



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

Tema Gerador 7

Conservação e Manejo da Sociobiodiversidade e Direitos dos Agricultores e Povos e Comunidades Tradicionais



De consumidor à coprodutor: oportunidades para conservação da biodiversidade do Cerrado brasileiro

From consumer to co-producer: opportunities for biodiversity conservation in the Brazilian Cerrado

JACQUES. Ana Paula C.

Centro de Desenvolvimento Sustentável (CDS/UnB) e Instituto Federal de Brasília (IFB), Brasília-DF,
jacques.anapaula@gmail.com

Tema gerador: Conservação e Manejo da Sociobiodiversidade e Direitos dos Agricultores e Povos e Comunidades Tradicionais

Resumo

O Cerrado é o segundo maior bioma da América do Sul e incide sobre 22% do território brasileiro numa faixa contínua que abrange predominantemente a região central do país. Em razão do grande número de espécies endêmicas e alto índice de desmatamento, o bioma foi definido como um *hotspot*, numa referência à necessidade prioritária de ações para conservar sua biodiversidade. Diante desse desafio, este texto aborda a gastronomia como elemento estratégico para construção de novas dinâmicas entre produtores e consumidores a partir de seu entendimento como fenômeno complexo que abrange os mais diversos aspectos da vida humana que envolvem escolhas alimentares. Orienta-se pela filosofia do movimento Slow Food e examina a contribuição do conceito de coprodutor para a conservação da bioiversidade do Cerrado brasileiro.

Palavras-chave: biodiversidade, gastronomia, Cerrado brasileiro

Abstract

The Cerrado is the second largest biome in South America and affects 22% of the Brazilian territory in a continuous range that predominantly covers the central region of the country. Due to the large number of endemic species and high rate of deforestation, the biome was defined as a hotspot, in reference to the priority need for actions to conserve its biodiversity. Faced with this challenge, this text approaches the gastronomy as a strategic element for the construction of new dynamics between producers and consumers from its understanding as a complex phenomenon that covers the most diverse aspects of human life that involve food choices. It is guided by the philosophy of the Slow Food movement and examines the contribution of the concept of co-producer to the conservation of the bioiversity of the Brazilian Cerrado.

Key words: biodiversity, gastronomy, Brazilian Cerrado

Introdução

Segundo maior bioma brasileiro, o Cerrado ocupa cerca de 22% do território nacional numa faixa contínua que predomina sobre a região central do país. Influenciado pelo contato com os biomas vizinhos (Caatinga, Pantanal, Mata Atlântica e Amazônia) e pela elevada diversidade de solos, topografia e climas que ocorrem no bioma, o Cerrado abriga mais de 12 mil espécies espontâneas da flora, sendo que 11.627 são nativas



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

Tema Gerador 7

Conservação e Manejo da Sociobiodiversidade e Direitos dos Agricultores e Povos e Comunidades Tradicionais



(MENDONÇA ET. AL., 2008). Outro aspecto fundamental a ser considerado sobre o Cerrado diz respeito aos povos indígenas, quilombolas, ribeirinhos, geraizeiros, quebra-deiras de coco que reproduzem sua cultura, costumes e tradições no bioma. Cabe dizer que a história de ocupação do Cerrado é estimada em mais de 12 mil anos e, ao longo desse tempo, essas comunidades tradicionais desenvolveram seus modos de vida e um reconhecido *savoir-faire* com base nas riquezas naturais do bioma (MMA, 2006).

Assim, como ponto de partida para essa análise consideramos as profundas conexões existentes entre alimentação e biodiversidade. Nesse sentido, reconhecemos a influência que a biodiversidade exerce na formação da identidade de cada sociedade uma vez que esta resulta em grande medida da codificação econômica, religiosa, social e cultural dos ativos alimentares disponíveis em cada região e de sua interação com a produção agrícola (CLAVAL, 2005). Vale dizer ainda que esses códigos são continuamente transmitidos e representam o conhecimento e as experiências sobre o meio acumuladas pelas sociedades ao longo da história.

Com base nesses entendimentos, nos propomos a examinar as oportunidades para a conservação do Cerrado brasileiro a partir do viés do coprodutor, conceito definido pelo movimento Slow Food que representa o consumidor que estabelece vínculos estreitos com agricultores, pescadores, produtores o que permite a tomada de decisões seguras e conscientes sobre o alimento que levará ao prato. A escolha do Cerrado para esta análise se deve em razão do bioma concentrar cerca de 5% da diversidade mundial e ser classificado entre outros 34 *hotspots* mundiais pela Conservação Internacional, numa referência à necessidade prioritária de ações para conservar sua biodiversidade. Além disso, insere-se no Contexto pessoal desta pesquisadora que atua como líder do convívio Slow Food Cerrado e desenvolve atividades profissionais relacionadas à valorização das espécies nativas por meio da gastronomia e pesquisa o uso gastronômico da biodiversidade como plataforma para o desenvolvimento sustentável do bioma.

Material e Métodos

Parece seguro afirmar que a homogeneização do sistema alimentar global estabeleceu um alerta sobre a sustentabilidade do planeta uma vez que cerca de 75% da diversidade mundial de plantas alimentícias foi perdida desde o início do século XX em substituição às variedades de alto rendimento. Atualmente, apenas 12 espécies da flora e cinco espécies de animais representam 75% da base alimentar mundial, sendo que arroz, milho e trigo contribuem com quase 60% da totalidade da dieta humana (FAO, 2005). Assim, ao voltarmos o olhar para a megadiversidade disponível no território brasileiro,



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

Tema Gerador 7



Conservação e Manejo da Sociobiodiversidade e Direitos dos Agricultores e Povos e Comunidades Tradicionais

especificamente sobre as espécies nativas que historicamente integram o repertório alimentar nacional e possuem amplo potencial de uso na alimentação, percebemos que a biodiversidade todavia Figura em segundo plano diante do binômio produção-consumo de alimentos ou permanece restrita aos modos de vida tradicionais.

Vale destacar que, em escala comercial, produzimos e consumimos basicamente as mesmas frutas que outros países, isto é, outras culturas. O Brasil destaca-se como terceiro maior produtor de frutas do mundo, atrás apenas da China e Índia, sendo que apenas três (laranja, banana e abacaxi) totalizam 67% da produção frutífera nacional. Por sua vez, o Cerrado oferece diversos frutos e frutas que ao longo dos anos promoveram a segurança alimentar e nutricional das populações humanas e são utilizados pelas comunidades tradicionais na produção de doces, polpas, geleias, licores e compotas como fonte de renda das famílias.

É possível evidenciar que a ampliação dos debates ambientais ocorridos a partir dos anos 1970, deslocou a pauta da sustentabilidade para a esfera individual e, consequentemente, do consumo. A percepção sobre uma emergente crise ambiental conferiu ao consumidor um papel relevante na mudança na dinâmica produção-consumo vigente na sociedade. Para melhor exemplificar essa questão, mister é salientar que esta pesquisadora observou e acompanhou o destaque alcançado pela gastronomia brasileira na última década, especialmente com a entrada do restaurante D.O.M pela primeira vez na prestigiada lista do The World 50th Best em 2006. De forma resumida, pode-se dizer que restaurantes que oferecem experiências e criações autorais que valorizam a cultura local e a biodiversidade brasileira passaram a figurar nos mais prestigiados *rankings* internacionais. Com isso, entende-se que o Cerrado, em particular, desperta o interesse pelo potencial de uso da biodiversidade e reconhecido *savoir-faire* das populações tradicionais.

Valorizar o produtor e os alimentos locais, respeitar a sazonalidade, ressignificar o ato e o prazer de compartilhar uma refeição, princípios norteadores do movimento Slow Food, por exemplo, tornaram-se, inclusive, símbolo de *status* e diferenciação. Nesse ponto, é importante lembrar que Bourdieu (1989) destaca que o *habitus* condiciona as escolhas numa complexa relação de interdependência entre os grupos sociais e os indivíduos que constroem suas identidades nesses grupos. Dessa forma, o *habitus* torna-se elemento constitutivo do conceito de coprodutor descrito no Manual do Slow Food pois com base em suas escolhas, o consumidor passa a orientar o mercado e a produção. Assim, ao se tornar consciente dessa dinâmica, assume papel de protagonista e o consumo passa a integrar o ato produtivo. Portanto, é nessa perspectiva que o consumidor se torna coprodutor (Slow Food, 2013, p.9).



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

Tema Gerador 7



Conservação e Manejo da Sociobiodiversidade e Direitos dos Agricultores e Povos e Comunidades Tradicionais

É importante dizer que o movimento Slow Food pauta sua atuação em torno do entendimento global para o local, da visão universal para a particular. Assim, firma suas conexões no território a partir dos convívios locais. Em Brasília, o Convívio Slow Food Cerrado reúne, desde 2009, associados e pessoas de diversas áreas do conhecimento, saberes e competências em torno de um mesmo ideal de valorização da sociobiodiversidade da região e de seus povos tradicionais que vivem da agricultura e do extrativismo de espécies nativas (como pequi, jatobá, cagaita, baru, buriti, babaçu, entre outras) estimulando o uso e a valorização dessas espécies na gastronomia por meio de iniciativas diversas como vivências no campo, diálogos, rodadas de negócios, reuniões, participação em eventos e atividades locais.

Portanto, com vistas a identificar os elementos que favorecem a transição do consumidor ao papel de coprodutor, nossa análise foi realizada no âmbito da programação oficial da Virada do Cerrado 2016 a partir da atividade “Colheita do Cajuzinho e Sabores do Cerrado” (Figura 1) promovida pelo Convívio Cerrado¹ junto à comunidade “Coletores e Processadores de Frutas Nativas do Cerrado”. Mister destacar que a referida Comunidade do Alimento foi reconhecida internacionalmente pelo Slow Food em cerimônia realizada durante Terra Madre 2016, o encontro mundial da rede Slow Food, por comprometer-se com a filosofia do alimento bom, limpo e justo, promover a biodiversidade e a tradição gastronômica local e defender o araticum, baru, cagaita, mangaba e pequi, representantes brasileiros na Arca do Gosto Slow Food, catálogo que promove o alerta sobre produtos *in natura* ou processados que representam a biodiversidade mundial e as culturas locais em um bioma altamente antropizado que demanda ações transversais de modo que a conservação de sua biodiversidade se transforme em realidade.

A partir de observação participativa decorrente da privilegiada atuação desta pesquisadora como líder do movimento Slow Food Cerrado, as atividades foram acompanhadas *in loco* e foram identificadas as rotinas dos participantes no contato com a comunidade local e com o bioma. O cenário investigativo acompanhou o processo de coleta do cajuzinho que tem início com a caminhada para o campo, o percurso visual necessário para identificar as árvores carregadas do fruto, a coleta dos frutos em si, a descoberta em campo de outros frutos nativos em momento de colheita como foi o caso da pimenta de macaco, a trajetória para retornar à propriedade e ainda o posterior processamento do

1 A atividade Coleta do Cajuzinho foi promovida pelo Convívio Slow Food Cerrado no dia 7 de setembro de 2016 e integrou a programação oficial da Virada do Cerrado 2016.



fruto para produção do doce de cajuzinho (Figura 1). Buscou-se ainda observar durante os diversos momentos de interação entre os participantes, a comunidade e o bioma no período de seca que representa o momento da colheita do cajuzinho.

Figura 1 – Momento da colheita do cajuzinho



Fonte: acervo pessoal

Resultados e Discussão

A partir da nova dinâmica territorial conferida ao Brasil Central, os povos tradicionais foram impactados diretamente pela antropização do território ao mesmo tempo em que grande parte deles perdeu o acesso livre à terra e aos seus recursos (MMA, 2006). Por essa razão, o domínio que os “povos do Cerrado” detêm sobre a vegetação nativa, incluindo-se, aqui, o conhecimento tradicional acerca das múltiplas propriedades das espécies nativas, incluindo o uso na alimentação, configura-se como elemento transversal às ações estratégicas para conservação do bioma e repartição justa dos benefícios sociais, ambientais e econômicos derivados da utilização desses recursos. Assim, a vivência “Coleta do Cajuzinho e Sabores do Cerrado” promovida pelo convívio Slow Food Cerrado na comunidade “Coletores e Processadores de Frutas Nativas do Cerrado” estimula consumidores a realizarem escolhas alimentares boas (culturalmente), limpas (ambientalmente) e justas (socialmente) e contribui para a redução da vulnerabilidade do atual sistema produtivo-consumo de alimentos e para a conservação da biodiversidade do Cerrado por meio da (re)descoberta da sazonalidade, da identificação das características próprias do Cerrado que dialogam de maneira lúdica e sutil sobre a compreensão das mudanças climáticas e dos processos antrópicos que corroboram para classificar o bioma entre outros 34 *hotspots* mundiais. Destaca-se, nesse momento, que o contato com a comunidade e o conhecimento adquirido em campo sobre a implicação dos processos antrópicos e das mudanças climáticas na colheita das es-



pécies nativas e, conseqüentemente, na geração de renda da comunidade sensibiliza os participantes e contribui diretamente para que o consumidor passe a condição de coprodutor proposto pelo movimento Slow Food (Figura 2).

Figura 2 – Coluna Favas Contadas publicada pela jornalista Liana Sabbo após sua participação na atividade.



Fonte: acervo da autora

Assim, a vivência favorece a transição do consumidor para o coprodutor, além de favorecer a construção de novas dinâmicas que passam inclusive pela participação social e empoderamento dos atores envolvidos na construção de novas relações com produtores, cozinheiros, pesquisadores, formadores de opinião, mídia e gestores públicos.

Conclusão

Entende-se que o uso sustentável das espécies nativas colaboram para a conservação do Cerrado na medida em que potencializam a formação de uma cadeia produtiva sustentável. Nesse momento, consumidores conscientes, ou coprodutores, passam a exercer papel relevante ao gerarem demanda para os produtos, sejam nas residências, nas feiras, nos restaurantes. Por fim, cabe dizer que os coprodutores orientam o discurso da mídia local, ampliam a aceitação do público para as espécies nativas do Cerrado, favorecem a adesão e engajamento dos cozinheiros e promovem mudanças na dinâmica da produção-consumo de alimentos.

Referências bibliográficas

- BOURDIEU, P. O poder simbólico. Tradução Fernando TOMAZ. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil S.A., 1989.
- CLAVAL, P. A Geografia Cultural. Tradução Luíz Fugazzola Pimenta e Margareth de Castro Afeche Pimenta. Florianópolis: Editora da UFSC, 2007.



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

Tema Gerador 7



Conservação e Manejo da Sociobiodiversidade e Direitos dos Agricultores e Povos e Comunidades Tradicionais

FAO. Building on Gender, Agrobiodiversity and Local Knowledge. Roma: FAO, 2005.

MENDONÇA, R.C.; FELFILI, J.M.; WALTER, B.M.T.; SILVA JUNIOR, M.C.; FILGUEIRAS, T.S.; NOGUEIRA, P.E. & FAGG, C.W. 2008. Flora vascular do bioma Cerrado: checklist com 12.356 espécies. Pp. 423-1279. Cerrado: ecologia e flora. v. 2. Brasília, Embrapa Informação e Tecnologia.

SLOW FOOD. Almanaque Slow Food. Editora Slow Food, 2013. Disponível em <<https://www.slowfoodbrasil.com/publicacoes/724-almanaque-slow-food-2013>>.