



Transformações nos sistemas alimentares descentralizados e a soberania, segurança alimentar e nutricional em Santarém/Pará

Transformations in decentralized food systems and food and nutritional sovereignty and security in Santarém/Pará

LEÃO, Sandro Augusto Viégas¹; CINTRÃO, Rosângela Pezza²; LEÃO, Andréa Simone Rente³; SILVA, Emília Jomalinis de Medeiros⁴; MALUF, Renato Sérgio⁵

¹Universidade Federal do Oeste do Pará, sandro.leao@ufopa.edu.br; ²CERESAN/CPDA/UFRRJ, bibicintrao@uol.com.br; ³Universidade Federal do Oeste do Pará, andrea.leao@ufopa.edu.br; ⁴CERESAN/CPDA/UFRRJ, ejomalinis@gmail.com; ⁵CERESAN/CPDA/UFRRJ, rsmaluf@gmail.com

RESUMO EXPANDIDO

Eixo Temático: Sistemas Agroalimentares e Economia Solidária

Resumo: Este trabalho analisa as interrelações entre sistemas alimentares de múltiplas escalas e transformações nos sistemas alimentares locais/descentralizados em Santarém/PA, sob a ótica da soberania, segurança alimentar e nutricional. Parte de levantamento de campo, com abordagem qualitativa exploratória. Analisa as mudanças nos hábitos de consumo, tomando como foco o *peixe com farinha*, básicos no cardápio santareno. Observa como os sistemas alimentares descentralizados vêm sendo impactados pela implantação de infraestruturas voltadas para monoculturas e exportação de *commodities*. De um lado, sinaliza o fortalecimento de sistemas alimentares hegemônicos baseados no complexo soja-grãos-carne, impactando negativamente na soberania, segurança alimentar e nutricional local, acentuando a degradação ambiental, desigualdades sociais e econômicas. De outro, a existência de movimentos de resistência e políticas públicas, que sinalizam no sentido contrário, de fortalecimento da agricultura familiar.

Palavras-chave: equipamentos de varejo; complexo soja-carne-grãos; hábitos alimentares; Amazônia.

Introdução

Este trabalho parte de observações qualitativas sobre os equipamentos de varejo e mudanças no cardápio e nos hábitos de consumo em Santarém-PA, para pensar as transformações nos sistemas alimentares sob a ótica da soberania e segurança alimentar e nutricional. Toma como foco o *peixe com farinha* (de mandioca), apontado no estudo de caso como sendo o cardápio básico local e indicado na bibliografia como parte da cultura alimentar e uma das bases da alimentação na Amazônia (SCHOR, 2015; MURRIETA, 2001).

O município de Santarém, situado na Mesorregião do Baixo Amazonas, no estado do Pará, abrange uma área de 17.903,51 km² e tem uma população de 331.937 pessoas, com mais de 70% na zona urbana (IBGE, 2023). A cidade de Santarém destaca-se pela sua localização estratégica, no meio do trajeto entre Belém e



Manaus, na confluência de dois grandes rios - o Tapajós e o Amazonas. Já era um centro comercial importante e densamente ocupado antes da chegada dos colonizadores europeus (GOMES, *et al.*, 2017) e é atualmente o centro polarizador da Região Oeste do Pará. O núcleo urbano de Santarém ocupa lugar central nas dinâmicas de abastecimento alimentar da região, canalizando a maior parte do fluxo de bens, serviços e recursos financeiros, com intenso transporte de mercadorias e pessoas (LEÃO, 2017).

A região metropolitana de Santarém engloba três municípios - Santarém, Belterra e Mojuí dos Campos - que têm dinâmicas bastante convergentes e complementares (GOMES, *et al.*, 2017). A região vem ocupando o espaço entre as estratégias do agronegócio brasileiro e os interesses dos mercados internacionais. A grande distância dos principais centros produtores de soja no Mato Grosso até os portos do Sul e Sudeste têm feito os produtores apostarem no Arco Norte como caminho mais econômico para as exportações, com a criação de infraestruturas como hidrelétricas, hidrovias, rodovias, ferrovia e portos. O Oeste do Pará emerge como um dos principais canais logísticos para isso (WESZ, *et al.*, 2021; AGUIAR, 2021), provocando várias transformações na região.

Conforme propõe Maluf (2021), busca-se neste trabalho exercitar uma análise multi-escalar dos sistemas alimentares, que parta do cardápio e do consumo, em especial do consumo urbano, para observar como o acesso aos alimentos pela população de Santarém resulta da combinação de dinâmicas e fluxos que englobam produtos oriundos de circuitos curtos (locais, territoriais ou regionais) perpassados por dinâmicas regionais, nacionais e globais de produção, distribuição e consumo de alimentos. Para tanto, utilizou-se a noção de sistemas alimentares descentralizados, para analisar a confluência de sistemas de diferentes escalas e suas repercussões no acesso à alimentação e na formação dos hábitos alimentares (MALUF, 2021).

Metodologia

Além do levantamento bibliográfico sobre a temática, esse trabalho contou com um levantamento prévio ao trabalho de campo em que foram realizadas 15 entrevistas virtuais com atores-chave locais: pesquisadores vinculados à Ufopa, lideranças de movimentos sociais rurais e urbanos, gestores públicos e pessoas de Organizações Não Governamentais (ONGs). As entrevistas foram conduzidas com roteiro aberto, buscando identificar os/as principais: i) componentes do cardápio local, ii) formas de abastecimento e acesso; e, iii) atores, políticas e espaços de decisão no que se refere à alimentação.

Uma segunda etapa de campo foi realizada em agosto de 2022, na zona urbana de Santarém e envolveu uma equipe de 5 pessoas por um período de 12 dias. Esse período, incluiu: a) a realização de três seminários, organizados em parceria com organizações locais, abertos ao público, com momentos de discussões em grupos focais, com a participação de agricultoras/es, indígenas, professores, estudantes



universitários, conselheiros e gestores públicos, pessoas de ONGs e movimentos sociais, de sindicatos de trabalhadores rurais; b) duas rodas de conversa com indígenas e moradores de bairro periférico, onde as questões versaram sobre os hábitos alimentares e a composição das refeições, buscando identificar elementos principais do cardápio, os locais de compra dos alimentos e as mudanças na alimentação; e, c) um levantamento qualitativo exploratório em equipamentos de varejo de Santarém, com foco em alguns alimentos básicos da dieta, em especial os peixes e a farinha de mandioca, mas também outros alimentos apontados como fazendo parte da alimentação principal, como arroz, feijão e outras carnes, além de frutas, legumes e raízes. Foram observados principalmente os alimentos *in natura* ou minimamente processados.

Resultados e Discussões

Os resultados aqui apresentados tomam como base as percepções sobre a composição do cardápio, as mudanças na alimentação e os movimentos de resistência identificados no levantamento das informações. A pesquisa de campo buscou caracterizar o cardápio principal na cidade de Santarém, tendo como questão central: "o que não pode faltar no prato do santareno?" A resposta mais recorrente dos entrevistados foi "o peixe com farinha (de mandioca)", remetendo a uma dieta com fortes traços da cultura indígena e bastante conectada com os sistemas de produção do campesinato amazônico. Expressa no singular, a alusão ao *peixe com farinha* pode induzir a enganos, pois não se trata de um único peixe ou uma única farinha, mas de uma grande biodiversidade de pescados de água doce, assim como de mandioca e seus derivados, em grande parte oriundos de uma produção artesanal regional. Há uma diversidade de farinhas de mandioca, que são parte da identidade cultural dos santarenos. A presença do feijão com arroz ao lado da farinha e do peixe no cardápio indica uma influência dos sistemas alimentares de âmbito nacional e da cultura alimentar trazida pela intensa migração de nordestinos para a região amazônica. Para além do *peixe com farinha*, foi perceptível a diversidade de outros produtos regionais que acabam fazendo parte do cardápio alimentar local, em destaque para as raízes, frutas, castanhas, legumes e hortaliças. O consumo de frutas (e polpas de fruta) é um exemplo de enraizamento, envolvendo uma diversidade de frutas amazônicas, como açaí, castanha do pará, goiaba, cupuaçu, taperebá, melancia, muruci, ata, etc., ao lado de frutas tropicais que fazem parte dos circuitos global, nacional e regional: bananas, cítricos, manga, abacaxi. Estes produtos são acessados principalmente em feiras e mercados tradicionais ou através de circuitos informais.

Contudo, as entrevistas sinalizaram para mudanças em curso nos hábitos alimentares, que levam ao afastamento de uma cultura alimentar que mantém traços de enraizamento na região e uma conexão com uma produção descentralizada e de base familiar. As tendências das transformações em curso na região, impulsionadas pela expansão de um modelo de desenvolvimento dominante que tem sua expressão alimentar no complexo soja-grãos-carne (mas envolve



também mineração, garimpo e extração madeireira), representam fortes ameaças aos modos de vida e à cultura alimentar da região, assim como à saúde e ao meio ambiente. Estas mudanças são impulsionadas por e ao mesmo tempo reforçam os sistemas alimentares globais, acentuando a “sindemia” e caminhando no sentido de uma maior homogeneização de alimentação e da substituição de ecossistemas complexos por monoculturas, diminuição da biodiversidade, contaminação das águas, aumento de doenças não transmissíveis, etc. Ameaçam a produção local, com o aumento de pragas e doenças, diminuição na pesca, desmatamentos ameaçando o extrativismo vegetal.

Há uma tendência de aumento no consumo de produtos oriundos de produção agroindustrial de grande escala, trazidos de regiões mais distantes e vendidos a menor preço, fazendo frente aos produtos locais, a partir de uma competição desigual e injusta. Um exemplo são o arroz e feijão, mais baratos nas grandes redes de supermercados, praticamente eliminando a produção local. O levantamento indicou ainda uma tendência crescente de redução do consumo de farinha de mandioca e sua substituição pelo arroz, inclusive por recomendações de médicos e nutricionistas. O levantamento de campo indicou que quanto maior a cadeia na qual o supermercado está inserido, menor a presença de alimentos de origem local ou regional. Até mesmo os peixes, vendidos congelados, são originários de criações ou mesmo de água salgada, produzidos fora da Amazônia. O levantamento indicou ainda um aumento da presença, mesmo em feiras e mercados tradicionais, de espécies de peixes da Amazônia produzidos em cativeiro, à base de ração de soja.

A crise econômica e a deterioração do poder de compra parecem pesar para a inserção de produtos ultra processados na dieta, em especial embutidos e frango produzido em escala industrial nas regiões centro-sul, como parte do complexo soja-grãos-carne. Substituições que, em alguns casos, refletem uma deterioração do poder de compra da população e a falta de acesso aos alimentos que gostariam de comprar, remetendo à afirmação de que “não temos soberania na escolha do que comer”, como afirmou uma liderança sindical. Por falta de recursos, precisam comprar o que é mais barato (e menos saudável), como mortadelas, calabresa e frango congelado, substituindo pescado fresco ou carne de boi e galinha caipira, revelando uma dimensão qualitativa da insegurança alimentar. Indígenas e trabalhadores rurais entrevistados, ao falar da sua alimentação, sinalizam que também os hábitos alimentares da zona rural de Santarém passam por transformações, em parte pelo recebimento de rendas monetárias de origem não agrícola e deslocamentos para zonas urbanas, com acesso mais fácil a alimentos *fast foods* e/ou processados. Há uma mudança também geracional, com os jovens preferindo estes alimentos em relação aos pescados.

O aumento de desmatamentos e a expansão da soja e outros monocultivos, com elevado uso de agrotóxicos ameaçam a manutenção territorial da produção de base familiar, o uso comum da terra e o acesso aos recursos naturais. A construção de grandes portos é outra ameaça à pesca artesanal. Exigências sanitárias e padrões



de qualidade industrial também dificultam a permanência de produção e comercialização formal em menor escala, favorecendo a concentração econômica.

Além de um conjunto de lutas pela permanência na terra e pela criação de Unidades de Conservação que respeitem as formas de uso comum dos recursos naturais, as organizações de produtoras e produtores familiares e de indígenas vêm apostando nas feiras e mercados diretos do produtor como alternativa para o escoamento da produção e abastecimento da cidade com produtos locais que fazem parte da sociobiodiversidade e da cultura alimentar da região, oriundos do extrativismo e da produção em bases familiares. A estruturação de um espaço de venda direta dos produtores em feiras e mercados municipais maiores, a exemplo do Mercado 2000, Feira do Aeroporto Velho e Feira da Cohab, organizadas através da Aprusan, mesmo que com a presença de pequenos atravessadores, permanecem sendo um dos pontos importantes de abastecimento da população santarena com produtos da cesta básica local, como peixe fresco, farinhas de mandioca produzidas localmente, processados como os derivados da mandioca (tucupi, goma, beijus, bolos, tarubá), o piracuí (uma farinha de peixe típica da região feita principalmente do acari). Esses espaços são importantes também para o abastecimento de verduras, tubérculos e temperos da cultura alimentar regional: macaxeira, carás, batata doce, cheiro verde, pimentas de cheiro, jambu, chicória da amazônia (ou chicória de caboclo), assim como frutas de produção local. Para além destes mercados, vários outros espaços alternativos vêm sendo propostos e criados pelas organizações locais, onde produtoras e produtores familiares possam vender seus produtos. Vêm sendo criadas novas feiras nos bairros e nas próprias comunidades, algumas voltadas para produtos agroecológicos ou orgânicos, como as feiras organizadas pelo STTR de Santarém, uma feira de orgânicos organizada pela Emater, a proposta de organização de feiras indígenas pelo CITA e a Feira da Agricultura Familiar na Ufopa, feiras organizadas com o apoio da igreja. Contam com forte presença de mulheres produtoras enquanto protagonistas na organização desses espaços. São espaços considerados importantes pelos movimentos sociais, que denunciam e se colocam em disputa com o “modelo de produção dominante”.

Considerações finais

O levantamento apontou para a importância das feiras e mercados tradicionais enquanto espaços onde a população tem acesso a produtos frescos e mais conectados à sua cultura alimentar, sendo espaços importantes de comercialização da produção local. Sinalizou que ainda se mantém forte na cidade de Santarém uma cultura alimentar que está em conexão com uma produção oriunda de uma agricultura familiar local, de povos e populações tradicionais. Por outro lado, apontou que estão em curso mudanças nos hábitos alimentares relacionadas com um conjunto de fatores advindos da expansão de um modelo de desenvolvimento que privilegia a expansão de *cadeias monoculturais* (AGUIAR, 2021) e que, pelo lado do consumo, reforçam a expansão de sistemas alimentares globais que têm



como eixo o complexo soja-grãos-carne com aumento do consumo de proteína de origem animal oriunda de criações animais em escala industrial (WEIS, 2013).

Referências

AGUIAR, Diana. Dossiê crítico da logística da soja: em defesa de alternativas à cadeia monocultural. Rio de Janeiro: FASE, 2021.

GOMES, Taynara; CARDOSO, Ana C. D.; COELHO, Helder S.; OLIVEIRA, Kamila D. Santarém (PA): um caso de espaço metropolitano sob múltiplas determinações. **Caderno Metrópole**, v. 19, n. 9, p. 891-918, 2017.

IBGE – Instituto Brasileiro de Economia e Estatística. **Banco de dados agregados**. 2023. Disponível em: <http://www.sidra.ibge.gov.br>. Acesso em: 01/06/2023.

LEÃO, Sandro A. V. **Agronegócio da soja e dinâmicas regionais no Oeste do Pará**. 2017. 219f. Tese (Doutorado em Ciências Sociais), Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2017.

MALUF, Renato S. Sistemas alimentares descentralizados e a alimentação nas localidades: uma abordagem multiescalar. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, v. 59, n. 4, p. 1-19, 2021.

MURRIETA, Rui S. Dialética do sabor: alimentação, ecologia e vida cotidiana em comunidades ribeirinhas da Ilha de Itaquí, Baixo Amazonas, Pará. **Revista de Antropologia**, v. 44, n. 2, p. 39-88, 2001.

SCHOR, Tatiana. Redes, fluxos e abastecimento de comida no Alto Solimões-AM - Reflexões sobre o papel das cidades e da produção do rural no desenvolvimento local. **Revista Terceira Margem Amazônia**, v. 1, n. 5, p. 89-109, 2015.

WEIS, Tony. "The Meat of the Global Food Crisis". **The Journal of Peasant Studies**, v. 40, n. 1, p. 65-85, 2013.

WESZ, Valdemar. J., KATO, Karina; LEÃO, Andréa S. R.; LEÃO, Sandro A. V.; LIMA, Maria, S. B. Dinâmicas recentes do agronegócio no Oeste do Pará (Brasil): expansão da soja e estruturação de corredores logísticos. **Mundo Agrário**, v. 22, n. 50, p. 1-19, 2021.