo autor, esses novos padrões de relações de consumo, reunidos sob o conceito de “cadeias curtas”, são descritos para propor novas diretrizes conceituais e operacionais para as Centrais de Abastecimento brasileiras.

O terceiro capítulo, elaborado por Harriet Friedmann, toma o contexto do sul de Ontário, no Canadá, para abordar os desafios específicos das cidades e regiões urbanas, descrevendo o modo como projetos recentes estão reconectando cidades, alimentos e agricultores. A soberania alimentar é defendida pela autora como um movimento liderado por aqueles que cultivam o alimento, criam animais e pescam de maneiras diferentes do que é praticado no sistema industrial. A renovação da alimentação e da agricultura depende do envolvimento de grupos diversificados de pessoas – consumidores, produtores e de todos os que se encontram entre esses – para que haja a promoção de uma nova relação entre eles e a terra. A autora destaca a importância de um movimento voltado ao sistema alimentar, que se baseia em saúde, incorporando saúde humana, justiça social e saúde do ecossistema como prioridades para a construção de políticas públicas voltadas para a soberania alimentar.

No quarto capítulo, elaborado por Livia Barbosa, a autora analisa o fenômeno da centralidade/protagonismo da alimentação contemporânea *vis a vis* sua visibilidade/gastronomização, mapeando alguns dos impactos de ambos na vida cotidiana. Barbosa argumenta que estamos assistindo a um processo de “eticização” da estética, simultaneamente a uma “estetização” da ética no âmbito alimentar da sociedade contemporânea. Embora ambos

os fenômenos enfatizam dimensões distintas, tanto a ética quanto a estética na alimentação contemporânea se reforçam mutuamente em inúmeras instâncias, de modo que, atualmente, é impossível privilegiar unicamente as dimensões estéticas sem levar em consideração as questões éticas que lhes são associadas e vice versa.

No quinto capítulo, a pesquisadora Maria Fonte, uma das principais estudiosas dos processos de reconexão e valorização da origem dos alimentos, apresenta uma análise da transição em direção ao consumo sustentável, tendo como marco teórico as redes alimentares alternativas, analisando, em particular, os Grupos de Compra Solidária (em Italiano, *Gruppi di Acquisto Solidale* ou GAS) em Roma, Itália. Seu estudo, que aponta que o novo regime alimentar está em concorrência mais do que em simbiose com o modelo dominante, baseia-se na reconstrução de uma economia alimentar local viável, na qual os alimentos se (des)mercantilizam parcialmente e a produção torna a se organizar e se regular em torno de necessidades, preços e valores compartilhados ou negociados entre produtores e consumidores.

A primeira parte do livro encerra com o capítulo de Ivana Cristina Lovo, que apresenta revisão por meio da qual é possível traçar uma linha histórica sobre o reconhecimento da agricultura urbana, principalmente como uma prática de produção de alimentos nos espaços urbanos. O texto discute o termo que vem se tornando clássico e amplamente utilizado, focando a multifuncionalidade da agricultura urbana e apresentando uma análise que aborda tendências, demandas, desafios, assim como limites e potencialidades para a consolidação da agricultura urbana na contemporaneidade, tanto como facilitadora do acesso a alimentos e promotora da segurança alimentar quanto como fomentadora de ações intersetoriais.

A segunda parte do livro, fundamentada em relatos de caso, busca mostrar principalmente, mas não apenas, experiências brasileiras para ilustrar distintas iniciativas em curso no sentido de dar visibilidade, contribuir para a valorização e, ao mesmo tempo, estimular distintas estratégias de abastecimento de alimentos. Dentre os temas abordados nos estudos de caso, cabe mencionar os mercados de proximidade e as redes alimentares alternativas, a agricultura orgânica e a urbana, a certificação participativa, os movimentos sociais e as iniciativas governamentais voltados para a valorização de alimentos locais e para a sustentabilidade e, ainda, o uso de plantas não convencionais para a alimentação. Todos os casos estudados evidenciam caminhos, alternativas e desafios para formas de consumo, distribuição e abastecimento de alimentos que buscam, sobretudo, valorizar e destacar as características singulares de vários alimentos e iniciativas vinculadas à agricultura familiar.

Referências

- ANVISA/Vigitel. *Quase metade da população brasileira está acima do peso*. 2011. Disponível em: <<http://portalsaude.saude.gov.br/index.php/profissional-e-gestor/vigilancia/links-vigilancia?start=805>>. Acesso em: 10 nov. 2014.
- BARBOSA, L.; GOMES, L. G. Culinária de Papel. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, v. 1, n. 33, p. 3-23, 2004.
- BARBOSA, L. Tendências da Alimentação Contemporânea. In: PINTO, M. de L.; PACHECO, J. K. *Juventude, consumo e educação 2*. Porto Alegre: ESPM, 2009.
- BECK, U.; GIDDENS, A.; LASH, S. (Org.). *Modernização reflexiva: política, tradição e estética na ordem social moderna*. São Paulo: UNESP, 1997.
- BORN, B.; PURCELL, M. Avoiding the local trap: scale and food systems in planning research. *Journal of Planning Education and Research*, n. 26, p. 195-207, 2006.
- BOURDIEU, P. Gostos de classe e estilos de vida. In: ORTIZ, R. (Org.). *Pierre Bourdieu: Sociologia*. São Paulo: Ática, 1983, p. 82-121.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia Alimentar para a População Brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.
- CRUZ, F. T. da. *Produtores, consumidores e valorização de produtos tradicionais: um estudo sobre qualidade de alimentos a partir do caso do Queijo Serra dos Campos de Cima da Serra – RS*. 2012. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural). Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2012.
- FONTE, M. Knowledge, food and place: a way of producing, a way of knowing. *Sociologia Ruralis*, v. 48, n. 3, p. 200-222, 2008.
- _____. Food relocalisation and knowledge: dynamics for sustainability in rural areas. In: FONTE, M.; PAPADOPOULOS, A. G. (Ed.). *Naming food after places: food relocalisation and knowledge dynamics in rural development*. Farnham: Ashgate, 2010, p. 135.
- FONTE, M.; PAPADOPOULOS, A. G. (Ed.). *Naming food after places: food relocalisation and knowledge dynamics in rural development*. Farnham: Ashgate, 2010.
- GOODMAN, D.; DUPUIS, M. E.; GOODMAN, M. K. *Alternative food networks: knowledge, practice, and politics*. Abingdon: Routledge, 2012.
- GUIVANT, J. Os supermercados na oferta de alimentos orgânicos: apelando ao estilo de vida ego-trip. *Ambiente & Sociedade*, v. 6, n. 2, p. 63-81, 2003.
- LANG, T. What is food and farming for – the (re)emergence of health as a key policy driver. In: BUTEL, F. H.; MCMICHALE, P. *New directions in the sociology of global development*. Bingley: Emerald, 2005, p. 123-144. (Series Research in Rural Sociology and Development, v. 11).
- _____. Reshaping the food system for ecological public health. *Journal of Hunger & Environmental Nutrition*, v. 4, n. 3, p. 315-35, 2009.

- LANG, T.; BARLING, D.; CARAHER, M. *Food policy: integrating health, environment and society*. Oxford: Oxford University Press, 2009.
- LANG, T.; HEASMAN, M. *Food Wars: the battle for minds, mouths and markets*. London: Earthscan, 2004.
- MINTZ, S. M. Comida e antropologia: uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, São Paulo, v. 16, n. 47, p. 31-41, 2001.
- MONTEIRO, C. A. *et al.* Increasing consumption of ultra-processed foods and likely impact on human health: evidence from Brazil. *Public Health Nutrition*, v. 14, n. 1, p. 5-13, 2011.
- MORGAN, K.; SONNINO, R. The urban foodscape: world cities and the new food equation. *Cambridge Journal of Regions, Economy and Society*, v. 3, n. 2, p. 209–224, 2010.
- POLANYI, K. *A grande transformação: as origens da nossa época*. Rio de Janeiro: Ed. Campus, 1980.
- STEEL, C. *Hungry city*. How food shapes our lives. London: Chatto & Windus, Vintage, 2008.
- TREGGAR, A. Progressing knowledge in alternative and local food networks: critical reflections and a research agenda. *Journal of Rural Studies*, v. 27, n. 4, p. 419-430, 2011.
- WATTS, D. C. H.; ILBERY, B.; MAYE, D. Making reconnections in agro-food geography: alternative systems of food provision. *Progress in Human Geography*, n. 29, v. 1, p. 22-40, 2005.
- WISKERKE, J. S. C. On places lost and places regained: reflections on the alternative food geography and sustainable regional development. *International Planning Studies*, n. 14, v. 4, p. 369-387, 2009.