



VI CONGRESSO LATINO-AMERICANO
X CONGRESSO BRASILEIRO
V SEMINÁRIO DO DF e ENTORNO
12-15 SETEMBRO 2017
BRASÍLIA- DF, BRASIL

Tema Gerador 12

Estratégias Econômicas em
Diálogo com a Agroecologia



O processamento artesanal de alimentos e os mercados de circuito curtos como estímulos ao desenvolvimento de sistemas de produção mais sustentáveis

Artisanal food processing and short circuit markets as a stimulus to the development of more sustainable production systems

CARVALHO, Leandro de¹; COELHO, Juliano de Carvalho¹; ALVES, Etyene de O.¹; MELLO, Andressa L. P. de¹; BALEM, Tatiana Aparecida.¹; SILVA, Cristiana Barros da².

¹ IFFar campus Júlio de Castilhos; ² Emater/RS. Todos os autores fazem parte do grupo de Pesquisa: Núcleo de Estudos em Agroecologia e Produção Orgânica Arapuá. leandrocar2013@gmail.com ; juliano.coelho@hotmail.com ; ethyoalves@gmail.com ; melloagro98@gmail.com ; tatiana.balen@iffarroupilha.edu.br ; CDSILVA@emater.tche.br .

Tema Gerador: Estratégias Econômicas em Diálogo com a Agroecologia

Resumo

O objetivo desse trabalho é realizar uma discussão abordando a questão de como a fabricação artesanal de alimentos pode influenciar na manutenção da biodiversidade agrícola, no campesinato, na cultura alimentar e na segurança alimentar. O trabalho foi desenvolvido através de pesquisa qualitativa, realizada por entrevistas a cinco famílias que possuem processamento artesanal de alimentos, no município de Júlio de Castilhos-RS. O processamento artesanal de alimentos é uma estratégia de estímulo à diversificação produtiva e para o desenvolvimento de sistemas mais sustentáveis. Os mercados de circuito curtos são fundamentais para o resgate e manutenção da cultura alimentar, e pressionam para uma produção mais limpa.

Palavras-chave: Agroindústrias, agricultura familiar, soberania alimentar.

Abstract

The objective of this work is to conduct a discussion addressing the question of how artisanal food production can influence the maintenance of agricultural biodiversity, peasantry, food culture and food security. The work was developed through a qualitative research, carried out by interviews with five families that have handmade food processing, in the municipality of Júlio de Castilhos-RS. Artisanal food processing is a strategy to stimulate productive diversification and the development of more sustainable systems. Short circuit markets are key to the rescue and maintenance of food culture, and push for cleaner production.

Keywords: Agroindustries, family agriculture, food sovereignty.

Introdução

A discussão deste Resumo parte do pressuposto da importância da agroindustrialização ou processamento artesanal de alimentos com estratégia de indução de diversificação produtiva e conservação da soberania alimentar na agricultura familiar. Esse processo pode vir a ser uma janela de trabalho para a reconversão dos sistemas de produção convencionais para agroecológicos. Entendemos desta forma porque o pro-



VI CONGRESSO LATINO-AMERICANO
X CONGRESSO BRASILEIRO
V SEMINÁRIO DO DF E ENTORNO
12-15 SETEMBRO 2017
BRASÍLIA- DF, BRASIL

Tema Gerador 12

Estratégias Econômicas em
Diálogo com a Agroecologia



cessamento artesanal de alimentos tem sido uma das formas de resgate e manutenção da cultura alimentar, e uma estratégia de resistência à completa homogeneização provocada pela agricultura moderna e grande agroindústria alimentar.

A vida cotidiana considerada "agitada" pode favorecer a transferência das refeições realizadas em casa, para as chamadas refeições rápidas, encontradas nas ruas, em lugares como restaurantes e supermercados, fazendo com que isso traga alterações na cultura alimentar das pessoas. Vivemos hoje em um ambiente de grande oferta de alimentos, no entanto sem segurança alimentar. A segurança alimentar dialoga com quatro questões: acesso aos alimentos, quantidade necessária, qualidade ampla e identidade cultural. Assim, além do acesso ao alimento, este não deve ser danoso para a saúde e deve estar de acordo com as preferências e identidades alimentares do comedor. Entretanto a agricultura monocultora em grandes latifúndios, que é um paradigma de lucro para economia brasileira, dispõe de altas tecnologias com o objetivo de aumentar seus rendimentos, dentre elas está o uso, excessivo de agrotóxicos, que são extremamente nocivos para saúde pública. Além dos alimentos consumidos hoje em dia serem cultivados com agrotóxicos, o seu processamento pela indústria alimentícia utiliza aditivos químicos para garantir durabilidade, alterar odor, cor, consistência, entre outros. O processamento dos alimentos pela indústria alimentícia é muito alto, faz o uso de aditivos químicos que modificam os aspectos originais do alimento transformando-o em um produto totalmente novo que está aliado ao *marketing*. Isso não permite reconhecer a matéria prima que deu origem ao que se está consumindo, em consequência o consumidor fica cada vez mais afastado dos processos agrícolas de produção. Esse processo de produção torna os alimentos "sem alma" desvinculados de uma cultura alimentar (HERNÁNDEZ, 2005). As grandes marcas de alimentos tendem a globalizar-se com o auxílio da publicidade e a cultura alimentar de cada povo vai sendo substituída por novos hábitos de consumo.

Contudo, a fabricação artesanal de alimentos procedentes da agricultura familiar vai contra a ideia de produção em larga escala das grandes marcas, e as famílias produzem alimentos diversificados para a sua subsistência e comercializa o excedente em mercados de circuito curto, o que permite a manutenção da cultura de cada região. Os alimentos de fabricação artesanal não fazem o uso de químicos durante o processo de produção. Isso permite a fabricação de alimentos mais saudáveis em comparação com os industrializados, contribuindo assim para a segurança nutricional e manutenção da saúde das pessoas.

O objetivo desse trabalho é realizar uma discussão abordando a questão de como a fabricação artesanal de alimentos pode influenciar na soberania alimentar, na manutenção da biodiversidade agrícola, no campesinato, na cultura alimentar e na segu-



VI CONGRESSO LATINO-AMERICANO
X CONGRESSO BRASILEIRO
V SEMINÁRIO DO DF e ENTORNO
12-15 SETEMBRO 2017
BRASÍLIA- DF, BRASIL

Tema Gerador 12

Estratégias Econômicas em
Diálogo com a Agroecologia



rança alimentar. O trabalho é resultado de uma pesquisa qualitativa, realizada através de entrevistas, sendo que o levantamento foi realizado pelo grupo de pesquisa NEA – Arapuá do IFFar campus Júlio de Castilhos. A pesquisa foi realizada em famílias de agricultores familiares, do município de Júlio de Castilhos, que possuem agroindustrialização artesanal de alimentos e comercialização em mercados de circuito curtos. Foram visitadas cinco agroindústrias processadoras de alimentos oriundos da agricultura familiar. Foram elas as processadoras de queijo, panificados, piscicultura, cana de açúcar e mandioca. Júlio de Castilhos localiza-se na mesorregião do centro ocidental do estado do Rio Grande do Sul.

O processamento artesanal de alimentos como estratégia de manutenção da soberania alimentar da agricultura familiar

O município de Júlio de Castilhos apresenta desde a sua gênese uma evolução dos sistemas agrários baseado na concentração fundiária, ou seja, ocupação inicial com o latifúndio pastoril com base na criação de gado de corte e nas décadas de 80 e 90 transformações dos sistemas pastoris para sistema de monocultivo de soja e desapropriação de algumas áreas para assentamentos de reforma agrária. É um município reconhecido no cenário estadual do agronegócio pela expressividade da cultura da soja. A soja ocupa 94,64% das lavouras temporárias de verão em Júlio de Castilhos (IBGE, 2016).

Embora esse município seja identificado como grande produtor de soja, sendo esse o ideário dominante do rural, possui uma significativa parcela e agricultores familiares. No município existem cerca de 1.400 estabelecimentos rurais dos quais cerca de 900 são unidades de produção familiar e destes, 265 são unidades de famílias assentadas em quatro Assentamentos de Reforma Agrária. Além disso, há um público urbano que busca comprar alimentos com origem e identificação coloniais, mais saudáveis e com menos agrotóxicos como identificamos em outra pesquisa (MELLO et al, 2016).

O processamento artesanal é uma das estratégias de implementação da diversidade e da qualidade da produção de alimentos, em um ambiente rural no qual o paradigma atual é a monocultura. Além disso, há também uma crescente demanda com relação à reestruturação da educação alimentar, na busca por alimentos mais saudáveis e no resgate das características originais destes produtos, uma vez que, segundo Alves et. al. (2016), nossa alimentação encontra-se duramente impactada pelo consumo de alimentos industrializados, onde o imperativo do “mais fácil” e “prontamente disponível” determina o consumo desses produtos. Neste Contexto, a agroindustrialização de alimentos, apresenta expressividade, sendo que os atores sociais buscam valorização econômica de suas identidades socioculturais, expressas no saber-fazer das famílias,



VI CONGRESSO LATINO-AMERICANO
X CONGRESSO BRASILEIRO
V SEMINÁRIO DO DF e ENTORNO
12-15 SETEMBRO 2017
BRASÍLIA- DF, BRASIL

Tema Gerador 12

Estratégias Econômicas em
Diálogo com a Agroecologia



potencializando-as em oportunidades produtivas (GUIMARÃES, 2011). No Contexto estudado observamos que o processamento artesanal de alimentos aparece como uma importante ferramenta em vários aspectos: na diversificação alimentar; como forma de agregar valor aos produtos *in natura*; como Fonte de renda complementar às demais atividades exercidas pela família em sua propriedade; como forma de ocupação do campo, uma vez que essas atividades são realizadas com fatores de produção limitados; além disso, estimula a diversificação e o manejo mais sustentável nas propriedades. Os agricultores afirmam que estabelecem uma relação com os consumidores e essa relação de confiança acaba estimulando o desenvolvimento de sistemas de produção mais sustentáveis. Além disso, os consumidores tem um ideário de alimentos alicerçado no passado, na comida da mãe, da avó e acabam demandando produtos diversificados e diferenciados. Essa demanda dos consumidores estimula a diversificação e a busca de fabricação de alimentos provenientes de antigas receitas, na área de panificados isso está muito presente.

Com todos estes problemas apresentados, a atividade de agroprocessamento de produtos oriundos da AF, surge neste cenário como uma alternativa economicamente viável, socialmente justa e ambientalmente correta, que pode gerar renda para os agricultores familiares e incluí-los em circuitos curtos de comercialização, que geram novas relações. Relações essas, que criam vínculos de confiança entre consumidor e produtor, sendo assim uma forma mais satisfatória da garantia de qualidade, procedência dos produtos comercializados, e também uma alternativa para o desenvolvimento da economia local. Há ainda, uma tendência observada de aumento da diversidade de produtos a ser produzida nestas unidades agroindustriais agregando valor a produção destes produtores, possibilitando assim a manutenção da família no ambiente rural propiciando então a sucessão familiar.

A agroindústria de queijo possui uma área construída de 12 m², sendo construída com recursos próprios da família. A agricultora proprietária descreveu que sua trajetória na agroindústria começou primeiramente com o artesanato, e que depois, por situação financeira começou com a fabricação dos queijos. Ela relata que no início foi complicado:

“bom tem que lutar, porque ninguém te conhece, não sabe que produto tu tens, a qualidade, eu tive que girar, eu ganhava assim. Lembro numa vez que eu fui numa agropecuária e ofereci queijo e nem pensar, dai depois de um tempo, um dia por acaso eu passei e disse, mas tu não quer comprar um queijinho? E ela disse vou ficar com um queijo. Dai depois daquela vez ela sempre comprou queijo de mim, dai eu levava qual-



quer quantia e ela comprava e revendia lá no mercado dela. Não sei por que ela não comprou na primeira vez, não teve interesse, não conhecia, achou que era sei lá o que, mas isso desde a primeira vez passou um bom tempo até ela comprar a primeira vez.”

O núcleo familiar conta com quatro pessoas, sendo a mãe proprietária, o esposo e duas filhas. O trabalho todo é de mão de obra apenas da família. Eles começaram a participar de feiras há mais ou menos oito anos, e hoje contam com produção de queijo, bolachas, cucas e pães também. Também comercializam para o PNAE. Contam com a assistência da EMATER local para auxílio na parte de tecnologia de fabricação. A família possui 17 hectares e 14 cabeças de gado leiteiro em lactação. Além da fabricação do queijo, eles entregam leite para uma cooperativa, em torno de 250 litros por mês.

A agroindústria de panificados possui uma estrutura mais organizada e é popularmente conhecida em Júlio de Castilhos, devido à participação em um café colonial em uma expofeira que ocorre no município. Sua estrutura é própria, fazem parte do núcleo familiar e trabalham na agroindústria, três pessoas, sendo a mãe o pai e a filha. Eles contam que no começo também não foi fácil, mas que agora possuem uma clientela fixa. A venda é apenas regional, com venda direta e participação em feiras. Quando perguntado sobre como surgiu essa ideia dos panificados, a agricultora relatou:

“minha mãe me ensinou, ela dizia faz o pão trançado que é tão bonito, por que ela fazia para casamentos para festas, ela fazia bastante doces. Ela dizia sempre, faz o pão trançado, uma recordação que eu tenho dela, tem o pão doce que eu faço trançado, que fica tão bonito, ele é feito que nem um caracol que tem um creme amarelo, que fica gostoso, gostoso.”

Na agroindústria da piscicultura há 2 açudes e 3 ha de lâmina de água, e mais 1,5 ha de tanques. A família atua na área de pescados e turismo com comercialização. Não possui controle do volume de produção comercializado no início da produção. Sua produção possui destino municipal em feiras. O núcleo familiar é composto por três pessoas, sendo o pai, a mãe e o filho. O agricultor nos relatou algumas dificuldades, como:

“dificuldade tem hoje, ta sendo pouco divulgada a questão dos peixes, no começo a dificuldade foi à preparação os tanques, por que não tinha recursos, não tinha as máquinas (da patrulha agrícola), foi feito meio no braço! Estes últimos foram feitos com máquinas, daí começa a desenvolver”.

A agroindústria de cana de açúcar, começou a funcionar a mais ou menos uns cinco anos, e que eles enfrentam bastantes dificuldades, principalmente porque os filhos se mudaram para o meio urbano. Além disso, foi relatado pela proprietária que:



VI CONGRESSO LATINO-AMERICANO
X CONGRESSO BRASILEIRO
V SEMINÁRIO DO DF e ENTORNO
12-15 SETEMBRO 2017
BRASÍLIA- DF, BRASIL

Tema Gerador 12

Estratégias Econômicas em
Diálogo com a Agroecologia



“era bem menos porque estávamos começando e aprendendo a fazer. O açúcar é mais fácil de fazer, mas o melado tem o ponto, tu faz 100 tachada e nenhuma fica igual à outra, engraçado até. E tem o Ph da cana que cada pedacinho de terra é diferente. As pessoas que dizem que é o jeito de fazer, mas é o tipo da terra que influencia no produto.”

A família da agroindústria da mandioca desenvolve duas atividades principais, a agroindustrialização de mandioca e produção de comercialização de leite. A agroindústria é de pequeno porte, produz em torno de 500 kg por safra. Vende apenas no município. O núcleo familiar é composto por quatro pessoas, sendo o pai, a mãe e dois filhos.

Uma das principais questões que podemos observar é que o ingresso nos mercados de circuito curto, como feiras, venda direta ao consumidor nas casas e venda em pequenos mercados varejistas locais, estimularam a diversificação da produção das famílias. Todas elas têm atividades complementares à agroindustrialização, seja para o autoconsumo, seja para a comercialização. Isso tem estimulado à diversificação dos sistemas produtivos, levado as famílias a desenvolverem cultivos mais sustentáveis.

Considerações finais

Pode-se concluir que no município de Júlio de Castilhos, a agricultura familiar possui um espaço em construção. O processamento artesanal de alimentos é uma estratégia de estímulo à diversificação produtiva e para o desenvolvimento de sistemas mais sustentáveis. As agroindústrias estão estruturadas, porém, percebe que ainda falta a assistência técnica, principalmente direcionada à produção, e uma visão maior de mercado. Além disso, as famílias ressaltam o aprendizado envolvido no processamento artesanal de alimentos e as dificuldades enfrentadas. Outro fator analisado foi que todas as famílias que possuem agroindústrias possuem atividades complementares, e em alguns casos o processamento artesanal é a atividade complementar.

Referências Bibliográficas

ALVES, E. O. et. al. As transformações alimentares na sociedade moderna: a colonização do alimento natural pelo alimento industrial. IN: Encontro Nacional de Estudos do Consumo, 8. 2016. Niterói. **Anais...** Niterói:Universidade Federal Fluminense de Niterói, 2016.

GUIMARÃES, Gisele M. **Racionalidades identitárias na produção e comercialização de alimentos coloniais na Quarta Colônia-RS.** 2011. 208f. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural). Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, 2011.



VI CONGRESSO LATINO-AMERICANO
X CONGRESSO BRASILEIRO
V SEMINÁRIO DO DF e ENTORNO
12-15 SETEMBRO 2017
BRASÍLIA- DF, BRASIL

Tema Gerador 12

Estratégias Econômicas em
Diálogo com a Agroecologia



HERNÁNDEZ, J. C. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. CANNESQUI, A. M.; GARCIA, R.W.D. (Orgs.). **Antropologia e Nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. p. 109-146.

IBGE. Produção Agrícola Municipal 2015. Rio de Janeiro: IBGE, 2016.

MELLO, Andressa L. P. de et al. O Perfil dos Consumidores das Feiras dos Agricultores Familiares de Júlio de Castilhos. In: simpósio da ciência do Agronegócio, 4. 2016. **Anais...** Porto alegre: UFRGS, 2016.