

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA
MESTRADO EM GEOGRAFIA**

MARA LINDA DA TRINDADE FARIA

**SOBERANIA ALIMENTAR NA COMUNIDADE QUILOMBOLA DE
COLÔNIA DO PAIOL: ENTRE A CULTURA LOCAL E GLOBAL**

**JUIZ DE FORA
2017**

MARA LINDA DA TRINDADE FARIA

**SOBERANIA ALIMENTAR NA COMUNIDADE QUILOMBOLA DE
COLÔNIA DO PAIOL: ENTRE A CULTURA LOCAL E GLOBAL**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal de Juiz de Fora, na Área de Concentração Espaço e Ambiente, linha de Pesquisa Dinâmicas Sócio-Espaciais como Requisito Parcial para Obtenção do Título de Mestre em Geografia.

Orientador (a): Professor Dr. Leonardo de Oliveira Carneiro

**JUIZ DE FORA
2017**

Ficha catalográfica elaborada através do programa de geração automática da Biblioteca Universitária da UFJF, com os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

Faria, Mara Linda da Trindade.

Soberania Alimentar na Comunidade Quilombola de Colônia do Paiol: entre a Cultura Local e Global / Mara Linda da Trindade Faria. -- 2017.

105 p. : il.

Orientador: Leonardo de Oliveira Carneiro

Dissertação (mestrado acadêmico) - Universidade Federal de Juiz de Fora, Instituto de Ciências Humanas. Programa de Pós Graduação em Geografia, 2017.

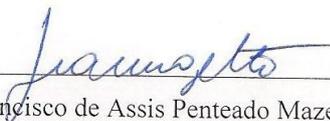
1. Soberania. 2. Alimentação. 3. Globalização. I. Carneiro, Leonardo de Oliveira, orient. II. Título.

SOBERANIA ALIMENTAR NA COMUNIDADE QUILOMBOLA DE
COLÔNIA DO PAIOL: ENTRE A CULTURA LOCAL E GLOBAL

MARA LINDA DA TRINDADE FARIA

Dissertação submetida ao Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal de Juiz de Fora, Área de Concentração Espaço e Ambiente, linha de pesquisa Dinâmicas Sócio-Espaciais, como requisito parcial para a obtenção do título de Mestre em Geografia.

DISSERTAÇÃO APROVADA EM 02/06/2017



Prof. Dr. Francisco de Assis Penteadó Mazetto (Membro Interno)
Universidade Federal de Juiz de Fora



Prof.^a Dr.^a Marilda Teles Maracci (Membro Externo)
Universidade Federal de Viçosa



Prof. Dr. Leonardo de Oliveira Carneiro (Orientador)
Universidade Federal de Juiz de Fora

Ao Aba, meu refúgio e fortaleza. Aos amados moradores do Paiol.

AGRADECIMENTOS

Quando ingressei na Universidade Federal de Juiz de Fora há alguns anos atrás estava realizando um sonho em minha vida. Sonho este que veio abrir inúmeras portas, tanto para o saber como para “o conviver”. Ao trilhar essa jornada muito aprendi com meus colegas de turma, os colegas de grupo de pesquisa, também com os professores e funcionários dessa instituição. Desde o começo sempre fui apoiada e incentivada a aprofundar os estudos e a pesquisar, mas confesso que não imaginava realizar este outro sonho que veio logo depois da minha formação na graduação, o mestrado. Por isso dedico-me neste momento a agradecer aqueles que merecem ser lembrados, uma vez que estiveram comigo até aqui.

Agradeço primeiramente a Deus, por sua infinita misericórdia! Por ter me dado essa oportunidade abrindo essa porta de forma implacável e inacreditável. Agradeço por todas as vezes que me sustentou, sendo meu refúgio e fortaleza nas dificuldades, me apontando sempre um novo caminho, uma nova chance e um novo aprendizado. Te amo Aba!

Agradeço ao meu pai Valdemir e minha mãe Lina, por sempre terem feito o máximo por mim. Por me ajudarem e me confortarem em todos os momentos. Agradeço pela disciplina, amor, incentivo e cuidado. Principalmente, no momento em que mais precisei nessa caminhada, momento de enfermidade que me consumiu as forças, mas devido aos seus cuidados e pela misericórdia e bondade de Deus, não me abateu em espírito! Amo vocês!

Agradeço a minha amada irmã Linda Mara, que sempre fez de tudo para me ajudar! Por cada momento em que abdicou do seu descanso e tempo para estar ao meu lado, seja na correria do dia-a-dia ou nas leituras e releituras dos artigos e textos da dissertação. Gratidão minha irmã!

Não posso me esquecer do meu orientador Leonardo Carneiro, que desde a graduação acreditou em mim. Sempre me incentivou na pesquisa e abriu portas para buscar meu sonho. Agradeço pelo companheirismo nesses anos e por respeitar meu jeito um tanto autônomo para fazer determinadas coisas. Sua simplicidade é a maior forma de nos ensinar. Sua dedicação nos inspira! Gratidão, Leo!

Agradeço aos meus professores que nesse período contribuíram para minha formação profissional e pessoal. Obrigada pelas discussões acerca de tantos assuntos

importantes, por despertarem o senso crítico, também uma visão mais complexa e ao mesmo tempo mais apurada do mundo e das pessoas.

Agradeço aos meus colegas de sala da turma 2015-2017 do PPGEU-UFJF, por caminharem comigo enfrentando os dilemas, dificuldades e compartilhando as alegrias. De forma especial à Rodrigo Faria, Denise, Isabella e Thaianne. Aproveito a oportunidade e agradeço a um amigo mais que especial, que sempre se dispôs a me ajudar no que fosse possível, Lucas Guedes! Sua figura marca minha história desde a graduação e ousou a dizer que contribuiu muito para minha entrada no Programa de Pós-Graduação. Agradeço aos meus colegas de pesquisa do grupo Kizomba Namata, da velha guarda e do antigo grupo de Agroecologia: Keitielen Silva, Ana Caroline Imbelloni, Ágatha Liz, Caroline Mendonça, André Eiterer, Felipe Pacheco, Jefferson Nunes, Guilherme Soares, Bárbara Fernandes, Ane Elise Fernandes, Jessica Lana, minha mais que querida Janaina Silva, Wesley Silva, Lucas Camargo e Dhiego Dutra. Obrigada por todos os momentos de alegria e trabalho compartilhados! Vocês são de mais! Gratidão galera!

Agradeço ao pessoal da Organização Cooperativa de Agroecologia que muito me ensinou. Obrigada por todas as experiências de campo compartilhadas e por me ensinarem uma forma mais simples e rica de me comunicar com a minha área de pesquisa. Gratidão OCA!

Agradeço aos meus AMADOS moradores de Colônia do Paiol que sempre me acolheram com respeito, amor e solidariedade! Obrigada por toda forma de conhecimento que vocês me proporcionaram, obrigada por colaborarem na realização desse sonho. Obrigada por cada saber escondido por detrás das prosas e por todos os sabores proporcionados pelas iguarias locais! Espero deixar algo de bom com vocês através deste trabalho. Obrigada por resgatarem em mim a simplicidade e a alegria de viver! Gratidão sobrenatural a todos do Paiol!

O sentimento que transborda hoje é de gratidão e felicidade pela oportunidade que me foi proporcionada. Sonho com aquele dia em que todos poderão usufruir desse direito obtendo acesso aos estudos e ao trabalho, diminuindo assim as desigualdades desse país. Agradeço a Universidade Federal de Juiz de Fora, pelo financiamento da minha pesquisa nesses dois anos de estudo! Obrigada UFJF!

Enfim, muito obrigado a todos! Gratidão eterna!

RESUMO

O presente estudo foi realizado no município de Bias Fortes em Minas Gerais, na comunidade de Colônia do Paiol, sendo está reconhecida pela Fundação Palmares como Comunidade Remanescente Quilombola. O mesmo buscará fazer uma reflexão acerca de como vêm se configurando o processo de distanciamento do homem para com a terra e, como este fato tem contribuído para a perda da Soberania Alimentar dos moradores. Com o processo de globalização, dentre outros acontecimentos de cunho histórico, temos a configuração de um novo padrão de alimentação. Este último tem sido configurado há décadas, por meio da expropriação do camponês do meio rural e da atração exercida pelos grandes centros urbanos, dessa forma, tal cenário vem contribuindo para ruptura das tradições da população local. Contudo, por meio dos Intercâmbios Agroecológicos, provenientes da metodologia Campesino a Campesino e com a experiência da Cartografia Social, foi possível desenvolver um trabalho para aproximação, reconhecimento e levantamento do potencial produtivo dos quintais oriundos das famílias. Assim como, compreender por quais meios a cultura global tem adentrado a comunidade, com a finalidade, de promover ações de resistência à desconstrução da identidade alimentar local.

Palavras-Chave: Soberania, Alimentação, Globalização.

ABSTRACT

The present study was carried out in the district of Bias Fortes in Minas Gerais, in the community de Colônia do Paiol, being recognized by the Palmares Foundation as Quilombola Remnant Community. The same will seek to reflect on how the process of estrangement from man to land has been going on and how this has contributed to the loss of the food sovereignty of the residents. With the process of globalization, among other historical events, we have the configuration of a new pattern of food. The latter has been configured for decades, through the expropriation of rural peasants and the attraction of large urban centers, thus, this scenario has contributed to the run true of the traditions of the local population. However, through the Intercâmbio Agroecológico, from the Campesino to the Campesino methodology and with the experience of Social Cartography, it was possible to develop a work to approximate, recognize and survey the productive potential of the families' quintals. As well, to understand what means the global culture has penetrated the community, with the purpose, to promote actions of resistance to the deconstruction of the local food identity.

Keywords: Sovereignty, Food, Globalization.

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1: MAPA DE LOCALIZAÇÃO DO MUNICÍPIO DE BIAS FORTES.....	18
FIGURA 2: MAPA DE DELIMITAÇÃO DA ÁREA DA COMUNIDADE DE COLÔNIA DO PAIOL	19
FIGURA 3: CAMINHANDO POR UMA PROPRIEDADE DO PAIOL. FONTE: DIOGO BUSNARDO 2014	73
FIGURA 4: CAMINHANDO POR UMA PROPRIEDADE DO PAIOL. FONTE: DIOGO BUSNARDO 2014	73
FIGURA 5: QUINTAL DA LURDINHA MORADORA DA COMUNIDADE. FONTE: CAROLINA MENDONÇA, 2014.74	
FIGURA 6: QUINTAL DA LURDINHA. FONTE: CAROLINA MENDONÇA, 2014	74
FIGURA 7: LOCAL DE EXTRAÇÃO DA TERRA, AO LADO CASA PINTADA POR TINTA DE TERRA. FONTE: CAROLINE MENDONÇA, 2015.	76
FIGURA 8: PREPARO DA TAPIOCA. FONTE: CAROLINA MENDONÇA, 2015.....	78
FIGURA 9: PARTICIPANTES DA OFICINA DE TAPIOCA. FONTE: CAROLINA MENDONÇA, 2015	78
FIGURA 10: PARTICIPANTES DA OFICINA DE PROJETOS. FONTE: CAROLINA MENDONÇA, 2015	79
FIGURA 11: MORADORAS DE COLÔNIA DO PAIOL NA APLICAÇÃO DA CARTOGRAFIA SOCIAL. POR: MARA FARIA, 2016.	81
FIGURA 12: MORADORAS DE COLÔNIA DO PAIOL NA APLICAÇÃO DA CARTOGRAFIA SOCIAL. POR: MARA FARIA, 2016.	82
FIGURA 13: MORADORAS DE COLÔNIA DO PAIOL NA APLICAÇÃO DA CARTOGRAFIA SOCIAL. POR: MARA FARIA, 2016.	82
FIGURA 14: MORADORAS DE COLÔNIA DO PAIOL NA APLICAÇÃO DA CARTOGRAFIA SOCIAL. POR: MARA FARIA, 2016.	83
FIGURA 15: MAPA SOCIAL REFERENTE A ALIMENTAÇÃO DE COLÔNIA DO PAIOL NO PASSADO.....	84
FIGURA 16: MAPA REFERENTE A ALIMENTAÇÃO DE COLÔNIA DO PAIOL NO PASSADO	85
FIGURA 17: MAPA SOCIAL REFERENTE A ALIMENTAÇÃO DE COLÔNIA DO PAIOL NO PRESENTE.....	87
FIGURA 18: MAPA REFERENTE A ALIMENTAÇÃO DE COLÔNIA DO PAIOL NO PRESENTE.....	88
FIGURA 19: MAPA SOCIAL REFERENTE A ALIMENTAÇÃO DE COLÔNIA DO PAIOL NO FUTURO.....	91
FIGURA 20: MAPA REFERENTE A ALIMENTAÇÃO DE COLÔNIA DO PAIOL NO FUTURO	92

LISTA DE GRÁFICO

GRÁFICO 01: EVOLUÇÃO DA POPULAÇÃO URBANA E RURAL NO BRASIL.....	36
---	----

LISTA DE TABELAS

TABELA 1: USO DE TRATORES NO BRASIL (1950-1985).....	33
TABELA 2: OS CINCO PASSOS DA PEDAGOGIA DO CAMPESINATO	58
TABELA 3: PASSO A PASSO DA METODOLOGIA CAMPESINO A CAMPESINO	59
TABELA 4: ALIMENTOS OBSERVADOS NOS QUINTAIS DO PAIOL.....	65

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ABA – Agroecologia - Articulação Brasileira de Agroecologia

ABRASCO – Associação Brasileira de Saúde Coletiva

AMB – Articulação de Mulheres do Brasil

ANA – Articulação Nacional de Agroecologia

ANAP – Asociacion Nacional de Agricultores Pequeños (Cuba)

AVC – Acidente Vascular Cerebral

CEB – Comunidade Eclesial de Base

CONTAG – Confederação Nacional dos Trabalhadores na Agricultura

CTA – Centro de Tecnologia Alternativa

CUT – Central Única dos Trabalhadores

DTA – Doenças Transmitidas por Alimentos

ENA – Encontro Nacional de Agroecologia

EUA – Estados Unidos da América

FBES – Fórum Brasileiro de Economia Solidária

FBSSAN – Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar

IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

MMC – Movimento das Mulheres Camponesas

MMM – Marcha Mundial de Mulheres

MST – Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra

OCA – Organização Cooperativa de Agroecologia

ONG – Organização Não Governamental

PF – Prato feito

PNAPO – Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica

PTA – Projeto Tecnologias Alternativas

RADV – Rede Alerta Contra o Deserto Verde

RBJA – Rede Brasileira de Justiça Ambiental

UFJF – Universidade Federal de Juiz de Fora

UFV – Universidade Federal de Viçosa

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	18
2 A TENDÊNCIA ALIMENTAR ATUAL	22
3 SEGURANÇA E SOBERANIA ALIMENTAR: DILEMAS NA SOCIEDADE MODERNA	30
3.1 Soberania alimentar, cultura e saúde	41
3.2 Agroecologia: um caminho para a soberania alimentar	50
4 COLÔNIA DO PAIOL: METODOLOGIAS, CAMPO DE AÇÕES E LEVANTAMENTOS	56
4.1 Desenvolvimento de um intercâmbio agroecológico.....	60
4.1.1 Mística de abertura	61
4.1.2 Apresentação dos participantes e das organizações	61
4.1.3 História da família anfitriã	61
4.1.4 Caminhada pela propriedade.....	61
4.1.5 Partilha dos conhecimentos	62
4.1.6 Troca de sementes e mudas	62
4.1.7 Confraternização.....	63
4.2 Os quintais do Paiol	63
4.2.1 Alimentos levantados nos quintais e suas funções nutricionais.....	65
4.2.2 Os quintais do Paiol em outras perspectivas.....	69
4.3 Oficinas	74
4.3.1 Oficina de compostagem	75
4.3.2 Oficina de sabão	75
4.3.3 Oficina de tinta orgânica	76
4.3.4 Oficina de calda bordalesa	77
4.3.5 Oficina de tapioca.....	77
4.3.6 Oficina de projetos	78
4.4 Colônia do Paiol e a Cartografia Social.....	79
4.4.1 O acesso a novas tecnologias	93
4.4.2 Os tipos de deslocamentos ocorrentes no Paiol.....	96
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	97
6 REFERÊNCIAS	100

APRESENTAÇÃO

Há alguns anos venho olhando para nossa sociedade de forma mais crítica a respeito do comportamento humano e, do novo modelo alimentar que vem sendo implantado. Uma nova forma de lidar com o tempo se fez necessária para arraigar uma nova cultura, transpondo os hábitos anteriores. Tendo em vista as novas formas de alimentação, também o distanciamento que as mesmas têm causado do homem à terra, que me propus a pensar em como essa situação tem colocado em risco a Soberania Alimentar das pessoas. Ao entrar em contato com Colônia do Paiol, ocorreu um despertar para as questões alimentares na comunidade.

O interesse pelo estudo partiu dos campos realizados pelo grupo Kizomba Namata que pertenceu a um projeto de extensão (comunicação) da Universidade Federal de Juiz de Fora. O mesmo se denominava “ECOMUSEU DE COMUNIDADES Negras da Zona da Mata mineira” e integrou professores e alunos de várias áreas do conhecimento como: Geografia, Nutrição, Biologia e Serviço Social. Houve também uma parceria com o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional IPHAN- Minas Gerais.

Como temática esse projeto se concentrava na preservação do patrimônio cultural brasileiro, toda via, sua linha de extensão deu-se a partir do Patrimônio cultural, histórico, natural e material. Seu objetivo se pautava no exercício da democracia dos saberes promovendo uma relação dinâmica e cultural viabilizando a integração e a sociabilidade entre a academia e a sociedade. Portanto, partia do princípio da prática de extensão (comunicação) universitária, enquanto, capaz de promover a efetuação de demandas sociais e culturais em detrimento das aspirações e reivindicações da sociedade permitindo a difusão e troca de conhecimento.

O projeto ECOMUSEU nasceu da primordialidade de integrar políticas sociais, culturais, e econômicas nas diferentes comunidades permitindo diagnosticar, executar e prognosticar ações de salvaguarda no diverso patrimônio cultural e ambiental das áreas estudadas. Estas se tratam de comunidades negras da Zona da Mata mineira, quatro quilombolas, reconhecidas pela Fundação Palmares sendo: São Pedro de Cima, Botafogo,

Colônia do Paiol e São Sebastião da Boa Vista. Também quatro grupos de Jongo/Caxambu: Carangola, Bias Fortes, Patrocínio do Muriaé e Recreio.

Salienta-se que obteve em um primeiro momento uma parceria com a Organização Cooperativa de Agroecologia da Universidade Federal de Viçosa (OCA/UFV). A OCA desenvolve pesquisas acerca de tecnologias alternativas relacionadas à agricultura, com base na Agroecologia. O projeto do ECOMUSEU foi realizado durante alguns anos, mediante aprovação nos anos de 2008, 2011 e 2013.

A escolha da área de pesquisa, portanto, se baseou na relação estabelecida com a comunidade de Colônia do Paiol, no período de campo que a equipe do grupo Kizomba Namata realizou no ano de 2014. Neste ano foram realizados muitos campos na comunidade e a relação entre estudantes e moradores se estreitou proporcionando um clima fraterno e favorável a pesquisa, uma vez que, houve uma prazerosa troca de saberes e sabores entre os envolvidos. Através desses laços estabelecidos foi gerado um desejo de desenvolver uma pesquisa que contasse com a participação da comunidade e em prol da mesma. Nessa atmosfera foi desenvolvido um trabalho monográfico já no ano de 2015 pela estudante que aqui lhes escreve intitulado: “Contribuições dos Intercâmbios Agroecológicos para a Discussão sobre Segurança e Soberania Alimentar em Colônia do Paiol”.

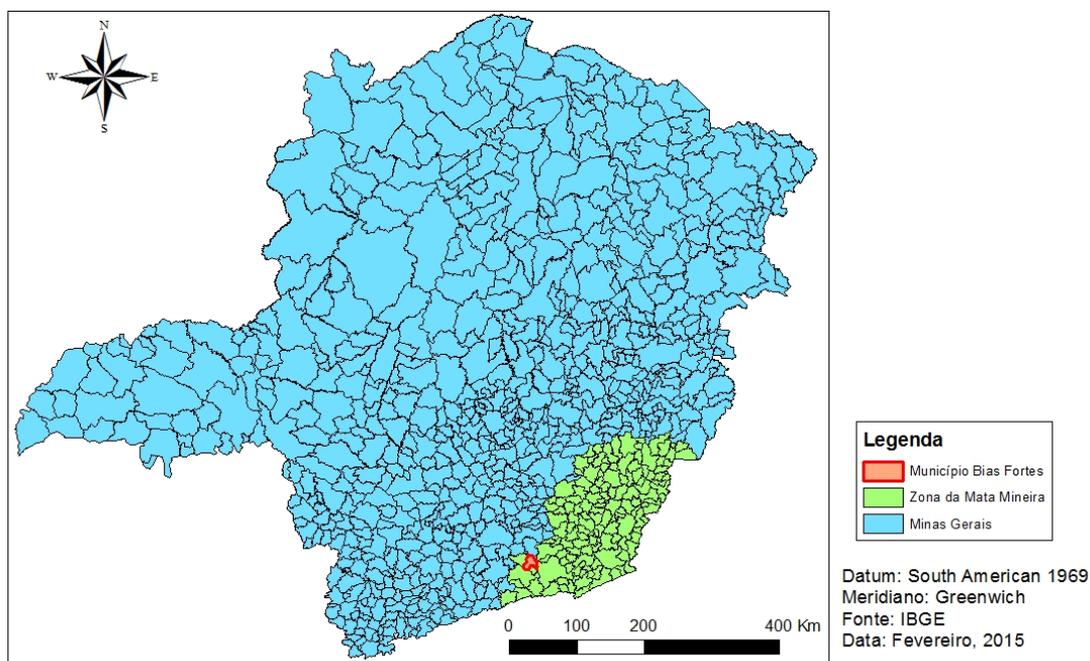
O desejo de aprofundar a pesquisa, compreender melhor as questões alimentares na comunidade e resistir a determinados processos, posteriormente discutidos, que justifico a relevância da presente dissertação cujo título é: Soberania Alimentar na Comunidade Quilombola de Colônia do Paiol: entre a Cultura Local e Global.

1 INTRODUÇÃO

Situada no município de Bias Fortes, ao sul da Zona da Mata mineira, aproximadamente a 850 metros de altitude, está a comunidade quilombola de Colônia do Paiol. Esta tem sua história interligada à do município, onde já fora denominada Quilombo, um lugar onde os negros das fazendas da região se ajuntavam. A população da comunidade calcula aproximadamente oitenta famílias e o número de habitantes, soma cerca de quatrocentos. O mapa abaixo permite a visualização da localidade descrita:

Figura 1: Mapa de Localização do município de Bias Fortes

Localização do Município Bias Fortes na Zona da Mata Mineira



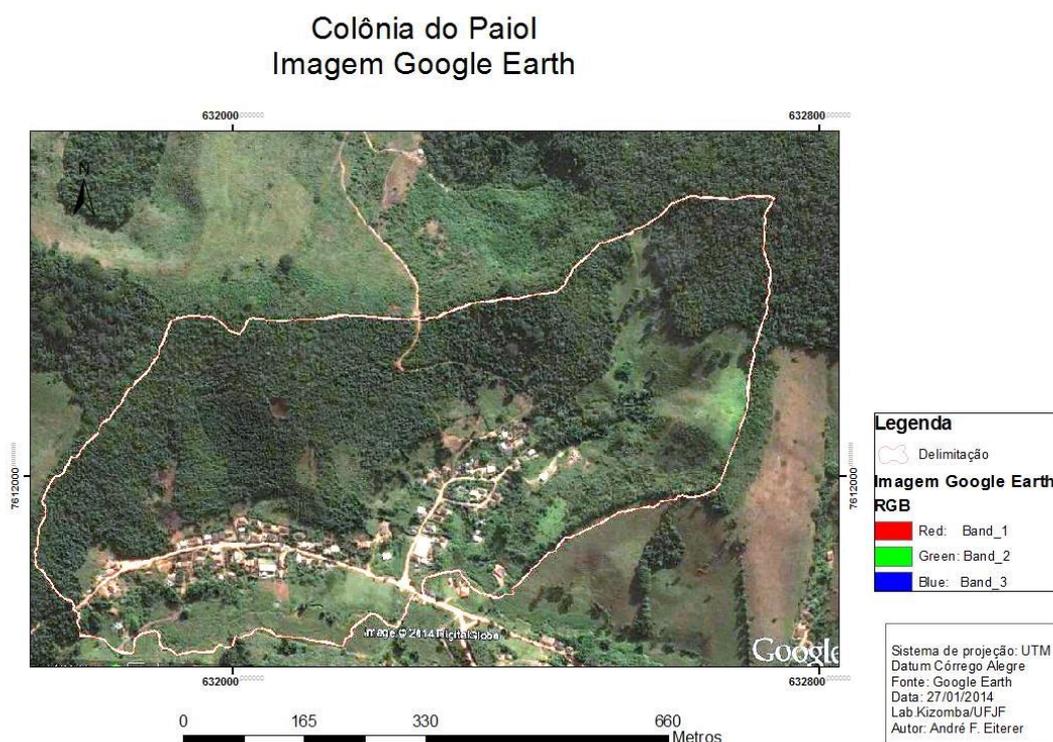
Fonte: IBGE, 2015.

Contam os “causos” no Paiol que a comunidade se formou com a doação de terras do fazendeiro, amplamente conhecido na região, José Ribeiro Nunes. Esse fazendeiro teria feito a doação a nove de seus ex-escravos, por meio de testamento que conferia a doação dando o direito de usufruto das terras, onde nelas poderiam residir. Curiosamente, esse caso só veio a se confirmar com a pesquisa realizada pelo conhecido e querido Padre Djalma, intitulada: “O passeio dos quilombolas e a formação do quilombo

urbano”. Esta foi apresentada à Pontifícia Universidade Católica de São Paulo no ano de 2005, para conclusão de seu doutorado (MOREIRA, 2014).

Através da pesquisa de Djalma, que no fórum de Barbacena, se teve acesso a documentação que assegurava os direitos dos habitantes de Colônia do Paiol usufruírem daquelas terras. Até o eventual momento, os moradores da comunidade só podiam se basear nos relatos de seus antepassados, dessa forma, por conta desse lapso na alegação das terras, por muito tempo essas foram supostamente saqueadas (MOREIRA, 2014). O mapa a seguir mostra a delimitação das terras atualmente. Não temos imagens da proporção das terras em data anterior, porém sabe-se que a extensão atual é bem inferior a inicial. Este mapa foi elaborado pelo grupo de pesquisa Kizomba Namata, em que a equipe encarregada de mapear a região fez a demarcação técnica com GPS, contando com a ajuda dos moradores da comunidade.

Figura 2: Mapa de delimitação da área da comunidade de Colônia do Paiol



Fonte: Laboratório de pesquisa Kizomba Namata.

O Padre relata em sua pesquisa, que desde o início da formação da comunidade seus habitantes eram obrigados a buscar trabalho nas outras fazendas da região. Os homens geralmente se prestavam a todo tipo de trabalho na agricultura, as mulheres por

sua vez, empregavam-se como domésticas. Essa busca por trabalho e circulação em outros espaços se dava pela necessidade da complementação de sua dieta alimentar, uma vez que, Colônia nunca conseguiu sobreviver somente daquilo que plantavam. Importante salientar, que nessa época ainda não buscavam trabalho em Juiz de Fora, seus trabalhos, em maior parte, eram pelos arredores da comunidade.

Em relatos coletados por Djalma, nos deparamos com narrativas a respeito das desvantagens sofridas pelos habitantes da comunidade ao plantarem a meia com os fazendeiros. Existem queixas nesses relatos, onde eles mencionam ocasiões em que no final da colheita eles não ficavam com nada do que havia sido plantado e, que era comum ficarem com a pior parte dos alimentos colhidos. Nem todas as experiências com os fazendeiros foram assim, existiam aqueles que dividiam os alimentos de forma mais justa, porém esses eram minoria.

O que devemos nos atentar é para o próprio reconhecimento dos habitantes de Colônia entrevistados no período de pesquisa do Padre Djalma, para a maior qualidade dos alimentos antigamente. Os mesmos narram, sem propriedade do conceito, a Soberania Alimentar da época, pois segundo seus depoimentos eles comiam o que plantavam isso contribuía grandiosamente para a dieta alimentar das famílias que tinham o “controle” do que comiam. Infere-se, portanto, que apesar de não controlarem totalmente as plantações e terem o acesso, de certa forma, restrito aos alimentos, os moradores da comunidade obtinham uma melhor alimentação do que na época que data a pesquisa, no ano de 2005.

A verdade é que os habitantes do Paiol sempre foram explorados, o Padre aponta como dito em momento anterior, que as terras já foram mais extensas e não sabemos o porquê exato dessa diminuição, mas com os “causos” fica claro que eles eram “controlados” dentro do próprio território. Nesse contexto, Djalma chama atenção para a geografia da comunidade, que se encontra cercada por outras fazendas, o que nos leva a pensar na possibilidade das terras realmente terem sido surrupiadas, devido ao lapso na sua alegação.

Podemos observar que desde a formação do Paiol, vem sendo traçada juntamente com a história da comunidade, uma história alimentar de seus habitantes. Em todas as falas e “causos” que escutamos no Paiol aparecem relatos a respeito das dificuldades que as pessoas passaram e passam, seja na luta por seus direitos a terra, a luta contra a discriminação ou indiretamente por sua Soberania Alimentar. Sabe-se que com a abolição da escravidão, houve a queda das lavouras, com isso acontece uma perda na qualidade

dos alimentos, onde os quintais das casas passam a serem os novos espaços agricultáveis da comunidade.

Dessa forma, o trabalho monográfico, realizado no ano de 2015 na comunidade, verificou que homens e mulheres do Paiol vêm se desvinculando da terra, em busca de um padrão de vida urbano, compreendendo a vida no campo cada vez mais como arcaica e sem possibilidades de crescimento do patrimônio material. Não se trata de toda a população do Paiol, mas principalmente os jovens tem ambicionado um futuro fora da comunidade. Associado a esse fator, através dos trabalhos de campo e metodologias participativas aplicadas, uma questão ficou em destaque. Em um dos Intercâmbios Agroecológicos, (metodologia que será explicada, mais à frente neste trabalho), esbarramos com a questão do lixo produzido na comunidade, na qual se constatou um uso excessivo de produtos industrializados. Está sem dúvidas foi uma questão essencial, que gerou questionamentos a respeito de como andavam os hábitos alimentares da população local.

Nesta vertente, objetiva-se promover uma pesquisa na qual se possa analisar como os novos valores, entendidos aqui como globais, estejam adentrando o Paiol proporcionando uma transformação de forma ligeira e intensa no modo de se vestir, falar, pensar e o foco principal deste trabalho, se alimentar. Têm-se como objetivos também: apontar a influência que os grandes centros urbanos têm sobre áreas como Colônia do Paiol; identificar como tal procedimento de infiltração dos valores globais ou modernos pode comprometer com a Soberania Alimentar da comunidade e listar os reais instrumentos de ação desse processo. Começamos, portanto, refletindo acerca dos primeiros pontos identificados na tendência alimentar atual.

2 A TENDÊNCIA ALIMENTAR ATUAL

A tendência alimentar que vem sendo constituída nos últimos tempos se relaciona a uma lógica global, obtendo como contraposição hábitos e costumes regionais/locais. As transformações tecnológicas, econômicas e sociais, cada vez mais têm influenciado o comportamento humano ao que se refere às formas de se vestir, falar, pensar e se alimentar. Com as transformações proporcionadas ou intensificadas pela globalização gerou-se um cenário em que o homem estabelece uma relação utilitarista com a natureza. Além disso, nota-se uma tentativa de padronizar essas e demais ações do homem, o que vem a comprometer com a cultura, a coletividade e a soberania de determinados espaços (PROENÇA, 2010). Toda via, por meio de quais agentes o homem tem se afastando de suas raízes culturais?

No contexto atual, os diversos hábitos e tendências alimentares tem se difundido facilmente, a ponto de podermos comer quase de tudo em qualquer lugar do mundo. O avanço e a difusão das técnicas proporcionaram uma evolução na comunicação e nos transportes, de forma que em um intervalo de tempo menor confere-se um maior deslocamento de pessoas e mercadorias. Nesse contexto, o campo nas últimas décadas também vem sendo invadido pelas novas tecnologias, inovando o padrão de cultivo e produção dos alimentos. Salientamos, contudo, que tanto os hábitos trazidos por essa nova dinâmica espacial como os tradicionais (típicos de um lugar/região) estão passíveis de serem transmitidos.

Ortigoza (1997) relaciona o sistema de franquia e seu papel no cotidiano, pois este tem revelado grande capacidade de introduzir novos hábitos de consumo, uma vez que proporciona ao indivíduo sonhar, idealizar e buscar alcançá-los sem notar está sendo atraído e programado. “A publicidade faz tudo parecer normal, livre” onde é necessário observar profundamente tal processo, para analisar a influência e, o grau de manipulação exercido através do consumo (ORTIGOZA 1997 p.3).

O marketing, nesse sentido, exerce grande influência ao que refere a entrada dos novos valores globais em espaços ainda emersos na lógica local, como verificamos:

Associada às ações de marketing, a abertura de mercados nas últimas décadas tem permitido ações internacionais cada vez mais frequentes, especialmente por meio do ingresso de empresas oriundas de países centrais em mercados periféricos, gerando transformações no ambiente de marketing. A alteração no sistema de signos de uma nação, gerada pela globalização, tem resultado numa identidade global, e, por consequência, num processo de aculturação do local em prol de uma

cultura cada vez mais global (DARIAN, 1985; FIRAT, apud DALMORO; NIQUE, 2016)

Portanto, nos atentamos para o caráter unilateral e homogeneizador da globalização (DALMORO e NIQUE, 2016). Nessa perspectiva, a sociedade tem sido dividida em vários aspectos por aquilo que é local e o que é global. A respeito da globalização, Castro (2013) aponta que este processo torna a extensão do planeta um só espaço, não se tratando de um processo recente, porém é na década de 1970 que acontece uma aceleração do mesmo, com os avanços tecnológicos e sua disponibilidade de uso.

Uma ideia de espaço global acaba por se instituir por meio das novas técnicas e neste sentido, seria como se não houvessem mais territórios desconhecidos. Com todas as transformações ocorridas foi possível a emergência e “integração” desse espaço global. Como expõe Haesbaert (2001) a globalização contemporânea se produz e reproduz com o capitalismo. A mesma na própria história do capitalismo, encontra suas bases, onde o autor interpreta a mesma, como o produto da expansão ampliada desse processo e da sociedade consumo na crescente mercantilização da vida humana.

Segundo o autor, em uma sociedade estruturada pelo fetichismo da mercadoria “dominada pela lógica contábil em que tudo é transformado em grandezas abstratas, passível de ser comprado e vendido, fica difícil imaginar a manifestação de culturas ou “civilizações” com distintos padrões de organização e sociabilidade”. Não pertencem aos fundamentos do capital reconfigurar espaços já consolidados, mas “desterritorializá-los”, a fim de contemplar novos territórios, assim territorializando-os (HAESBAERT, 2001, p.13). A globalização, segundo o autor, seria uma das faces do próprio capitalismo, na qual essa respalda a expansão desse último e da sociedade consumo. Sendo assim, ao mesmo tempo em que se vende uma concepção de globalização incluyente, ao analisá-la nos deparamos com sua essência (o capitalismo) excluyente.

Em consonância com os autores citados acima Harvey (2009) caminha no mesmo sentido, quando indica a globalização como um processo de supressão do espaço-tempo objetivando o lucro. A redução do custo e do tempo do movimento, nas palavras do autor, provou ser “uma necessidade vital para o modo de produção capitalista” onde a propensão à globalização seria intrínseca a esse esforço. Segundo Harvey, a transformação da paisagem geográfica no movimento capitalista tem sido impactada sem pesar e progressivamente com o processo de constrição do espaço-tempo (HARVEY, 2009, P.86).

No que implica o aspecto cultural da globalização, retornamos a ideia de que tem gerado um sistema cultural que opta por uma homogeneização transpondo identidades culturais. Porém não negamos seu caráter segregador e, de outra forma como expõe Heasbaert (2010), a globalização pode ser entendida como desencadeadora da proliferação de movimentos regionais por alimentar-se da diferenciação ou luta pela resistência, por maior autonomia de determinados espaços de vida. Assim, observam-se múltiplas manifestações regionais, dentro da atual fase da globalização.

No âmbito do consumo, a tendência também aponta para tal processo de homogeneização global, essencialmente por metassímbolos que representam padrões e modos de vida globais. Porém, existe por outro lado a incompatibilidade cultural na assimilação destes ocorrendo também fragmentações. Relacionado a isso existem movimentos locais, que vêm a reforçar a resistência criando estratégias para disputar espaço com os produtos globais, portanto, ao mesmo tempo em que a globalização constitui movimentos que caminham para a homogeneização, ela não consiste somente nesse aspecto podendo ser analisada por seus efeitos em meio ao local e os múltiplos processos desencadeados nos mesmos, assim seus fluxos e contra fluxos (DALMORO e NIQUE, 2016).

A questão que nos é colocada se refere: a qual tipo de cultura tem obtido maior sucesso nessa propagação, a local ou a global? Como aclara Porto-Gonçalves (2002) o pensamento moderno europeu se auto intitula saber superior ao mesmo tempo em que reputa os outros saberes como locais ou regionais retrógrados. Os povos pertencentes a esse contexto dito obsoleto foram considerados selvagens, logo, aqueles que deveriam ser dominados pela cultura europeia (PORTO-GONÇALVES, 2002). Esse pensamento ainda arraigado em nossa sociedade acaba por criar uma ideologia onde tudo que provém dessa cultura global parece superior. Com isso temos a introdução desses valores nos diferentes segmentos da sociedade refletindo no comportamento dos indivíduos, estes que vem buscando a aproximação máxima com o padrão de vida moderno. Nas palavras de Dalmoro e Nique (2016):

(...) o consumismo originado na Europa e nos EUA tem se difundido por meio da globalização e tem sido incorporado por outras culturas como uma simples imitação do modelo euro-americano. Alinhados com essa perspectiva, autores como Hannerz (1992) e Askegaard e Csaba (2001) analisaram o paradigma da homogeneização global a partir da troca dos produtos locais por produtos de massa internacionalmente comercializados. Esse novo tipo de formato comercial é chamado pelos autores de Coca-Colonização. Essa denominação deriva da observação de que a marca consiste em um metassímbolo da dominação simbólica

existente na homogeneização global. Ritzer (1993) conceituou essa homogeneização global por meio de metassímbolos como *McDonaldization*. (DALMORO e NIQUE, 2016 p. 214).

Constata-se a influência dos metassímbolos e como exercem domínio sobre as demais culturas. O processo homogeneizador acaba por aniquilar os produtos de menor eficiência e a alternativa que resta é apoiarem-se nas tradições locais para sua sobrevivência. Salienta-se a necessidade no processo de globalização, para sua consolidação, da extinção de determinados elementos (DALMORO e NIQUE, 2016).

O fato é que, naquilo que implica a autonomia dos espaços de vida, o aspecto “padronizante” da globalização a tem corroído. A preservação da arte, da gastronomia, das crenças e hábitos desenvolvidos em determinados espaços tem sido comprometida pela ingerência de outros. Os grandes centros urbanos, nesse sentido, têm exercido poderosa influência sobre os espaços rurais e comunidades tradicionais. Como coloca Hernández (2010) “o processo de globalização supôs o desaparecimento de muitas manifestações e produções de caráter local”. Ainda nas palavras do autor:

Mas a nossa sociedade ‘atual’, que é mais industrial e assalariada do que agrícola e de subsistência, mais laica do que religiosa, concentrada nos núcleos urbanos cada vez maiores, não segue como antes a pauta dos calendários dos constrangimentos ecológico-climáticos (tempo de lavar, de semear, de colher, etc.) nem as comemorações religiosas (Carnaval, Quaresma, Páscoa, Corpus Christi, Todos os Santos). A sociedade urbano-industrial ‘secularizou’. ‘desnaturalizou’ e ‘desecologizou’ as manifestações da vida coletiva (HERNÁNDEZ, 2010, p. 130-131).

O que vêm ocorrendo seria a desconstrução da identidade local (da fala, do canto, do plantar, do colher, do preparar, do servir, do comer) do modo de vida dos grupos que se encontram “afastados” dessa lógica urbano-industrial. Essa desconstrução ocorre em detrimento de todas as mudanças que vem acontecendo na sociedade, de forma que o comportamento humano tem sido resultado da influência das mesmas.

Nota-se que o brusco aumento do intercâmbio de hábitos alimentares foi intensificado pelo processo de globalização. Como exemplo, podemos citar o fast-food, padrão de alimentação este, que permite com que as pessoas comam num pequeno intervalo de tempo. Infere-se que esse tipo de alimentação foi desenvolvida para pessoas que estão submetidas a um padrão de vida urbano, com pouco tempo para se alimentar.

A alimentação no contexto atual passa por um processo de distanciamento humano dos alimentos. Na história da alimentação humana, esbarramos com questões acerca da preocupação com a busca e a produção de alimentos, que tem sido submetida a

alterações tanto no processo de produção como na sua distribuição. Como já citado, a evolução tecnológica na produção de alimentos em grande escala, a possibilidade de manutenção destes e, a capacidade de um transporte global acarreta a fragmentação espacial e temporal desses processos. Com isso, temos uma produção de alimentos em períodos não mais marcados pelos calendários ecológicos, nas suas devidas épocas, mas por todo ano e em diversos locais. Isso cria por sua vez, novas possibilidades de consumo, assim como a rejeição por não serem tão consumidos localmente (PROENÇA, 2010).

Exemplo disso, seria o campo da gastronomia voltada para as comidas que representam as etnias tradicionais, uma tendência que sempre foi recorrente devido às migrações humanas, porém incrementada pela globalização, tem se alastrado cada vez mais rápido. Essa área gastronômica é representada, por exemplo, pelas comidas mexicana, japonesa, tailandesa, chinesa, italiana, turca que são disponibilizadas em meio às de tradição local no Brasil. Nos grandes centros urbanos ao caminhar você é capaz de se deparar com diversos restaurantes de comidas típicas de outros países (PROENÇA, 2010).

A alimentação comercial se dá desde estabelecimentos de pequeno porte até os aglomerados de fast-food. A conhecida comida rápida, tem sua origem na década de 1940, caracterizada por ser um tipo de refeição prática. Ela, portanto, teve origem nos Estados Unidos e se difundiu mundialmente, trouxe uma inovação não somente nos cardápios, mas na forma como trabalhar com alimentos. Este foi um fator incisivo com relação ao distanciamento do homem para com os alimentos. Outro fator, que colabora para uma nova forma de alimentação, seria o destaque ganho pelos chefes, seguindo um padrão francês. Tais profissionais trabalham de certo modo vendendo padrões, comportamentos e produtos associados às tendências globais. Os utensílios e a arquitetura das cozinhas modernas expressão uma questão mais estética, do que propriamente funcional (PROENÇA, 2010 p 44).

“O fast-food, por exemplo, tem uma imagem globalizada que também se torna uma mercadoria”. A partir disso outro elemento que contribui para o consumo e implantação de novos hábitos, seria o ritmo urbano forjado por um tempo produtivista que invade a vida social, isto acaba por impelir aos indivíduos, principalmente os expostos a essa lógica urbana, o consumismo. Portanto, este comportamento acaba normatizado pelo tempo e, na relação local/global será no local por meio da globalização econômica, acesso a técnica e aceleração dos fluxos, que a produção se realizará (ORTIGOZA 2008 p. 78-79).

Corroborando com o exposto acima, ao observar as novas relações no espaço-tempo nos deparamos com seu papel fundamental na dinâmica de consumo de alimentos. Nas grandes cidades e nas metrópoles temos acesso em curto intervalo de tempo a uma variedade maior de formas de alimentação. Acontece um investimento também nos apelos midiáticos, para despertar um desejo de comer mais, por isso consumir mais. Novas formas de alimentação acabam sendo criadas, para sanar as necessidades desenvolvidas pelas próprias dinâmicas espaciais e temporais contemporâneas, sempre respaldadas pelo discurso da escassez de tempo (ORTIGOZA 2008).

Nesse desfecho o fast (rápido) se apresenta como uma solução prática fazendo toda diferença na configuração da refeição. Pautados na agilidade e praticidade, várias formas de alimentação surgem com o mesmo intuito como: fast-food, lanchonetes e self-service, se espalhando por todo o mundo. Os Estados Unidos destacam-se como responsável principal, pelo desenvolvimento, de algumas dessas formas práticas de alimentação, ele não se preocupou somente em conseguir planejar produtos, mas o modo como consumi-los (ORTIGOZA, 2008).

Existe uma melhor articulação do caráter homogeneizador da globalização e, este contribuiu para a indução a novos hábitos de consumo, opondo-se as raízes culturais e as tradições expressas em contextos locais. A preocupação que envolve este processo se relaciona não somente a perda da identidade cultural, mas a qualidade dos alimentos e a saúde humana. Os processos históricos vêm contribuindo para uma transformação na forma de pensar, se relacionar e consumir. Temos a estruturação de uma sociedade que vive em um tempo acelerado, de relacionamentos descartáveis, onde tudo precisa ser instantâneo.

Com a necessidade de alimentar-se fora acontece um aprimoramento dessas formas de alimentação. Uma que vem sendo difundida é o self-service ou restaurante por quilo. O prato feito, também, famoso PF, é uma opção que além de rápida já disponibiliza as opções de montagem do prato de maneira previa. O delivery, por sua vez, apresenta-se com poderosa estratégia comercial, caracterizando-se pelo indivíduo não precisar ir até o alimento, mas o mesmo ir até ele. Isto poupa muito mais tempo, evitando um maior desgaste com o deslocamento. A intenção é de atender todos os públicos, por isso desenvolvem-se os restaurantes à *la carte*. Por mais que essa opção não reflita tanto a lógica da agilidade e, possua um preço seletivo, acaba por atender parte dessa população inserida no contexto das metrópoles, com um serviço mais personalizado. Não podemos

nos esquecer da meal solution ou food service, um mercado que vem se expandindo, onde o consumidor leva a refeição completa, pronta para sua casa. (ORTIGOZA, 2008).

Esse tipo de alimentação prática e industrializada tem ganhado a preferência das pessoas, principalmente da população mais jovem. As refeições feitas junto à família naquele horário predestinado ao almoço não ocorrem com frequência mais. Os jovens têm optado pelas refeições mais práticas mesmo com disponibilidade de horário, portanto, aquele sanduíche acompanhado de um refrigerante não é somente a escolha de uma pessoa apressada para o trabalho, mas principalmente tem sido a escolha dos jovens, até mesmo os que não trabalham, devido sua praticidade. Contudo, essa escolha nem sempre é vantajosa, uma vez que esse tipo de alimentação nada nutre o indivíduo, mas tem gerado uma população impregnada por doenças como diabetes, hipertensão, câncer, obesidade, etc.

Estas comidas industrializadas, se tornaram o principal fenômeno na modernidade, onde as formas de obtenção e consumo dos alimentos baseada na tradição e nos costumes acabam, de certa forma, abandonadas. Existe uma estratégia diante dessas empresas que resulta na uniformidade em sua arquitetura, na forma de servir e no cardápio. Esta permite com que o consumidor se sinta “em casa” em qualquer lugar que vá. O interessante de se observar é como o entendimento desse tipo de alimentação ser vantajosa, mais o caráter “includente” que está implicitamente relacionado a ela (pelo fato de consumir o que está em alta), traz a adoção de um padrão de consumo individualista e inseguro.

A alimentação, ou o ato de se alimentar pode ser entendido como uma forma de sociabilidade ou uma forma de saciar a fome, pode ser entendido como um momento de se alimentar e nutrir-se ou somente de comer. O que fica claro neste sentido é que as atividades do cotidiano não estão mais de acordo com os ritos da mesa, onde as refeições estão cada vez mais subordinadas as atividades de trabalho.

Mintz (2001) nessa mesma lógica aponta que essa difusão de hábitos e, até mesmo substituição de alimentos pelo mundo, apesar de intensificada com a globalização, é anterior a ela. Como o mesmo expõe:

A comida foi então um capítulo vital na história do capitalismo, muito antes dos dias de hoje: como alimentar pessoas, e como fazer dinheiro alimentando-as. No Brasil, no Caribe e mais tarde por toda parte, o capitalismo tinha como alvo a satisfação de antigos desejos por novos meios, e, assim, ajudou a fazer o mundo global, muito antes de nossos dias. Durante dois séculos, a cana-de-açúcar banuiu implacavelmente o mel, o açúcar de

bordo, a alfarroba e todos os outros adoçantes, exceto para produção de especialidades enfrentando seu principal desafio, açúcar de beterraba, apenas em meados do século XIX (MINTZ, 2001 p. 3).

Em relação ao exposto, a alimentação é apontada como um dos elementos utilizados pelo capitalismo para geração de lucro. Ligeiramente esse processo veio se configurando e “penetrando” nas culturas alimentares a ponto de implantarem mais que uma nova forma de alimentação, mas despertaram para diversos outros fatores que fazem com que os consumidores dos “novos alimentos” se sintam familiarizados a eles. A partir disso desencadeiam-se diversos fatores prós e contras, porém nem sempre captados pelos consumidores, o que caracteriza tal processo mais como uma imposição destes hábitos. Apesar de amplamente difundida a alimentação sugerida não é acessível a todos e não presa, em geral, pela nutrição e a saúde humana.

Diante desse cenário, buscar-se-á tecer uma linha de raciocínio que nos leve a compreensão desse processo de perda ou afastamento das raízes culturais, que tem acontecido na esfera local em detrimento da esfera global. Assim, como os novos valores globais vêm compactuando para o distanciamento do homem para com a terra e, a busca pela inserção ao padrão de consumo urbano-industrial.

3 SEGURANÇA E SOBERANIA ALIMENTAR: DILEMAS NA SOCIEDADE MODERNA

Em um primeiro momento, aproximadamente entre os séculos XI e XIII obtinha-se na agricultura, o sistema de rotação de culturas, de forma que as inovações nos processos de cultivo estavam relacionadas à articulação entre a produção vegetal e animal, a qual gerava uma relação, de certa forma, harmoniosa com a natureza. Dessa forma, poderíamos identificar este momento, como a Primeira Revolução Agrícola (ASSIS, 2006).

Porém, com a Segunda Revolução Agrícola, ocorrida entre os séculos XVIII e XIX, essa harmonia é rompida, em detrimento da dissipação dos avanços químicos voltados para o cultivo. Os cuidados ecológicos são dispensados mediante os novos conhecimentos da agricultura moderna, marcada pela introdução de pacotes tecnológicos, voltados para maximização da produção em diversificadas condições de cultivo (ASSIS, 2006). A estas novas técnicas agrícolas, atribuiu-se o nome de Revolução Verde.

Na visão de Amin (1977) está seria uma aliança entre Estado e capital estrangeiro, o mesmo exemplifica com o caso das nações africanas que produziam alimentos para a Europa enquanto sua população morria na miséria. Felicio (2011) contribui caracterizando a Revolução Verde como a monopolização do capital, inovação tecnológica que adentra o modelo produtivo agrícola e também a integração mercantil. Está ocorre a princípio nos Estados Unidos e na Europa, logo depois se propagou, principalmente em países subdesenvolvidos.

Todos os recursos que envolviam essas novas técnicas e os avanços da engenharia genética sugeriram uma oportunidade de superação do uso de determinados agrotóxicos. Ganha maior destaque, neste contexto, os organismos geneticamente modificados (OGM), que como suposto, seriam mais resistentes, substituindo a utilização de determinados defensivos químicos. Por outro lado, o fato de algumas áreas de cultivo na Europa e nos Estados Unidos terem sido atingidas por pragas motivou a ocorrência de pesquisas, isto desencadeou a criação de mais substâncias químicas para combatê-las. A produção de fertilizantes sintéticos, também tem um aumento significativo com a descoberta da ligação, entre uma maior produtividade com uma maior fertilidade do solo (ALBERGONI e PELAEZ, 2007).

Os Estados Unidos acabam por disseminar as novas técnicas para países subdesenvolvidos, levando a substituição da agricultura tradicional pela moderna, isto

permitiu a expansão das empresas voltadas para a fabricação de insumos. O México foi o primeiro país que adotou o pacote da Revolução Verde, almejando o aprimoramento na produção de milho e de trigo. Dessa forma, na década de, 1960 as pesquisas voltadas para o melhoramento genético, como dito, aumentam, onde diversos centros de pesquisas são instalados com financiamento do Banco Mundial. Diante deste cenário, acontece um aumento na produtividade média de cereais. Este dobrou a quantidade em 30 anos, o equivalente a 7% no total de alimentos (per capita) nos países subdesenvolvidos (ALBERGONI e PELAEZ, 2007).

No Brasil, a Revolução Verde ganha espaço nas décadas de 1960 e 1970, no período da ditadura militar. Com o mesmo objetivo em que adentrou os outros países, ela chegou ao Brasil com a enunciação de uma agricultura industrializada, caracterizada pela monocultura e espécies híbridas, mudanças genéticas dos alimentos, utilização de energia não renovável, agrotóxicos e mecanização do campo. Destarte, a Revolução Verde alicerçada na ideia de um aumento na produtividade e na erradicação da fome, forneceu um novo modelo tecnológico para produção agrícola (ALBERGONI e PELAEZ, 2007). Como discorre Porto-Gonçalves (2012) proporcionou mudanças ecológicas ao mundo rural, uma vez que trouxe consigo uma proposta agressiva ao modo de cultivo dos alimentos. Quando o processo produtivo deixa de ser mais importante que os elementos técnicos-científicos, as grandes indústrias passam a obterem em suas mãos o poder de definir a qualidade de todo esse processo.

Em meio a esse contexto da Revolução Verde, que emergem as discussões a respeito da Segurança Alimentar. Este conceito foi forjado pela ONU que aliado ao novo modelo de produção, veio como promessa para resolver o problema da fome no mundo. Entretanto, a promessa não se cumpriu e no lugar dos benefícios provocou a expropriação do campesinato, mas não somente isso, como também o agravamento da fome em todo o mundo, a utilização excessiva de venenos nos cultivos e com isso a deterioração dos solos e poluição das águas. Como aponta Galeazzi (1996) a questão da Segurança Alimentar ganha forma no Pós-Segunda Guerra, com a definição de políticas em âmbito mundial que visavam garantir o acesso aos alimentos, mesmo diante de conflitos com tamanha magnitude como aquele.

Stédile & Carvalho (2012) conceituam a Segurança Alimentar como “uma política pública aplicada por governos de diversos países que parte do princípio de que todas as pessoas têm o direito à alimentação e que cabe ao Estado o dever de promover recursos para que as pessoas se alimentem” (STEDILE&CARVALHO, 2012 p.716).

Contribuindo com essa perspectiva, Hoffmann (1995) entende que existe segurança alimentar em uma população quando a mesma tem acesso permanente e de forma suficiente aos alimentos para manutenção de uma vida ativa e saudável. O autor ainda explicita que a insegurança alimentar no Brasil, pode ser relacionada ao poder aquisitivo, onde as parcelas da população que possuem baixos rendimentos acabam em uma situação de insegurança, por não apresentarem poder aquisitivo o suficiente para compra de alimentos, porém não está relacionada somente a este fator, sendo essa uma visão muito simplista a respeito do tema.

Porto-Gonçalves (2012) aponta a questão da fome como um fenômeno europeu, sendo que os mesmos sabiam bem o que era a insegurança alimentar em meio ao conflito da guerra, momento em que tiveram as redes de transporte e comunicação cortadas. Em um mundo polarizado a ameaça da fome circulava por todos os lados, mas a chamada Revolução Verde possuía um ideal muito além do superficial, como aponta o autor:

A própria Revolução Verde para o conjunto de transformações nas relações de poder por meio da tecnologia indica o caráter político e ideológico que estava implicado. A Revolução Verde se desenvolveu procurando deslocar o sentido social e político das lutas contra a fome e miséria, sobretudo após a Revolução Chinesa, Camponesa e Comunista, de 1949. Afinal, a grande marcha de camponeses lutando contra a fome bramindo bandeiras vermelhas deixara fortes marcas no imaginário. A Revolução Verde tentou, assim, despolitizar o debate da fome atribuindo-lhe um caráter estritamente técnico. O verde da revolução reflete o medo do *perigo vermelho*, como se dizia à época. Há aqui, com essa expressão *Revolução Verde*, uma técnica argumentativa própria da política (PORTO-GONÇALVES, 2012, p. 226).

Obtemos um cenário onde, é implantado um ideário supondo que somente a técnica seria capaz de resolver o problema da fome e da miséria no mundo. Entretanto, como exposto pelo autor, seria está mais uma argumentativa política para desviar a atenção da questão real por detrás do problema (PORTO-GONÇALVES, 2012).

Nesta lógica, seguindo o modelo capitalista essa transformação sempre significou o benefício dos grandes proprietários e a intensificação da monocultura, tornando a agricultura uma atividade empresarial. Com a introdução dessas novas técnicas existe uma dependência, cada vez menor, dos calendários ecológicos e da complacência da natureza, contudo vemos a agricultura submissa à indústria. Por meio da modernização da agricultura, que os produtores buscariam driblar impasses com a natureza “melhorando” as condições para produção, usando de todos os mecanismos disponíveis para aumentar a produtividade (TEIXEIRA, 2005).

Andrade (1979) em consonância com Teixeira (2005) afirma que os insumos utilizados ampliaram o poder de expansão dos latifúndios comparado ao minifúndio e, afirma que apesar do aumento produtivo, a mecanização do campo trouxe como consequência o desemprego para os trabalhadores rurais, ampliando as possibilidades de uso do capital. Como efeito desse processo, temos também a perda da qualidade dos alimentos produzidos.

No Brasil esse processo de mecanização tem início na década de 1950, mas foi em 1960 que verdadeiramente se consolida com a implantação do setor industrial que produzia equipamentos e insumos, passando de uma agricultura tradicional para mecanizada. Em 1959 começaram os usos de tratores produzidos no Brasil (TEIXEIRA, 2005). Ao observarmos a tabela a seguir é possível identificar dentre os anos a utilização de tratores no Brasil:

Tabela 1: Uso de tratores no Brasil (1950-1985)

Anos	Nº De Tratores
1950	8.327
1960	61.338
1970	165.870
1975	323.113
1980	527.906
1985	665.280

Fonte: FIBGE – Censos Agrícolas do Brasil de 1950 e 1960; Censos Agropecuários do Brasil de 1970, 1975, 1980 e 1985 apud TEIXEIRA, 2005.

Como mostra a tabela, dos anos de 1950 a 1985 existiu um aumento do uso de tratores apontando a transformação que ocorreu neste período, com relação às novas técnicas introduzidas no campo. Visando uma renda cada vez maior, de forma implícita ou não, começa a haver uma pressão para essa mecanização ocorrer, da parte da indústria, porém será com a implantação do crédito rural que em meados de 1960 teremos grande mudança na forma de produção (TEIXEIRA, 2005).

Com essas políticas de crédito acontece uma notória transformação econômica, pois a agricultura alcança um desenvolvimento satisfatório aos interesses urbano-industriais e altera suas bases. Será em 1970 que todo esse investimento na mecanização da agricultura começará a apresentar o efeito esperado, verificando maior aumento no setor agrário. Porém, sabe-se que ao lado dos que foram “beneficiados” pela mecanização do campo, estavam aqueles que não foram e ainda utilizavam técnicas “rudimentares”. Questões como a reforma agrária tomam um significado de discurso de esquerda, pois não seria interessante discutir redistribuição de terras, quando o modelo de produção vigente começava a alcançar os resultados tão desejados (TEIXEIRA, 2005).

A busca por excedente para exportação, proporcionou um enfoque dos investimentos em produtos específicos na produção. Com a crise do petróleo, ocorrida na mesma década, a agricultura recebe o desafio de produzir também alternativas energéticas, quando nasce o projeto do PROÁLCOOL (1975), em que a cana de açúcar e outros produtos tomam as áreas de plantação de alimentos. Acontece um aumento do preço dos combustíveis na época, por isso esse novo desafio de produção emerge. O objetivo desse projeto seria substituir o consumo de gasolina pelo etanol. Essa década, portanto, acaba marcada por uma industrialização da agricultura onde a natureza ficou à mercê do capital (TEIXEIRA, 2005).

O projeto do PROÁLCOOL acabou incentivando a produção de cana de açúcar no país, ambicionando o crescimento econômico foi implantado em regiões onde já existiam usinas voltadas para essa produção como: Rio de Janeiro, Nordeste e São Paulo. A partir de 1990, como dito anteriormente, os resultados destes investimentos começam a serem verificados, contudo existe uma especulação em torno do aumento da concentração fundiária e dos latifúndios monocultores (BRANDÃO, 1985).

Corroborando com o pensamento acima, Lima (2012) comenta que a expansão capitalista no espaço agrário brasileiro está relacionada com a monopolização e também, com a territorialização de terras em posse do capital. Também com o pensamento da necessidade de uma modernização no desenvolvimento produtivo para superar o obsoleto, configurando assim o agronegócio. Ocorre uma sujeição de pequenas produções ao capital, onde passam a depender da assistência técnica e política de crédito facilitada pelo Estado. As políticas neoliberais como aponta o autor, intensificou a desterritorialização de comunidades tradicionais ou o controle das mesmas pelo capital. Nas palavras do autor:

O avanço do agronegócio e da modernização eleva uma transformação produtiva da agricultura em indústria e urbanização possibilitando uma forte concentração de terras, já que as pequenas propriedades têm produtividade insuficiente com taxas extorsivas de crédito comercial proletarizando e empobrecendo os camponeses os quais tem duas opções: migrar para as favelas urbanas; ou ficar no campo como trabalhadores assalariados, sem-terra ou semi-proletários de migrantes sazonais (precarização do trabalho), já que com falta de créditos ou capital para investir acabam vendendo as terras (LIMA, 2012, p.03).

O capital garante sua reprodução que se realiza na apropriação da produção familiar, contraditoriamente se projeta na apropriação dos territórios, desagregando e expropriando a força de trabalho do meio de produção. Marx (1983) a respeito da mecanização do campo afirma que a mesma produziu um exército industrial reserva proporcionando mão de obra reserva através do desemprego rural. A “monopolização dos territórios subordinando a produção familiar ao mercado (indústria de insumos, maquinários, empréstimos e mobilidade do trabalho)” reproduz as relações ditas não capitalistas, através da retirada da renda da terra. Portanto, o capital avança de forma destrutiva e contraditória, concentrando terras, caracterizando uma agricultura voltada para a indústria e aquilo que é moderno, ao mesmo tempo em que produz territórios da miséria, uma vez que aprisiona parte da população rural aos desmandos do agronegócio (LIMA, 2012, p.03).

Mueller e Martine (1997) ao discorrerem sobre a modernização do campo contribuem argumentando:

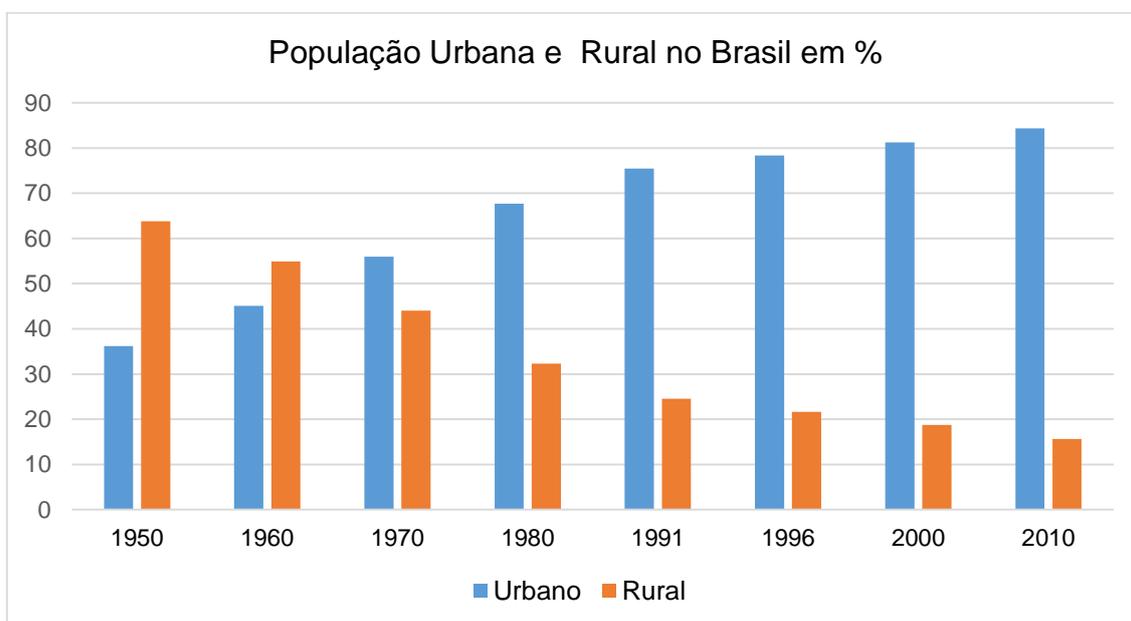
Com efeito, regra geral, os beneficiados com as políticas de modernização – com o crédito generoso, com a pesquisa agropecuária e a assistência técnica, com os preços mínimos e com os incentivos oficiais – foram os grandes produtores. A nova tecnologia se adapta bem às extensas áreas de terra de que dispunham. Apoiando-se na mecanização e em processos produtivos pouco intensivos em mão-de-obra, aumentaram fortemente a sazonalidade no seu uso, reduzindo drasticamente a necessidade de trabalhadores residentes. Com isso, houve forte expulsão da mão-de-obra e reduziu-se muito o espaço de arrendatários parceiros e em geral de pequenos produtores, provocando forte êxodo rural. Ademais, por uma combinação de diversos fatores, a concentração fundiária acabou se intensificando. Em consequência de tudo isso, durante as décadas de 1960 e 1970 quase 30 milhões de pessoas deixaram o campo, rumo às cidades, e um outro importante contingente de migrantes dirigiu-se à fronteira amazônica (MUELLER e MARTINE, 1997, p. 02).

Assim, a modernização da agricultura justapondo a estrutura fundiária grandemente concentrada e, também com uma estrutura social privilegiando as elites, obteve em 1970 um forte êxodo rural (MUELLER e MARTINE, 1997). O Instituto

Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), em pesquisa no ano de 2010 identificou a quantidade de domicílios urbanos e rurais no país. De acordo com os dados do IBGE no ano de 2010 a população que morava na cidade era de 160.925.804, já na área rural cerca de 29.829.995, ou seja, aproximadamente 16% da população brasileira moravam no campo (SILVA e CAMPOS, 2016).

A Figura abaixo mostra o crescimento da população no meio urbano comparado ao rural no decorrer dos anos 1950 a 2010.

Gráfico 01. Evolução da população urbana e rural no Brasil



Fonte: Elaborada por Silva e Campos, com base nos dados do IBGE (2016).

Como podemos observar a partir de 1970 percebemos um aumento da população urbana, que ao decorrer dos anos foi aumentando cada vez mais. Esse aumento é compreensível depois de todos os pontos apresentados até aqui, nessa discussão. O IBGE (2010) faz menção a crise de 1929 e as mudanças econômicas brasileiras, juntamente com o processo de industrialização – que também alterou a dinâmica do campo ao adentrá-lo – verificou-se um notório aumento no movimento de migração em direção as cidades. A população urbana brasileira passa de 36,16% para 84,36% em 2010 como mostram estatísticas do censo. Não podemos considerar somente a atração dos grandes centros urbanos para compreender este fator, mas também a expulsão do campo que apresentava condições de trabalho ruins, sem perspectivas na agricultura para os camponeses, levando-os a enxergarem como uma possibilidade de melhora na qualidade de vida, a cidade (SILVA e CAMPOS, 2016).

Existem nesse sentido várias motivações que permitem o deslocamento dos camponeses, levando em consideração aspectos, culturais, econômicos, religiosos ou até mesmo ecológicos, não partindo desse modo, somente de uma decisão pessoal. Frisa-se, entretanto, pelo desenvolvimento histórico apresentado nesse trabalho, que de maneira geral as motivações que levaram ao êxodo rural foi a ausência de perspectivas com relação à agricultura onde não conseguiam naquele momento concorrer com o agronegócio mecanizado. Portanto, ocorre um forte êxodo rural, na qual as cidades não estavam preparadas para receber tamanha proporção de pessoas (SILVA e CAMPOS, 2016).

Silva e Campos (2016), ainda apontam que ocorre, por parte da mídia, a venda de um perfil pronto do campo e da cidade, onde os laços culturais com a terra e tudo o que implica o modo de vida estabelecido nele, se torna atrasado e sem muito valor. Por outro lado, a cidade e o modo, de vida nela desenvolvido, passa a ser visto como algo moderno e desejável. Parece que nessa contraposição, a população jovem se apresenta como público alvo para a publicidade e seus mecanismos de atração. Importante salientar que não podemos tratar de forma dicotômica esses impasses entre campo e cidade, pois muitos problemas desenvolvidos na cidade poderiam ser resolvidos no campo, sendo assim o campo um pressuposto para a cidade havendo sim suas diferenças, mas também suas interligações (ANDRADE, 1979).

Faz-se importante entender, que a partir da década de 1970, principalmente, podemos observar a questão da fome com mais clareza no Brasil, pela vertente das relações sociais produzidas pelo Capitalismo e Estado brasileiros. Tais relações, no contexto dos governos militares, acabam levando a expropriação de “milhões de parceiros, rendeiros, moradores, colonos, sitiantes, posseiros” os transformando em proletário, os colocando as margens da sociedade ou sem salário adequado. A fome, portanto, seria produzida e, juntamente com a marginalização e exclusão teria definido o processo de expropriação no país. Este seria construído pela relação entre os que passavam fome e aqueles que a produziam (SILVA, 1996, p. 32).

Nesse viés, a fome não pode ser considerada um problema atual, pois a mesma já era identificada no decorrer da história. Mesmo com o desenvolvimento da indústria e do capitalismo, que proporcionou a tecnificação da agricultura e alterou todo processo de produção de alimentos, a fome permaneceu como um grave problema na sociedade. Por outro lado, todos os avanços impulsionaram um aumento na produtividade o que,

representou a “melhoria” de vida e da alimentação de muitos assalariados nos países capitalistas (TARTAGLIA, 1996).

Todavia, de acordo com Freitas e Pena (2007) a insuficiência das políticas sociais nas regiões urbanas e rurais pobres, mostram que os direitos sociais vêm se tornando inacessíveis convertendo as questões políticas em questões meramente técnicas, focadas na ausência de saneamento básico, moradia, alimentação, saúde e educação. Ocorre uma transferência das responsabilidades públicas para o privado e as relações que passam a serem estimuladas são as de lucro. O Programa das Nações Unidas, em suas discussões para reformas, observa que no Brasil e no mundo o ajuste realizado com relação às políticas sociais tem gerado impactos negativos. Nas palavras dos autores:

Particularmente no caso brasileiro, essas medidas prescreveram privatizações de setores importantes desde 1997, com o fim das barreiras comerciais e também trouxeram políticas recessivas e arrocho salarial que afetaram a qualidade de vida da maioria da população. Ou melhor, as prescrições do reajuste estrutural (sintetizadas no documento *Country Assistance Strategy*, 1997, formulado e acordado exclusivamente com o Poder Executivo e o Banco Mundial) vêm consolidar a estabilização macroeconômica, deixando à margem questões sociais. As estatísticas internacionais mostraram, desde os anos 90 do século XX, que o sistema financeiro obteve grande lucratividade, ao lado do crescimento da pobreza. Para isso, o Estado contempla mecanismos de proteção para os projetos empresariais internacionais, enquanto se verifica a deterioração da qualidade de vida em setores médios e populares, fazendo emergir maior pobreza urbana, violência e deterioração dos serviços sociais (FREITAS e PENA, 2007 p.70)

Observa-se uma carência social relacionada às transformações ocorridas a partir dos anos de 1990, onde objetivando exclusivamente o lucro verificou-se ao mesmo tempo, um aumento da pobreza, desencadeando patologias sociais inerentes aos sistemas políticos na modernidade. Deparamo-nos com um modelo conservador de desenvolvimento econômico que pouco favorece a equidade social, tão pouco a cidadania. Como dito, o capital agroindustrial concentrado na produção agrícola assinála uma “subordinação do setor rural ao modelo agroexportador, tendo como consequência a diminuição da diversidade na produção de alimentos básicos para a população” (FREITAS e PENA, 2007 p.70).

Dowbor (1996) afirma que o Brasil se urbanizou mais por conta da expulsão do campo do que pela atração das cidades. Para o autor o vínculo do cidadão com a sociedade moderna se dá pelo emprego. O indivíduo que não possui terra para trabalhar no campo ou se encontra na cidade sem emprego está perdido, nota-se que em um primeiro

momento na concepção do autor, que ocorre a retirada da massa de trabalhadores do campo e em seguida estes são excluídos do emprego urbano, gerando problemas de cunho político, econômico e social, comprometendo com a cidadania.

De acordo com o autor supracitado, as terras agrícolas no Brasil, em sua maioria, são utilizadas como reserva de valor. Os proprietários das mesmas optam por deixarem grandes áreas imobilizadas, a fim de estas sofrerem um processo de valorização pelos investimentos públicos e privados, ao invés de se empenharem nas atividades produtivas. Por conta dessa concentração, milhões de agricultores tem seu acesso à terra restrito, não podendo desenvolver as atividades de cultivo.

Dowbor (1996), ainda aponta que somos o único país onde as pessoas que querem trabalhar com a terra são compreendidas como invasoras, estando milhões de pessoas passando fome. Percebe-se três fenômenos que contribuem para este cenário, sendo o primeiro a baixa utilização da mão de obra, ou até mesmo os procedimentos sazonais que quebram a ideia de estabilidade para os trabalhadores. Depois, podemos identificar a tecnificação das grandes propriedades o que acaba por substituir a força humana pelas máquinas e, por último a monopolização do solo agrícola como reserva de valor. Tudo isso cancela a possibilidades da criação de propriedades pequenas e médias, levando a população rural para as periferias urbanas.

Como já apontava Tartaglia (1996) o capitalismo está em transformação, de forma que a indústria – tão importante no desenvolvimento desse sistema– vem perdendo espaço para setores de comércio e serviço coletivo. Como coloca o autor:

Desse fato ocorrem também mudanças significativas no processo de trabalho e no papel da força de trabalho qualificado em pequena escala em determinadas áreas da indústria, do comércio e dos serviços. Apenas como exemplo, na agricultura o grande contingente de trabalhadores braçais com enxada está sendo substituído por potentes tratores e bem treinados motoristas; na indústria automobilística os robôs e os computadores desempregam milhares de operários. Ao lado disso o intenso processo de urbanização que o desenvolvimento capitalista provoca tem levado a profundas mudanças nos hábitos alimentares, com exigência na mudança de qualidade e quantidade de alimentos (TATAGLIA, 1996, p. 124)

O que o autor supõe, é que vivemos em um mundo controlado pela lógica do mercado, desta forma, a compra e a venda sempre giram em função do lucro. Portanto, quem atua nesse campo deve jogar respeitando essa regra, pois de outra forma ficarão as margens deste processo. Em meio ao amplo conceito de reprodução da força de trabalho, o autor propõe reter-se a sua alimentação e saúde de modo que:

Os alimentos necessários a uma ingestão diária balanceada de proteínas e calorias são mercadorias compradas e vendidas no mercado e controladas por empresas no que diz respeito à sua qualidade e à sua quantidade. A saúde e tudo o que se refere a ela (e o seu contrário – a doença) também são comprados e vendidos no mercado e controlados por empresas ou pelo Estado (no caso da assistência previdenciária pela qual o trabalhador também paga). Portanto, compete ao trabalhador cuidar dessa parcela do seu processo de Reprodução, o que dependerá do seu salário e do nível de conhecimento e educação, incluindo também os aspectos culturais e que passam pelo mercado, ou seja, tem acesso quem tem poder de compra (TATAGLIA, 1996, p. 125).

Existe nesse sentido a necessidades de os indivíduos trabalharem para obterem acesso aos alimentos, de forma contrária teriam que se apoiar em programas de desemprego, caso fosse possível, de outro modo ficariam excluídos da sociedade consumo. Lembrando, que para trabalharem necessitam de condições físicas e para isso precisam de recursos para consumir os alimentos (TATAGLIA, 1996).

Nesse viés, acerca da Segurança Alimentar, Galeazzi (1996) comenta que no Comitê de Segurança Alimentar Mundial de 1987, o objetivo do conceito foi compreendido como para “assegurar que todas as pessoas tenham, em todo momento, acesso físico e econômico aos alimentos básicos que necessitam”, por isso destacam-se três aspectos específicos que seriam de: assegurar a produção, a estabilidade do fluxo de alimentos e o acesso. Ao que tange o acesso aos alimentos, podemos verificar suas condições de duas formas, a primeira referente à oferta de alimentos, também seu armazenamento, transporte e distribuição. A segunda se refere à insuficiência de uma vida digna ao indivíduo, para que tenha acesso a bens de consumo, sejam eles duráveis ou não duráveis, incluindo os alimentos.

Desse modo, Filho (1996) ao tratar dos capitalismo incompletos faz uma comparação dos trabalhadores a figura mitológica grega, Midas. Segundo o autor os trabalhadores no capitalismo incompleto carregam a maldição de Midas, onde tudo que tocam vira ouro, porém não podem usufruir da produção de riqueza, que é gerada por sua própria capacidade de trabalho. De acordo com o autor, desde o mundo antigo a acumulação do capital produzia a miséria dos trabalhadores, sendo impossível lutar contra esse fato. Em meio a essa reprodução social existe um agravamento das lutas sociais, onde o autor expõe que:

Considerando impossível conduzir os destinos humanos, a razão filosófica recua aos marcos do indivíduo, cultivando uma lucidez sob as inquestionáveis ataraxia e aponia. Ao invés de cultivar seus sonhos ancestrais de transformação e controle consciente da história humana, agora e por longos séculos o pensamento filosófico se conterà em

cultivar a teoria da boa e necessária riqueza e a forma mais correta de seu usufruto virtuoso (FILHO, 1996, p.163).

Portanto, em um mundo predominantemente agrário as lutas sociais apresentavam à necessidade de redistribuir a propriedade da terra, nesse contexto as reformas agrárias realizadas sobre essa ótica se contrapunham as forças produtivas, uma vez que, não poderiam se expandir simultaneamente com a acumulação (FILHO, 1996). O fato é que atualmente a agricultura, assim como, os agricultores estão em destaque nas discussões sobre a Segurança Alimentar no Brasil. A fome e a miséria ainda assolam grande parte da população rural e pertence ao cotidiano das grandes cidades também. Entretanto, isto é fruto de escolhas políticas que estão alicerçadas por planos de governo em que “certa concepção de modernização da agricultura assume um papel central”. Um modelo excludente é gerado onde o proprietário de terras é beneficiado sobre o produtor impondo sua dinâmica sobre a terra (COSTA e STEIN, 1996, p.235).

Em nível de conclusão, como aponta Albergoni e Pelaez (2007) essa modernização, transforma estruturalmente a propriedade rural, em uma visão econômica a propriedade da terra se torna mais concentrada. Acentua-se também o êxodo rural, o que acarreta um aumento na exploração da força de trabalho agrícola, piorando a qualidade de vida no meio rural, construindo assim um conceito de “modernização conservadora”. Por fim, esse modelo agrícola também sofre um esgotamento econômico e uma diminuição das técnicas a partir de 1980, verificando um declínio, de modo que emergem discussões sobre os impactos negativos sobre a natureza que o modelo proposto pela Revolução Verde trouxe.

3.1 Soberania alimentar, cultura e saúde

Por muito tempo a cozinha popular e doméstica se manteve, sendo passada de geração em geração pelos camponeses. Os alimentos preparados vinham das hortas dos quintais das casas, pautada nas tradições culturais, respeitavam o calendário ecológico e, havia maior diversidade de acordo com os lugares e estações. Contudo, foram acontecendo mudanças desde o século XIX nas formas de preparo e também obtenção dos alimentos. Com o êxodo rural, já no século XX, deslocando os camponeses para as cidades tipicamente urbanizadas, surgiram também novas formas de sociabilidade. O trabalhador rural agora proletariado, passa a necessitar de alimentos mais práticos e com baixo custo, resultado da sua forma de reprodução, enquanto força de trabalho. Para os

burgueses os novos hábitos alimentares ganham o sentido do consumismo, a fim de demonstrar poder econômico (MIYASHIRO e OLIVEIRA, 2008).

A Segunda Guerra Mundial, também influenciou o processo migratório por todo mundo, onde muitos deixaram seu lugar de origem indo ao encontro de outras culturas na tentativa de refazerem suas vidas, estabelecendo novos territórios. Devido a esse fator, acontece uma intensificação do intercâmbio de costumes e práticas alimentares, estas levam a outro ponto, em que muitos buscam a preservação de suas raízes, de forma a reviver sua cultura, afirmando sua identidade (MIYASHIRO e OLIVEIRA, 2008). Ao que tange a cultura moderna, nas palavras das autoras:

No Brasil, com o processo de industrialização, no período entre os anos 50 e 70, há uma profunda mudança nos hábitos e costumes com a instituição de padrões de produção e de consumo próprios dos países desenvolvidos do capitalismo, sendo que nos anos 60 os primeiros shopping e supermercados como abordam o historiador Fernando Novaes, iniciam no país: “o hábito de comer fora... Para as refeições rápidas, os privilegiados se dirigiam a lanchonetes badaladas e, depois, aos fast-foods, o primeiro do Brasil foi o Bob’s do Rio de Janeiro. Os outros nos dias de trabalho, aos bares, às lanchonetes baratas, onde comiam o prato feito, conhecido como PF, ou um sanduíche, moda que também foi se arraigando”. Porém, não podemos pensar todas essas mudanças sem considerar o papel dos meios de comunicação de massa na disseminação de novos hábitos e na “mundialização da cultura” (MIYASHIRO e OLIVEIRA, 2008).

Assim, com as transformações ocorridas nessas décadas, acontecem com elas mudanças na forma de se alimentar, se vestir, falar e nos demais canais de manifestação da cultura. A mídia nesse sentido aparece como poderosa arma propagadora dos ideais modernos. As refeições fora de casa se tornam uma tendência forte, podendo observar que esses novos hábitos alimentares buscam alcançar diferentes pessoas, apresentando alternativas de consumo para os diversificados públicos.

Desse modo, o fast-food e demais formas de alimentação que surgem na modernidade se propagam alcançando não somente os grandes centros urbanos, mas todos os lugares em que a propaganda consiga chegar. Onde existirem televisão, rádio, internet a ideologia da superioridade moderna alcançará, induzindo o consumo dos produtos gerados pela mesma lógica. Estes novos hábitos alimentares não são impostos as pessoas de forma autoritária, mas infiltrados por uma perigosa manipulação. Primeiramente seria necessário criar a necessidade, para depois resolvê-la. Com o desenrolar histórico e as transformações econômicas e sociais temos a impressão de um

processo levar a outro, em um efeito de causa consequência, onde minuciosamente as forças hegemônicas souberam se aproveitar das circunstâncias.

Quando a terra passa a ser compreendida como uma mercadoria, além das relações culturais com ela se quebrarem, os camponeses deixam de ter o controle da procedência daquilo que comem. Se no contexto posterior a Segunda Guerra a questão da fome emerge, onde a solução do problema estaria baseada no direito à Segurança Alimentar e a implantação das técnicas da Revolução Verde, com a produção da cultura alimentar urbano-industrial cria-se a necessidade de pensar mais profundamente a Segurança e agora a Soberania Alimentar.

A Soberania Alimentar nesse sentido se apresenta como política mais ampla que a Segurança Alimentar, uma vez que está surge como a garantia do acesso aos alimentos, enquanto a primeira é um conceito formulado pelo campesinato que interpreta a produção agropecuária envolvendo a qualidade, produção local, cultura alimentícia, respeitando as tradições, a quantidade e a igualdade de preços. Assim, a produção deve ter como princípio suprir as necessidades da população, diferente dos princípios do capital que zelam pela produtividade do mercado.

Existe um questionamento dos movimentos sociais a respeito do conceito de Segurança Alimentar, já que este quando surge, não atende as necessidades reais em torno da questão alimentar, além de se adequar perfeitamente as formas de produção dominantes. Neste conceito, a procedência dos alimentos não entraria em discussão, o que abre margem para produção de qualquer tipo de alimento independente das técnicas de cultivo.

Assim, Rosset (2006) discorre acerca da importância do acesso à terra para a redução da fome, tendo em vista que a alimentação é um direito internacional, sendo uma responsabilidade do Estado. Há um estado de insegurança alimentar que sonda os diversos países não só em detrimento da não garantia desse direito, como também do tipo de alimento que se vem produzindo. As grandes empresas acabam por colaborar para a ausência da garantia da qualidade dos alimentos, pois a não especificação destes, que permite a atuação expressiva de muitos produtos inadequados no mercado alimentício. Portanto, sugere-se a Soberania Alimentar como contraposição a essa perspectiva, o que permite um legítimo estado de segurança.

Costa e Stein (1996) colocam como proposição dois pontos, para a redução da fome e da miséria, a fim de construir uma política que assegure o direito a Segurança e conseqüentemente a Soberania Alimentar. O primeiro se refere à efetiva cobrança do

Imposto Territorial Rural – ITR, que segundo as autoras poderia ter como resultado a diminuição do uso especulativo da terra. Como as mesmas expõem:

Se no Brasil a terra agrícola é utilizada, simultaneamente, como ativo líquido e de capital, fazendo com que seu preço tenha forte componente especulativo, o acesso a ela torna-se difícil aos pequenos e médios produtores, entende-se que se faz necessária a cobrança daquele imposto dos grandes proprietários como medida que coloque obstáculos ao uso da terra como reserva de valor e que incentive o seu uso de modo produtivo socialmente (COSTA e STEIN, 1996, p. 237).

Assim, a cobrança desse imposto dificultaria o uso da terra como reserva de valor, para que assim obtivesse um sentido de uso social. Outro ponto colocado pelas autoras se refere à realização de uma Reforma Agrária. Até porque seria difícil falar sobre Soberania sem tratar deste assunto. Por isso, a Reforma Agrária juntamente a elaboração de políticas estatais, que de fato venham a favorecer e proteger os assentamentos rurais, seria uma alternativa a geografia da fome, como apontam as autoras:

De fato, o Estado não tem um projeto político para os assentamentos. Via de regra, a intervenção estatal resume-se à legalização e à desapropriação das áreas de terra, instalando as famílias a partir da própria precariedade de sua falta de recursos. Repete-se um ciclo vicioso, em que os técnicos e funcionários burocratas designados para a gestão daqueles núcleos, sem contar com possibilidades reais de realizar os investimentos necessários, via de regra, avaliam negativamente as possibilidades da produção e da produtividade dos assentados e dos assentamentos criando-se o mito da falta de competência dos trabalhadores rurais para a atividade agrícola, como se o “saber tocar a roça” lhes tivesse sido extirpado. No entanto, tal situação resulta da ausência de políticas direcionada para seu sucesso, como se pode depreender da falta de linhas de crédito de custeio voltadas especificamente para aquelas produções (COSTA e STEIN, 1996, p. 238).

A Reforma Agrária contribuiria para o acesso à terra com a redistribuição das mesmas, como também os amparos legais necessários para seu uso. Desde a colonização o país apresenta um cenário de concentração fundiária, iniciado com as capitânicas hereditárias, pois os portugueses temiam a entrada de outros povos no Brasil. Fazendo um parêntese, relacionado a esse fato está o sistema de produção do *plantation* que se caracteriza, por além das áreas extensas e baixa produção, à mão de obra não qualificada e também a monocultura com o intuito de exportação. Retomando, a Soberania Alimentar contrapõe-se a esse modelo de produção excludente, pois coloca os produtores locais em destaque possibilitando a movimentação da economia local.

Stédile (2008) destaca a importância de discutir o conceito de Soberania Alimentar, em um período onde as pessoas ainda se encontram ameaçadas pela fome, de

forma que o controle da nossa alimentação está nas mãos de poucas empresas como: Nestlé, Monsanto, Cargill, Bunge, ADM, Syngenta. Estas empresas interligadas a poucas redes de supermercado controlam a alimentação em todo mundo. A Segurança Alimentar nesse âmbito, se baseia em políticas que garantam o acesso dos alimentos para a população, sem se preocupar com a procedência dos mesmos. Para isso o governo vai recorrer a programas como, por exemplo, o Bolsa Família que é uma política típica de Segurança Alimentar, garante de certa forma o acesso aos alimentos, mas não fazem das pessoas protagonistas de seu próprio destino, estando sempre em dependência das grandes empresas e seus produtos.

Os pequenos agricultores na lógica neoliberal precisam dar espaço para as empresas que visam “garantir” a produção e o abastecimento do mercado. Reclus (1985) já indicava isso ao falar dos proprietários moralistas que “incentivavam” os camponeses a continuarem ligados a terra, mas não mediam esforços para criar condições para isso, então, os mesmos eram obrigados a irem para a cidade. Não só a substituição do trabalho humano tem levado o camponês a deixar o campo, mas com a idealização do alcance à cultura global, obtemos uma modificação do próprio camponês.

O camponês ao entrar em contato com a manipulação das mídias e propagandas, também com a tecnologia, acaba obtendo duas opções. A primeira seria se deslocar para os centros urbanos, em busca de melhores condições de vida, alcançando assim o padrão de consumo global. A segunda implicaria em ser transformado por esses novos elementos, observaríamos assim a mudança no perfil do camponês, que mesmo no contexto do campo não estabelece mais as mesmas relações com a terra. Vale ressaltar, que o intuito não é caracterizar a agricultura camponesa ou qualquer atividade desenvolvida pelo camponês como ultrapassada ou retrograda, porém refere-se à riqueza escondida nesse modo de vida, existindo a necessidade de uma valorização e reafirmação dos mesmos, com o intuito de resgatar a Soberania Alimentar.

Bleil (1998) ao tratar as mudanças sociais e econômicas que sucederam desde 1950, das quais as mais perceptíveis foram o fenômeno da urbanização e da globalização, interliga-os com a perda da qualidade dos alimentos. O novo modo de vida não garante mais o aporte nutritivo, contudo apresentam opções de consumo que se adequam as necessidades que o novo estilo de vida necessita. A fome atualmente não se encontra relacionada somente a falta de alimentos para as populações de baixa renda, mas a sua carência nutricional principalmente pelo uso excessivo de produtos industrializados.

A mentalidade moderna induz ao consumo ilimitado, o que tem afetado a saúde dos que estão imersos nessa lógica. Associado a isso, temos a difusão global dos símbolos da alimentação moderna como, por exemplo, o Hambúrguer e a Coca-Cola, obtendo assim uma interferência na identidade cultural alimentar dos indivíduos. Sabemos que inúmeros aspectos contribuem para a construção dos hábitos alimentares como os religiosos, culturais, o prestígio, o status e a pressão publicitária. Por isso aqueles elementos que se articulam melhor serão capazes de alcançar mais pessoas. (BLAIL, 1998).

Figueira (2008) comenta a respeito da pesquisa que Maria Antônia Galeazzi realizou entre os anos de 1996 e 1997, sobre a deficiência nutricional em Campinas, Curitiba, Ouro Preto, Goiânia e Rio de Janeiro, também em 1998 e 2000 em Belém e Brasília, respectivamente. Foram cerca de oito mil domicílios visitados, aproximadamente cerca de 30 mil pessoas, para qualificar os alimentos que estavam sendo consumidos pelas famílias e, com risco de desenvolver algum desequilíbrio com consumo em longo prazo. Verificou-se que as gorduras e refrigerantes estão tomando o lugar de alimentos regionais na mesa do brasileiro. Essa mudança tem colocado a saúde das pessoas em risco gerando um quadro, por exemplo, de insuficiência de ferro e cálcio no organismo.

A pesquisa buscou averiguar, se os indivíduos ingeriam a quantidade exata de proteínas, fósforo, cálcio, ferro, vitaminas B1, B2 e A. Com isso, Galeazzi constatou que as novas tecnologias junto à globalização acabam por impor o ritmo das refeições rápidas, o que vem permitindo a homogeneização dos alimentos consumidos em diferentes locais no Brasil. Este fato tem acarretado deficiências nutricionais nas pessoas, comprometendo a saúde humana. Figueira (2008) expõe os seguintes dados referentes a pesquisa:

No centro-sul, apenas 4% dos alimentos consumidos são característicos da região, enquanto que no Norte, a porcentagem chega a 18%. “Assim como o pescado, a farinha de mandioca, rica em carboidrato, é muito consumida no Norte, mas não no Sul”, constata Galeazzi. “As mudanças no consumo também acontecem ao norte do país, mas não há como negar que no centro-sul elas são mais rápidas.” Segundo a coordenadora, o consumo de açaí em Belém exemplifica a importância da alimentação regional. A fruta, rica em ferro, faz parte da dieta na cidade e responde por 40% a 50% da necessidade diária do mineral para todas as classes sociais. “Enquanto no sul a anemia é extremamente acentuada pela falta de alimentos enriquecidos com ferro, em Belém a incidência é menor e decorre principalmente de problemas de saneamento básico. Se não fosse o açaí, os índices seriam ainda maiores”, afirma Galeazzi. Dados da pesquisa mostram que 20% dos homens e 71% das mulheres de Goiânia não consomem a quantidade diária recomendada de ferro. No Rio de Janeiro, o consumo mineral é

inferior ao indicado para 44% das mulheres e 11% dos homens (FIGUEIRAS, 2008, p.29)

Neste sentido, se faz importante esclarecer que uma dieta baseada nos alimentos regionais, não é sinônimo de dieta saudável. Um bom exemplo disso seria Goiânia, que faz a utilização de banhas, gorduras e carnes, devido a atividade pecuária expressiva local. Em Ouro Preto, a utilização de açúcar é alta, uma vez que é tradição o consumo de doces caseiros. Contudo, os alimentos de base local/regional como frutas, verduras e legumes ainda são uma excelente forma de buscar uma alimentação saudável e agroecológica, sem contar que torna a boa alimentação mais acessível (FIGUEIRA, 2008)

Ortigoza (2008) explica que a fome provoca inúmeras mortes e, várias pesquisas apontam esse fenômeno como condição proporcionada pela extrema pobreza, onde não se tem escolha com relação a ela. Castro (1957) por outro lado, discorre a respeito da fome oculta e verifica que está ligada a falta de nutrientes, possibilitada por uma alimentação escassa, leva a várias fragilidades na saúde humana. O autor também faz menção a mecanização do campo que promove a monocultura, o que compromete com a diversidade alimentar das pessoas. Caracterizada por esses fatores a fome oculta abordada pelo autor seria o resultado na precariedade na alimentação humana, já que com refeições limitadas em nutrientes, ou até mesmo excessivas, acabam colocando a saúde em risco.

Levando em conta os abusos e excessos na alimentação, Ortigoza (2008) aponta que neste aspecto os indivíduos teriam condição de escolherem, pois, esse fator pode estar relacionado a uma alimentação indiscriminada, provavelmente associada aos novos padrões de consumo. O fato de poder escolher o que e o quanto comer, também pode levar à prejuízos e exatamente o exagero, em determinadas dietas alimentares, que ocasiona um cenário preocupante em escala mundial.

A globalização proporcionou um aumento dos riscos à saúde humana pela ingestão de alimentos processados, manipulados ou em conserva. Em consonância com Proença (2010):

Com o processo de globalização são também intensificados os fatores de risco associados ao consumo dos alimentos, destacando-se aqueles relacionados à manipulação, processamento e conservação. Esta inadequação ao consumo pode ocorrer pela decomposição dos alimentos por agentes físicos, químicos e biológicos, pela contaminação acidental ou introdução consciente de substâncias tóxicas ou inconvenientes à saúde, pela transmissão de doenças ao homem através de alimentos de origem animal, ou pela contaminação dos alimentos por microrganismos que, muitas vezes, utilizam o alimento como meio de multiplicação. (PROENÇA, 2010 p 45).

Elucida-se a interferência direta das novas relações do homem com a terra e conseqüentemente com os alimentos, na alimentação contemporânea. O padrão alimentício que vem se instalando, apresenta inúmeros riscos à saúde. Existe, um distanciamento entre o indivíduo e o alimento, o que o submete a um estado de insegurança. Ainda nas palavras de Proença (2010):

Por exemplo, algumas pesquisas brasileiras, realizadas por Universidades, pelo Instituto de Defesa do Consumidor (Idec) e pelo Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (Inmetro) demonstram haver irregularidades em, praticamente, todos os grupos de alimentos disponíveis ao consumo. Da identificação de excesso de agroquímicos em produtos vegetais até parasitas, hormônios e medicamentos veterinários em produtos animais, as preocupações abarcam, também, os alimentos industrializados, aos quais são acrescentados aditivos de utilização polêmica, aprovados em alguns países e terminantemente proibidos em outros. Um dos tópicos mais controversos nessa questão envolve a manipulação genética dos alimentos, visando melhorar tanto seu rendimento e resistência a pragas quanto sua composição nutricional (PROENÇA, 2010 p 45).

Todavia, além dos problemas ocasionados pelos processos de produção e conservação, o excesso ou uso contínuo destes alimentos contaminados e adulterados, podem desencadear sérias doenças. Ortigoza (2008) aponta a obesidade como um fator capaz de desencadear doenças como: a hipertensão (aumento da pressão arterial), a diabetes mellitus (excesso de açúcar no sangue) e dislipidemias (excesso de gordura no sangue). Estas doenças há alguns anos atrás não eram comumente verificadas em jovens, sendo mais frequente em adultos ou idosos, porém atualmente são doenças frequentemente diagnosticadas em crianças, em níveis alarmantes.

A obesidade que atinge grande parte da população resulta da transformação dos hábitos alimentares no tempo e no espaço. Podemos correlacionar essa transformação com a entrada da mulher no mercado de trabalho, pois é exatamente quando ela passa a exercer atividades extradomiciliares, que as mudanças se intensificam. Isto em três campos: no seu lar, na sua família e na sociedade. Quando a mulher entra no processo de produção ativamente passa também a ter seu tempo determinado por ele. A falta de tempo se torna parte da sua rotina e, permite com que sua vida íntima também seja comprometida, logo as refeições fora de casa tornam-se uma solução para a escassez de tempo (ORTIGOZA 2008 p.79).

Com isto, Proença (2010) constata que a incidência de febre tifóide, tuberculose, listeriose e encefalopatia espongiforme bovina (mais conhecida como doença da vaca louca) sofrem um aumento, porém vale ressaltar que as doenças transmitidas por

alimentos (DTA), em um contexto mundial, acabam por serem pouco conhecidas e os casos de notificações são ainda menores.

Por outro lado, existe também a renúncia por uma alimentação mais rápida e prática, no público adolescente do sexo feminino, pois existe uma preocupação da parte do mesmo com a questão da estética do corpo. Há um poder de persuasão nesse sentido muito forte, por parte da nutrição que incentiva um menor consumo calórico. Todavia, essa substituição de uma dieta hipercalórica, leva por muitas vezes, a outro quadro preocupante de casos de anorexia e bulimia, no mesmo perfil de pessoas. No caso dos jovens do sexo masculino, verifica-se maior preferência pelo “sabor e rituais alimentares, apresentando um consumo maior de alimentos”. Observa-se nesse público também, o consumo de suplementos nutricionais exagerados para agilizar o ganho de massa muscular, um fenômeno denominado vigorexia (PROENÇA, 2010 p 46).

Entretanto, na “contramão” de todo esse processo apresentado, emerge um movimento conhecido como *slow food*, com o intuito de resgatar todo o processo cultural envolvido na alimentação, ou seja, atento desde o plantar até o consumir. Trata-se de uma contraposição ao *fast-food*, objetivando induzir as pessoas a buscarem a calma ao se alimentarem, levando em conta o prazer, as raízes culturais, os valores nutricionais, e afins envolvidos. Tange uma busca em resgatar e preservar produtos típicos da gastronomia que vem sendo abandonados devido ao uso daqueles outros industrializados, também zelando por um cuidado ambiental (PROENÇA, 2010 p 46).

Por fim, podemos entender que a Soberania Alimentar alcança pontos importantes na relação do homem com os alimentos, a mesma como apontava Stédile (2012) se apresenta como política ampla levando em consideração os aspectos culturais, identitários e, também tão importantes quanto estes, a saúde humana. O desencadear da insegurança alimentar se dá mediante todas as transformações e relações abordadas até aqui, sendo resultado de uma não aplicação do direito à Soberania. O direito a Segurança Alimentar vem sido aplicado, porém o mesmo não garante nem garantiu a extinção da fome no mundo, muito menos o controle sobre aquilo que comemos. A Soberania por sua vez, teria como intuito fazer o indivíduo ter essa autonomia. Será que temos o controle do que comemos? Teríamos nós, o conhecimento do processo produtivo de tudo o que ingerimos? Por que comemos o que comemos? O que te move a consumir aquilo que tem feito parte da sua rotina alimentar?

Essas perguntas muitas vezes acabam sem respostas, mas a grande questão seria: como alcançar a Soberania Alimentar? Se atualmente não dispomos de leis e projetos que

visem verdadeiramente oferecer essa condição de autonomia à sociedade. Cabe a nós sermos resistentes, onde através da união e da luta possamos alcançar, em algum momento da história, os resultados que tanto sonhamos. Neste contexto, a Agroecologia se apresenta como um caminho para alcançarmos a Soberania Alimentar, contraponto ao modelo de produção hegemônico.

3.2 Agroecologia: um caminho para a soberania alimentar

A Agroecologia pôde ser entendida de formas diferentes nos distintos lugares do mundo desenvolvendo-se como conceito, prática e ciência. Aparece pela primeira vez em 1928, definida por um agrônomo russo que a tratava como um princípio da ecologia na agricultura. Algumas publicações dispersas ocorreram entre 1930 e 1960, porém o primeiro livro com essa titulação aparece no ano de 1965 com Tischler, ecologista e zoologista onde analisava os elementos solo, plantas, clima, animais e suas interações com os agroecossistemas, assim como, seus impactos da agricultura (ZANELLI, 2015).

Após 1970 houve uma expansão nas pesquisas sobre Agroecologia enquanto movimento e prática. A Agroecologia passa a ser vista como um molde conceitual com métodos holísticos para estudo, desenho e manejo de agrossistemas sustentáveis (ALTIERI, 1989)

Nos anos 2000 já entendida como disciplina científica a Agroecologia sai da restrição da análise de agrossistema e se depara com um problema de caráter global, entendida, portanto, como ciência de aplicação dos conceitos e princípios ecológicos para o desenho e manejo sustentável dos sistemas alimentares (GLIESSMAN, 2005).

Todavia, a expansão da Agroecologia não esteve restrita ao âmbito acadêmico, a partir dos anos de 1990, especialmente nos EUA, na América Latina e no Caribe, a Agroecologia começou a ser usada para expressar uma nova forma de agricultura e sua relação com a sociedade. Em especial na América Latina e Caribe surgem enquanto um conjunto de práticas ambientalmente corretas, com seus sistemas agrícolas. Essas bases das práticas agroecológicas como conservação dos recursos naturais, manejo da fertilidade do solo e conservação da agrobiodiversidade são herança dos agroecossistemas tradicionais ameríndios e africanos. (WEZEL, 2009).

A partir da tríade movimento-ciência-prática, podemos analisar o desenvolvimento da Agroecologia a partir das décadas de 1970 e 1980 (VILLAR, 2013). Essa ainda chamada de Agricultura Alternativa começa um processo de articulação nacional através dos Encontros Brasileiros de Agricultura Alternativa – EBAA. Tais

encontros contavam com a participação da Central Única dos Trabalhadores (CUT), Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra (MST) e a Confederação Nacional dos Trabalhadores na Agricultura (COMTAG) (ZANELLI, 2015).

Na mesma época foram criadas ONGs no Brasil com o levante da Agricultura Alternativa, no entanto, mais tarde haveria uma articulação na Rede Projeto de Tecnologias Alternativas (Rede PTA) que trabalhavam com Sindicatos de Trabalhadores Rurais organizados por agricultores e comunidades associadas à CEBs (Comunidades Eclesiais de Bases) onde tinham como objetivo o fortalecimento das organizações dos agricultores através do desenvolvimento rural (ZANELLI, 2015).

Com forte influência da Rede PTA no Chile e Peru passou-se a adotar o termo Agroecologia que se fortaleceu com a publicação de um livro do chileno Miguel Altieri em 1989, dado como “*Agroecologia: As bases científicas da agricultura alternativa*”. Houve uma reflexão das bases metodológicas do trabalho das ONGs, o objetivo agora seria abandonar as tecnologias verdes e focar nos processos sociais de inovação tecnológica. Ocorreriam dessa forma, intervenções participativas em que a realidade sociocultural dos agricultores passou a ser valorizada como fonte de conhecimentos na produção, dando espaço para novas tecnologias (ZANELLI, 2015).

No mesmo período surgem críticas às técnicas frias e distantes (talvez representada pelos agrônomos) e um despertar para técnicas que inserissem os camponeses como sujeitos, com outros sujeitos, assim como Paulo Freire propôs em 1983 com seu livro “*Extensão ou Comunicação*”. Os camponeses foram compreendidos como fontes de conhecimento para enfrentar os desafios propostos à agricultura familiar agroecológica no Brasil. Na década de 1990 a Via campesina já dava os primeiros passos para assumir a Agroecologia enquanto alguns sindicatos ligados à CUT estavam um pouco mais a frente nesse processo. Porém, foram os anos 2000 mais estratégicos para a Agroecologia enquanto movimento, pois nesse momento aconteceu o V Congresso Nacional do MST, pela defesa da Agroecologia que se converteu em objetivo estratégico para o Movimento, tendo como pauta a ameaça crescente do uso de variedades transgênicas e do uso exorbitante de agrotóxicos no Brasil (ZANELLI, 2015).

No ano de 2002 no contexto nacional, acontecem às eleições em que o candidato Luís Inácio Lula da Silva chega ao poder, logo, era um momento de muita expectativa da sociedade civil. Assim, o I Encontro Nacional de Agroecologia (ENA) acabou envolvendo cerca de 1.200 pessoas de todo o país, cuja plenária final decidiu pela criação de uma Articulação Nacional de Agroecologia (ANA) em que buscaria uma formulação

progressiva. Nessa conjuntura nasce a ANA que reúne movimentos, redes e organizações engajadas em experiências e ações concretas para promover a Agroecologia (ZANELLI, 2015).

Quais seriam os objetivos principais da ANA? A mesma buscava ampliar e intensificar os fluxos de informação, intercâmbios, dinâmicas coletivas para inovação da Agroecologia e do desenvolvimento local. Como a própria sigla propõe uma articulação/integração dos movimentos sociais, redes locais e regionais de Agroecologia. Tinha como objetivo também refletir suas práticas e experiências construindo propostas de políticas públicas que fomentassem a expansão da Agroecologia.

A ANA adquiriu maior articulação em 2011 quando ocorreu o Encontro Nacional de Diálogos e Convergências. Nesse encontro houve uma aproximação com o Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional – FBSSAN, a Associação Brasileira de Saúde Coletiva – ABRASCO, a Associação Brasileira de Agroecologia – ABA, a Rede Brasileira de Justiça Ambiental – RBJA, o Fórum Brasileiro de Economia Solidária – FBES, a Marcha Mundial de Mulheres – MMM, a Articulação de Mulheres Brasileiras – AMB e a Rede Alerta Contra o Deserto Verde – REDV (ZANELLI, 2015).

Os Encontros Nacionais de Agroecologia aconteceram nos anos de 2002, 2006 e 2014. Nesse terceiro encontro o número de participantes chegou a mais de 2000. O diálogo estabelecido através desses encontros e articulações possibilitou a ANA uma ampla capacidade de incidir nas Políticas Públicas e se apresentar de fato a sociedade. Importante frisar que esse avanço no contexto político da Agroecologia, se deu por meio da atuação de um conjunto de movimentos sociais e sindicais no Brasil. Podemos citar como exemplo a Marcha das Margaridas (organizada pela CONTAG) e o Movimento das Mulheres Camponesas (MMC), todos reivindicando do governo Políticas Nacionais de Agroecologia (ZANELLI, 2015).

A Marcha das Margaridas teve significativa influência à construção da Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica (PNAPO), pois com suas reivindicações a ANA é convidada a participar da formulação desta, sendo sancionada pela presidente Dilma Rousseff no Decreto nº 7794/2012. Atualmente a ANA segue atuando ao lado de outros representantes da sociedade civil onde vem discutindo a operacionalização dessa política (VILLAR, 2013).

Por outro lado, a Agroecologia dada como ciência também vem sendo elaborada e ampliada com o passar dos anos. Porém, alguns autores propõem deixarmos a

conceituação em aberto por dois motivos: sua natureza holística e seu caráter sociocultural que sempre está em transformação.

Existe uma preocupação entorno de a Agroecologia ser entendida apenas como a técnica dos manejos de agroecossistemas. Dessa forma, deve ser entendida também a partir dos sujeitos que a constroem e, a matriz em que estão inseridos, assim a práxis intelectual e política à sua identidade local e rede de relações sociais (SEVILLA-GUSMAN, 2005)

Em seus trabalhos, o pesquisador chileno Miguel Altieri ampliou a disseminação do conceito de Agroecologia. Nessa época ela era entendida como disciplina. No caso, que fornecia os princípios ecológicos básicos para estudar, manejar e desenhar agroecossistemas produtivos e conservadores dos recursos naturais. Portanto que fossem apropriados culturalmente e economicamente viáveis. (ALTIERI, 1989).

A Agroecologia nasce com um aspecto interdisciplinar, mas ao passo que vai se firmando enquanto ciência cresce também, o interesse de cientistas de outras áreas do conhecimento como: agrônomos, ecologistas, zootecnistas, engenheiros florestais, veterinários, também os sociólogos, geógrafos, antropólogos, filósofos, educadores o que acarreta a expansão do conceito (ZANELLI, 2015).

Na primeira década do século XXI foi um momento de fortalecimento da Agroecologia enquanto ciência no Brasil. Muito se refletiu sobre a mesma, evidenciando que sua definição passou por mudanças consideráveis. Cresceu consideravelmente não apenas a quantidade de disciplinas preocupadas em estudá-la, mas cresceu também a quantidade de profissionais e instituições comprometidas com as pesquisas em Agroecologia (ZANELLI, 2015).

Contudo em conformidade com o autor, com o desenvolvimento da Agroecologia, enquanto movimento, verifica-se também sua trajetória enquanto ciência. Podemos observar a ligação da visão política trazida pelos movimentos, com a aplicação das “novas tecnologias” que seriam essas práticas agroecológicas como forma de produção do conhecimento, o que entendemos aqui como ciência.

Para a Agroecologia busca integrar os saberes históricos dos agricultores junto aos conhecimentos de outras ciências para “compreensão, análise e crítica do atual modelo do desenvolvimento e de agricultura, como estabelecimento rural e novos desenhos de agriculturas mais sustentáveis, desde uma abordagem transdisciplinar” (CAPORAL, 2008 p. 287).

Contemplando o caminho em que a Agroecologia vem traçando até o atual momento, nos fica claro que se trata de uma alternativa para fazer frente à mecanização do campo, a monocultura, o envenenamento dos alimentos, assim como a resistência as tendências de consumo globais que nada prezam pela identidade e saúde humana. Na Zona da Mata mineira o Centro de Tecnologia Alternativa – CTA, vem se destacando com pesquisas de base agroecológicas. Na realização de algumas atividades importantes na comunidade quilombola de Colônia do Paiol podemos contar com o apoio de um grupo que parte do CTA denominado Organização Cooperativa de Agroecologia – OCA.

Destaca-se aqui dois projetos realizados na Zona da Mata mineira pelo CTA, que nos mostram um pouco da luta e dedicação do mesmo no compromisso de difundir a Agroecologia. Com formas sustentáveis de produção e modo de vida, buscam valorizar a cultura camponesa e propagar as técnicas de cultivo que tanto beneficiam as populações locais da região, sem contar o empoderamento dos sujeitos participantes mostrando o valor das tradições e do conhecimento provindo delas.

O primeiro projeto seria o Curupira que desenvolve atividades trabalhando a temática da Agroecologia, por meio de diversas linguagens artísticas em todas as comunidades escolares que sejam parceiras do projeto. Este teve seu terceiro boletim desenvolvido no ano de 2015, em que o tema escolhido fora “africanidades”. Tratando de nossas origens, perpassaram temas como o samba, congado, capoeira e baianas, amparados na lei 10.639 de 09 de janeiro de 2003, que obriga as escolas trabalharem “História e Cultura Afrobrasileira” (AFRICANIDADES, 2015).

O segundo projeto se refere ao Cooperar, que busca superar desigualdades de renda. Esse projeto iniciou no ano de 2013, onde buscavam ajudar cooperativas e associações de pequenos produtores da região. Buscam promover a geração de renda por meio da inclusão produtiva e acesso ao mercado de agricultores e agricultoras familiares. Nesse sentido, o projeto tem enfoque em quatro locais: Divino, Espera Feliz, Acaiaca e Muriaé.

Dentre as atividades relacionadas ao projeto, se destaca o intercâmbio de interação agroecológica, que se apresenta como um momento de partilha dos saberes, onde os agricultores podem falar acerca de suas experiências, assim como apreender com os demais participantes. Parte do projeto, a realização de oficinas técnicas que almejam atender as necessidades dos cooperadores como, por exemplo, manejo do gado, cultivo de hortaliças, até mesmo hortas circulares. Estas construídas, com a tecnologia social de criação animal integrada a produção de hortaliças estimulando a agrobiodiversidade,

também economizando a utilização de insumos e água. Outra finalidade das oficinas é fazer com que os agricultores se sintam cada vez mais capacitados a gerenciar seus negócios, portanto, são realizados diagnósticos socioeconômicos e são feitas visitas de implantação de planos de negócios, a fim de orientar a inserção dos produtores agroecológicos no mercado (BOLETIM COOPERAR, 2015).

Com ajuda da OCA foram realizados intercâmbios agroecológicos na comunidade de Colônia do Paiol levantando inúmeras discussões e também abrindo portas para a realização de oficinas que buscavam a melhora no cultivo, a substituição de alguns alimentos industrializados e até mesmo técnicas ecológicas para decoração das casas. Esse primeiro trabalho realizado na comunidade data o ano de 2014, se tratando de experiências riquíssimas para os moradores da comunidade assim como toda a equipe técnica envolvida. Entraremos, dessa forma nos trabalhos desenvolvidos na comunidade e as considerações sobre o material gerado.

4 COLÔNIA DO PAIOL: METODOLOGIAS, CAMPO DE AÇÕES E LEVANTAMENTOS

Através da parceria com a OCA, que o grupo Kizomba Namata teve contato com uma das metodologias que seria utilizada em campo para a presente pesquisa. Muito difundida em Cuba o *Campesino a Campesino* foi primordial para um reconhecimento real da comunidade e o levantamento das formas de produção e alimentação local.

A metodologia para além dos objetivos centrais do trabalho se baseou em: conhecer os quintais e os moradores; estreitar relações; participar da rotina da comunidade e fazer um mapeamento produtivo dos quintais. De modo a identificar os potenciais de cada quintal, os problemas e as expectativas das pessoas em relação à comercialização dos produtos, além de fomentar a produção de hortaliças, plantas medicinais e frutas para os interessados que ainda não cultivassem (FARIA, 2015).

Após a Revolução Cubana (1961), os Estados Unidos propõem uma política de aliança para o progresso com objetivo de ameaçar a esquerda na América Latina. Mais tarde, em 1979, isso reflete em um crescimento econômico, no entanto, também no agravamento de problemas sociais (ZANELLI, 2015).

Com a conferência de Medellín (1971), a Igreja Católica se torna essencial nessa jornada, uma vez que opta pela Teologia da Libertação se organizando em redes de Comunidades Eclesiais de Base – CEBs. Esses grupos refletiam acerca das mensagens de justiça social do novo testamento, isso em prol das mudanças sociais (ZANELLI, 2015).

As Comunidades Eclesiais de Base atuaram fortemente nas áreas rurais. Frequentemente era diagnosticada a falta de recursos dos camponeses e a forte ampliação às técnicas da Revolução Verde. Como aclara Holt-Gimenez (2008) foi em 1972 com uma propaganda não-governamental na Guatemala junto aos Kaqchikeles (camponeses maias) que foi engendrada uma metodologia para um desenvolvimento adequado em sistemas de culturas locais através de alternativas agroecológicas. Tal metodologia ficou conhecida como kato-ki, também conhecida como “a agricultura centrada nas pessoas” (FARIA, 2015).

Os agricultores criaram o termo "Agricultor a Agricultor" para descrever a metodologia como um movimento de pequenos agricultores para desenvolverem a agricultura sustentável (FARIA 2015). Mais tarde introduzida em Cuba, a metodologia *Campesino a Campesino*, é aprovada pela Associação Nacional de Agricultores Pequenos

(ANAP), durante um período inovador, quando o país iniciou a sua profunda transformação para uma agricultura sustentável (HOLT-GIMENEZ, 2008).

O Campesino a Campesino a mais de trinta anos de existência, tem feito grandes esforços para melhorar a vida dos pequenos agricultores e ambientes rurais. O Agricultor a Agricultor é em última análise, uma estratégia para promover o desenvolvimento da agricultura sustentável. Essa última é uma resposta às carências sociais e ambientais trazidas pela modernização agrícola (HOLT-GIMENEZ, 2008).

O Campesino a Campesino Movimento, resiste a mercantilização que degrada o ambiente e destrói a qualidade de vida. Também garante os direitos dos pequenos agricultores para determinar um potencial mais equitativo e sustentável para o desenvolvimento agrícola. As experiências do movimento de Campesino a Campesino traz a décadas visíveis lutas de resistência camponesa para o projeto da hegemonia do primeiro mundo "desenvolver" o terceiro mundo. Porém, o desenvolvimento da agricultura sustentável acontece principalmente em projetos de desenvolvimento. Esses em aldeias rurais, associadas através de redes informais de organizações não-governamentais (ONGs) e organizações das próprias comunidades (HOLT-GIMENEZ, 2008).

De acordo como o autor supracitado a dianteira do desenvolvimento de uma agricultura sustentável não está a encargo dos laboratórios de pesquisa, escritórios ou nos livros. Muito menos nas técnicas e na mecanização dos sistemas de plantação e irrigação. Porém, se encontram nas mãos dos agricultores com suas enxadas e facões que trabalham na fronteira agrícola. Dessa maneira, podemos supor que já pôde ser compreendido que a metodologia Campesino a Campesino é uma forma participativa de desenvolvimento dos sistemas de produção rural com base no princípio de participação e empoderamento dos indivíduos. Consideramos estes, portanto, elementos intrínsecos do desenvolvimento sustentável, que permeia a iniciativa individual e o papel dos agricultores e camponeses.

Podemos dessa forma, analisar algumas atividades do movimento Campesino a Campesino, contudo, antes analisaremos alguns passos da pedagogia do campesinato sistematizadas por técnicos e pesquisadores apoiadores da experiência (Zanelli, 2015). A tabela a seguir mostra as indicações pedagógicas para se trabalhar a metodologia.

Tabela 2: Os cinco passos da pedagogia do campesinato

Indicativas Pedagógicas	Orientação para trabalhar a metodologia
Começar devagar e em pequena escala	Facilita a avaliação, a reflexão e a retificação de erros e, com isso, diminui a magnitude de possíveis riscos: “Vista-me devagar que estou com pressa”.
Limitar a introdução de tecnologias	Começar pelas técnicas de enfrentamento dos maiores problemas produtivos e que tenham menores custos iniciais, na medida em que são mais fáceis de iniciar e que podem levar a resultados mais fáceis: “Mais vale uma ideia na cabeça de cem, do que cem ideias na cabeça de um;
Obter êxito rápido e identificável	O entusiasmo é gerador de novas ideias, assim como as vitórias obtidas é o entusiasmo mais eficaz: “A palavra convence, mas o exemplo arrasta”.
Experimentar em pequena escala	Essa verifica a eficácia das práticas no agroecossistema, de maneira a tornar o camponês um ativo experimentador e inovador, e a propriedade em permanente e rico laboratório. “É preciso engatinhar antes de caminhar”.
Desenvolver um efeito multiplicador	Quando os camponeses multiplicam entre si as experiências, eles adquirem mais destreza na produção e na comunicação, se transformando em multiplicadores. “Quando o camponês vê, ele acredita”.

Fonte: Adaptado de Zanelli, 2015 apud FARIA, 2015.

Adaptado as condições de Cuba a partir do Programa de Intercâmbio, Diálogo e Assessoria em Agricultura Sustentável e Segurança Alimentar (PIDAASSA) juntamente com a ANAP foi estabelecido um “roteiro” para as atividades, como mostra a tabela a seguir (FARIA, 2015).

Tabela 3: Passo a Passo da Metodologia Campesino a Campesino

Iniciando o caminho	A metodologia tem início nas propriedades a partir do diagnóstico rápido dos problemas, em seguida, são estabelecidas as prioridades e acontece a identificação das melhorias-chaves para dar início às mudanças.
Intercâmbio de experiências	É realizado entre um grupo de camponeses e um promotor que, provavelmente, já disponha de soluções para o problema identificado, devido às experimentações realizadas em sua propriedade. Aqueles agricultores que compartilham com o problema começam a experimentação em pequena escala, de maneira a comprovar se a técnica proposta pelo promotor funciona também em suas propriedades. Observam os êxitos e estabelecem compromissos. Nesse processo é importante a reciprocidade e a continuidade das ações após o intercâmbio.
Ferramentas metodológicas	No processo de capacitação dos facilitadores e promotores, o conhecimento das ferramentas (dinâmicas de animação, fotografias, materiais audiovisuais, canções, poemas, demonstrações didáticas, etc.) permite a utilização nas diferentes atividades, tais como oficinas, intercâmbios, jornadas de capacitação e/ou visitas a roças de outros agricultores.
Oficina sobre técnicas agroecológicas	Existe a necessidade dos agricultores experimentarem novas técnicas para garantir o funcionamento e bons resultados, para isso se realizam oficinas sobre técnicas como conservação de solos, terraceamento, horticultura, compostagem, etc.
Encontro para o reforço geral	São momentos nos quais se realiza uma revisão de todo o processo, de maneira a analisar conquistas e dificuldades do processo, identificando as prioridades seguintes. Todos estes passos têm como eixos transversais a equidade de gênero, a agricultura sustentável e a Soberania Alimentar.

Fonte: Adaptado de Zanelli, 2015 apud FARIA, 2015.

Por meio da metodologia Campesino a Campesino que se conheceu um tópico referente ao Intercâmbio de Experiências. Este foi adaptado dentro da metodologia que o gerou para a construção do conhecimento agroecológico na interação entre movimento sindical, a Universidade Federal de Viçosa – UFV e o Centro de Tecnologia Alternativa da Zona da Mata – CTA/ZM aperfeiçoando ou o adaptando para os Intercâmbios Agroecológicos (FARIA, 2015).

A prática dos Intercâmbios Agroecológicos foi essencial na construção da Agroecologia na Zona da Mata. Desenvolvido na interação dos agricultores, técnicos, professores e estudantes universitários se tornou uma prática comum buscando estimular os agricultores a compartilharem experiências em uma relação horizontal entre conhecimento científico e popular abrangendo a escala local e regional. Existe também uma articulação de procedimentos técnicos para problematizarão das questões vivenciadas pelos agricultores e a busca pela superação das mesmas. Para isso são utilizados Diagnósticos Rápidos Participativos, Círculo de Cultura e Caminhada transversal (ZANELLI, 2015).

4.1 Desenvolvimento de um intercâmbio agroecológico

A princípio, aborda-se uma temática geral para o primeiro encontro, de forma que o objetivo é aproximar-se da realidade da comunidade criando vínculos para a construção de outros intercâmbios. Esta temática pode envolver dentre outros temas a natureza, agrotóxicos, diversidade ou agricultura familiar. Para os demais Intercâmbios os temas seguintes serão escolhidos coletivamente de acordo com as necessidades das comunidades e da capacidade da equipe envolvida na atividade (FARIA, 2015).

As etapas que constituem o Intercâmbio Agroecológico são sete, sendo essas: mística de abertura, apresentação dos participantes e das organizações, história da família anfitriã, caminhada pela propriedade, partilha de conhecimentos, troca de sementes e mudas e confraternização (ZANELLI, 2015). Vale ressaltar que a princípio se faz necessária uma mobilização na comunidade ou área rural trabalhada. Reuniões com os representantes da comunidade também são realizadas para pensar os objetivos centrais e compreender melhor a atividade desenvolvida. Contudo, faremos aqui uma pequena exposição das etapas do Intercâmbio Agroecológico que nos possibilitará entender melhor o trabalho realizado na comunidade quilombola de Colônia do Paiol.

4.1.1 Mística de abertura

Momento inicial que proporciona descontração e traz à tona a dimensão simbólica. Busca também fazer um despertar da consciência trazendo os participantes para o momento presente e sintonizá-los com a proposta da atividade que será realizada.

4.1.2 Apresentação dos participantes e das organizações

Momento importante tendo em vista que um Intercâmbio pode contar com participantes de fora da comunidade, de organizações e até mesmo de municípios vizinhos. Assim, há necessidade de uma apresentação geral, até para que todos tenham conhecimento da motivação dos participantes, intenções e colaborações que cada um pode apresentar. Esse momento, portanto, se consolida nas bases do conhecimento do outro, seus problemas e suas experiências.

De outra forma entende-se que na dinâmica de realização dos Intercâmbios Agroecológicos, é reforçada a importância das pessoas serem integrantes de organizações, sejam associações, sindicatos, cooperativas, pastorais religiosas, etc. A apresentação das organizações se faz um momento importante para divulgar e estimular o engajamento dos participantes nas organizações (ZANELLI, 2015).

4.1.3 História da família anfitriã

Após a mística e apresentação dos participantes, a família anfitriã do intercâmbio é convidada a relatar sua história, desde o momento em que iniciaram o relacionamento até o momento presente. Esta dimensão da história de vida da família é relatada juntamente com a história da propriedade. Tal procedimento permite um conhecimento sobre as condições de posse ou de aquisição da terra e a história de manejo da propriedade (FARIA, 2015).

4.1.4 Caminhada pela propriedade

Essa etapa é entendida como um dos instrumentos dos Diagnósticos Rápidos Participativos. Possibilita o grupo conhecer os diversos espaços produtivos da propriedade, assim: os arredores da casa, a horta, pomar, curral, pastos, roças de milho, lavouras de café, áreas de mata, de nascentes, etc. Os participantes realizam a caminhada

juntos, dependendo do número, realizam em pequenos grupos. Nesse último caso ficam membros da família em cada grupo, para responder as perguntas de uso da propriedade. Este é um grande momento em que os agricultores anfitriões apresentam as técnicas e as práticas agroecológicas utilizadas aos visitantes também recebendo dicas e sugestões para aprimorá-las (ZANELLI, 2015).

4.1.5 Partilha dos conhecimentos

Partindo das elucidações de Paulo Freire democratizando a palavra, a ação e a gestão coletivizada e consensual do poder, esse momento propõe a partilha e a construção coletiva dos conhecimentos Agroecológicos em um processo adaptado e pensado a partir dos Círculos de Cultura (ZANELLI, 2015).

Os Círculos de Cultura partem do pressuposto que cada pessoa é fonte original e única de uma forma particular do saber, se trataria de uma experiência individual e de partilha social, assim cada cultura representa uma forma original e autêntica de ser. Cada cultura parte do seu interior para o que se faz externo, logo seus fundamentos vividos e pensados devem ser base para a transformação social (BRANDÃO, 2010). Dessa forma tudo o que fora apreendido na caminhada deve ser partilhado, uma vez que as experiências devem ser compartilhadas.

4.1.6 Troca de sementes e mudas

Zanelli (2015) discorre a respeito de um ambiente com diversidade. Alega que com a diversidade de plantas e animais, a propagação de doenças e de “pragas” tende a ser reduzida. Isso porque muitas vezes as plantas funcionam como repelente de insetos ou atuam como barreira natural à sua dispersão. Existem algumas que atraem insetos e outros animais, que são predadores daqueles considerados “pragas”, ocasionando assim um controle natural, um equilíbrio entre os animais que prejudicam e os que contribuem, sendo que este é um fator positivo da agrobiodiversidade. A agrobiodiversidade não existe sem a sociobiodiversidade, onde os agricultores são grandes responsáveis por manter vivas muitas espécies, variedades de plantas e animais.

A agrobiodiversidade e a sociobiodiversidade são elementos que confrontam o agronegócio. Porém o que vem sendo observado é a propagação de transgênicos que torna as sementes estéreis gerando uma dependência dos agricultores para com as indústrias de

sementes. Esse momento, portanto, se destina a estimulação de ambas entre os participantes.

4.1.7 Confraternização

Passados os momentos anteriores que estruturam o Intercâmbio Agroecológico é chegada hora de encerrar as atividades. Esse encerramento pode ser feito através de uma oração final ou uma fala da família anfitriã. Nesta etapa também se abre uma oportunidade de pensar na próxima propriedade visitada, data e demais pautas de organização.

O momento seguinte à etapa final é o momento destinado à alimentação que remete a um ponto crucial nos Intercâmbios. A proposta é de que o alimento seja oriundo da produção agroecológica da família e da comunidade, que tenha também relação com a cultura alimentar local (ZANELLI, 2015). Depois do lanche ocorre o retorno dos participantes para suas casas.

A partir da aplicação da metodologia foi possível avaliar a Soberania Alimentar na comunidade. Tivemos como fruto da mesma, informações referentes aos alimentos mais produzidos e consumidos na comunidade, assim como acesso a informações sobre a história de formação da mesma. Avaliamos a comunidade e os processos que vem acontecendo nela, tantos os positivos quanto os negativos. Com relação a estes últimos, através da comunicação estabelecida entre moradores e equipe técnica, foram tomadas ações coletivas pensando na resolução dos mesmos e na capacitação dos moradores para enfrentarem algumas dificuldades.

4.2 Os quintais do Paiol

Ao chegar em Colônia do Paiol é possível se deparar com a simplicidade na forma de se viver daquele povo, a alegria mesmo frente as dificuldades e também o pulsar de uma cronologia diferenciada. O tempo que si lê naquele lugar ainda foge da conturbada realidade de um centro urbano. A sensação é que o tempo passa mais devagar, que o capim cheira forte e o ar parece ser mais puro.

Trata-se de um território repleto de traços, marcas que transparecem personalidades, trejeitos, sorrisos, sons, cheiros, saberes e sabores específicos. Como Sack (1986) já propunha, a configuração simbólica do território se dá pela incorporação das experiências, vivências, sentimentos que o próprio homem transfere a ele.

Desde o início das atividades realizadas na comunidade sempre foi possível contar com a colaboração de seus habitantes, de forma que os braços e as portas sempre estiveram abertos para nós. Com a facilidade do ir e vir alí dentro e com este apoio dos moradores, sempre foi possível ter acesso as casas e seus quintais. Algumas casas mais que outras, vale ressaltar nesse sentido, a casa de Dona Nivalda, carinhosamente chamada pela equipe de pesquisa, por “mãe Nivalda”, pelo seu cuidado conosco e também com a disponibilidade para nos auxiliar nos trabalhos. A figura da imponente Zezé também merece destaque, essa mulher que teve a oportunidade de estudar e ainda sim, fez a opção em constituir família na sua terra. Ela sempre lutou pela comunidade, sempre fez tudo por amor a sua terra, suas raízes e tradições.

Na varanda de Dona Nivalda, de frente para seu quintal, que por muitas vezes nos reunimos para prostrar ou mesmo rever ações e metodologias. Naquele lugar, sempre que o pé de laranja estava “carregado” (cheio de laranjas) como é de costume local falar, nós saboreávamos as laranjas enquanto conversávamos.

Na casa da Zezé sempre havia uma broa de fubá e um café quentinho para nos receber. Na sala dela, por diversas vezes também nos reuníamos para discutir pautas relacionadas às pesquisas e ações na comunidade. Esses momentos sempre ficarão em nossas memórias, pois estas mulheres sempre tomaram a frente para nos receber com muito respeito, carinho e amor.

Por todo esse vínculo e facilidade de circulação que foi realizado um levantamento produtivo pelos quintais. A princípio ao perguntarmos a respeito de alimentos produzidos na comunidade obtínhamos uma resposta negativa dos moradores, uma vez que, para eles o que plantavam não era nada demais. Porém, com o mapeamento realizado através dos Intercâmbios, foi possível conferir que havia uma variedade de alimentos plantados consideravelmente boa. Como mostra a tabela a seguir:

Tabela 4: Alimentos observados nos quintais do Paiol

Alimentos	Ervas Medicinais
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Limão, Abóbora, Chuchu, Mamão, Mandioca, Abacate, Maracujá, Quiabo, Banana, Cheiro Verde, Inhame, Couve, Manga, Laranja, Pêssego, Ovos, Cenoura, Beterraba, Alface, Repolho, Goiaba, Maçã, Acerola, Bertalha, Milho e Ora-pro-nóbis. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Losma, Urucum, Funcho, Hortelã, Poejo e Arruda.

Fonte: Resultado de relatorias dos grupos KIZOMBA NAMATA e OCA, 2015.

Dessa forma, nos colocaremos a analisar um pouco mais especificamente esses alimentos levantados e sua contribuição nutritiva para a comunidade.

4.2.1 Alimentos levantados nos quintais e suas funções nutricionais

O limão foi sugerido pela comunidade, para “cortar dor de barriga”, para fazer suco, sendo uma ótima fonte de vitamina C. O mesmo associado às verduras mais escuras possibilita maior absorção de ferro no organismo. O ideal é consumir a vitamina C após ou durante as refeições.

A losna, mais conhecida como losma, foi entendida como erva boa para o sistema digestório, podendo ser consumida em forma de chá. Este é muito indicado para evitar problemas gastrointestinais e no fígado. Foi citada como ótimo vermífugo no combate a tênia e lombrigas, além de ajudar no tratamento de micoses.

A abóbora fonte de vitamina A, e poderoso antioxidante apareceu como um ótimo legume para fazer guisado com jiló e chuchu ou até mesmo doce, como alguns moradores propuseram. Além disso, suas sementes foram indicadas no controle do colesterol. Neste caso, consideradas eficazes em reduzir o colesterol LDL (ruim) e aumentar o bom colesterol HDL.

O chuchu fruto rico em fibra e de boa digestão, se apresentou como alimento fácil de obtenção dentro da comunidade e ótimo para associação com outros alimentos. Rico em vitamina C é bom para a pele, fonte de energia e ajuda na prevenção do câncer por seu caráter antioxidante.

O mamão fruta que apresenta vitaminas como A, E e B foi apontado como um alimento importante para o funcionamento do intestino. O Consumo de mamão ajuda a melhorar a textura da pele. Quando usado como máscara, nutre a pele e evita as rugas.

A mandioca rica em ferro dentre outros minerais e vitaminas, foi compreendida como um alimento útil tanto ao cardápio salgado quanto ao doce. Com ela é possível se chegar a receitas de bolos, biscoitos, caldos e muito mais. A mesma era utilizada muito no café da manhã, onde podia ser degustada cozida substituindo o pão.

O abacate rico em vitamina A, foi citado como alimento importante para o sistema reprodutor feminino, sendo o consumo de um por mês já o suficiente para prevenção de doenças. Reduz a taxa de colesterol LDL, controla a pressão arterial e se apresenta como bom anti-inflamatório e antioxidante.

O urucum fruto rico em ferro, cálcio, vitaminas A e C, foi citado como importante aliado no combate ao colesterol LDL. Sendo sua semente de suma importância no tratamento, obtendo propriedades diuréticas. Também tem sido tradicionalmente usado como afrodisíaco e para promover a perda de peso.

O maracujá contém uma grande quantidade de antioxidantes e age contra inflamações. Além da sua grande quantidade de fibra, é eficaz para melhorar a digestão. Este alimento é muito utilizado para fazer sucos.

O quiabo seco foi verificado como fonte de semente para replantar o alimento. Este tem origem africana e foi introduzido no Brasil por escravos. Hoje ele é comumente utilizado, em Minas Gerais quem nunca se deliciou como o famoso franco com quiabo? Dentre seus benefícios é um alimento importante para a saúde dos ossos.

A banana rica em fibras é grande aliada na regulação do fluxo intestinal e abastece nossos estoques de energia. Ela é rica em magnésio, um importante mineral que evita as famosas câibras musculares. Na comunidade observa-se em muitas propriedades as bananeiras, sendo assim amplamente consumida.

A laranja fruta muito comum na comunidade, assim como a banana, tem épocas em que os pés ficam “carregados” havendo perdas. Ela melhora os problemas digestivos e estimula as funções intestinais. Também melhora o sistema circulatório e previne gripes e infecções.

O pêssego rico em potássio e vitamina K, ajuda na saúde dos olhos, é bom para pele e previne doenças renais. Atua no sistema cardiovascular e protege contra várias doenças cardíacas. A fruta é uma boa opção para fazer as tradicionais compotas de doces.

O ovo é fonte rica de proteína e facilmente encontrado. Produz naturalmente a vitamina D e ajuda na manutenção de cabelo e unhas saudáveis, por conta da grande variedade de vitaminas e minerais. São utilizados em receitas de bolos e biscoitos, mas o ovo “estalado” não deixa de fazer parte das refeições.

A cenoura apresenta diversas propriedades, dentre elas a vitamina A, que previne a formação precoce de rugas e manchas. Ela associada à laranja proporciona um suco nutritivo e saboroso. Ninguém resiste ao famoso bolo de cenoura, que faz sucesso na hora do lanche.

A beterraba é rica em proteínas, ferro, vitaminas do complexo B, potássio, dentre outro. Pode ser consumida crua ou cozida, sob a forma de sucos, saladas, bolos, refogados e em omeletes. Na comunidade ela é inserida comumente na dieta de quem está com anemia, assim como feijão, fígado de boi, etc.

A alface é rica em fibra, e uma grande variedade de vitaminas. A hortaliça é muito utilizada nas dietas de emagrecimento, uma vez que aumenta a sensação de saciedade. Acaba sendo muito consumida em saladas acompanhada de legumes.

O almeirão possui vitaminas A B e C como também minerais. Possui um baixo teor calórico consumida em saladas e pratos quentes, podendo substituir a couve, o espinafre e a chicória. Na comunidade foi citada como prato saboroso recomendando comê-la refogada.

O repolho é anti-inflamatório. Possui fibras que são ótimas para a digestão e também possui muitos outros nutrientes que auxiliam na saúde gastrointestinal regulando as bactérias boas e ruins. Por possuir vitamina C o repolho consegue dar um suporte imunológico ao organismo. Este alimento é muito utilizado refogado ou em saladas.

A goiaba, na comunidade “dá” até em pés avulsos em meio à mata. Fruta rica em vitamina C é um antioxidante e ajuda no combate ao envelhecimento precoce. Ela é facilmente absorvida pelo intestino. Também facilita a absorção de ferro e aumenta a resistência a infecções. Muito utilizada para doces, assim como a banana, que feitos com baixo teor de açúcar ou até mesmo com açúcar mascavo, trazem menores danos à saúde comparados a outros doces, como os industrializados, por exemplo.

A maçã contempla vitaminas B1, B2 e B3, auxilia no controle do crescimento, ajuda a evitar problemas epidérmicos, evita a queda de cabelo e ainda regula o organismo.

Essa fruta possui inúmeros benefícios controlando o diabetes, o colesterol e outras gorduras. Quem a consome frequentemente possui menos chances de sofrer um acidente vascular cerebral (AVC). Ajuda também, na prevenção de caries.

A acerola possui inúmeras vitaminas como A, B e C ela também apresenta minerais como fósforo, ferro, magnésio e cálcio. Outro componente da acerola é o carotenoide, considerado antioxidante. Na comunidade é muita consumida em sucos e até mesmo comê-la direto do pé.

A manga é uma fruta de fácil acesso. Boa para fazer sucos, doces, comer no meio da salada é uma boa fonte de vitaminas K e E, além de conter ferro. A fruta é rica em fibras e também contribui para o controle do colesterol LDL.

O inhame possui minerais como o ferro, potássio e o fósforo. É rico em vitaminas como A e B. Popularmente conhecido como alimento bom para o sangue, seu consumo traz benefícios ao coração. Na comunidade é utilizado em pratos quentes.

A couve é rica em vitaminas do complexo B, muito consumida refogada, na salada ou até mesmo em sucos. Associada a vitamina C se apresenta como boa fonte de ferro para o organismo. Alguns moradores dizem que a couve refogada com cheiro verde é uma delícia.

A beralha é uma verdura rica em minerais como ferro e o cálcio. Como contém poucas calorias, é recomendada para as dietas de peso. A beralha também é recomendada no combate às doenças do fígado.

As folhas de hortelã são ricas em vitaminas e sais minerais como ferro, cálcio e potássio. Não é de hoje que reza a lenda que dores abdominais podem ser aliviadas com a ingestão de leite quente com algumas folhas de hortelã misturadas a ele. O chá das folhas de hortelã ajuda a combater vermes. Elas podem ser utilizadas em sucos misturando-as com frutas, como abacaxi, podendo ser utilizadas também como outras folhas, legumes e frutas em sucos verdes.

O chá de funcho é comumente utilizado para combater vermes, dores digestivas e até mesmo bronquite. Já o poejo serve para ajudar no tratamento para problemas intestinais, resfriados e reumatismo. Assim como a hortelã, o poejo é muito utilizado na comunidade para tratar dos “diversos males”.

Contam o “causo” que a arruda espanta “mau olhado”. Tem aqueles que a utilizam para espantar a inveja, usando um “galinho” atrás da orelha. Mas a arruda não serve só para isso, é muito utilizada também como calmante, cicatrizante além de ajudar a regularizar o ciclo menstrual.

O milho é rico em vitamina B, em carboidratos, fibras e uma ótima fonte de energia. Através do milho inúmeras receitas podem ser criadas. A quem goste do milho cozido, assado, de doce de milho verde, pamonha e por aí vai, uma infinidade de receitas que só de pensar já “dão água na boca”.

O ora-pro-nóbis ou lobrobó, também conhecido como a carne dos pobres é muito consumido na comunidade, muito bom para doenças gastrointestinais, circulatórias e inflamações. Existe até mesmo uma receita típica na comunidade, o famoso frango com ora-pro-nóbis.

É importante entender que todo esse levantamento dos quintais foi realizado pelo grupo Kizomba Namata e OCA, porém nem sempre os encontros se deram na presença dos dois grupos. Por isso, foi necessária a troca de relatorias e experiências entre os mesmos para melhor compreensão e atuação em campo. Um ponto na qual não podemos deixar passar, se refere ao fato de nesses cultivos não serem utilizados agrotóxicos e em alguns desses quintais a variedade de espécies se darem pelas sementes que os moradores compram ou ganham da EMATER. As informações descritas até aqui foram o resultado entre a troca de conhecimentos entre moradores e a equipe técnica, com base, portanto, no conhecimento popular e acadêmico.

4.2.2 Os quintais do Paiol em outras perspectivas

Em contato com os quintais além dos alimentos observados, nos deparamos também como pontos intrigantes para a pesquisa. Os aspectos negativos em sua maioria foram referentes ao lixo encontrado nas propriedades. Isso foi muito importante na medida em que não mascarou a realidade dos quintais, sendo pauta de debate onde ficou decidido que em todos os campos realizados os quintais seriam sorteados na hora da dinâmica, para que nossas impressões fossem as mais claras e próximas da realidade o possível. Foi mencionada como solução para o problema do lixo a coleta seletiva, sendo que a prefeitura já fazia a coleta do lixo regularmente. Um dos participantes chegou a nos explicar sobre o lixo seco e o lixo molhado e nos disse que já falava com a esposa para separá-lo para a coleta.

Uma relação clara que foi possível fazer com a observação do lixo, em todos os quintais abordados, se refere ao tipo de alimentos e produtos consumidos, no caso, os industrializados. Com a saída de algumas pessoas da comunidade deixando parentes, os quais proporcionam o retorno dos mesmos para a comunidade, permite a inserção de

outros alimentos assim como hábitos. Em diálogo informal com a Zezé, por meio dessas visitas, a mesma aborda como um dos fatores, que desencadeou mudanças, não só alimentares, mas nos comportamentos, o deslocamento de jovens e adultos para trabalharem nas cidades vizinhas de Colônia do Paiol, assim como para cidades maiores como Juiz de Fora e Belo Horizonte.

Zezé ainda contou que antigamente os homens roçavam pasto, trabalhavam nas fazendas, com isso foram trabalhando cada vez mais longe, chegando a obterem trabalho em outros estados. As mulheres também saíam para trabalhar em “casa de família” como domésticas e, as que hoje se deslocam até mesmo para Bias Fortes para trabalhar, já apresentam hábitos novos como, por exemplo, o de beber mais frequentemente, o que antes não era tão comum.

Percebemos, portanto, que os mesmos indivíduos que se deslocam de uma área X para uma área Y, transitando pelas mesmas, são capazes de influenciar ambas, mas devemos nos atentar para o fato de que aquela área que se articular melhor exercerá mais influência sobre a outra. Colônia apesar de todo o potencial de cultivo levantado vem abandonando a prática de cultivo para o autoconsumo. Cada vez mais vem sendo introduzidos no Paiol alimentos como temperos industrializados, refrigerantes, biscoitos, leite condensado etc. Na comunidade existem aproximadamente sete botequins os quais facilitam a entrada desses produtos. Uma vez apresentados, cria-se a necessidade de consumi-los, portanto, os donos acabam por entender como boa oportunidade lucrativa fornecer esses alimentos.

Pensamos nessa perspectiva, que quando a comunidade se afasta da terra perde sua Soberania e se coloca, por vezes, em uma situação de insegurança alimentar. Com a mudança de hábitos não se perde somente o vínculo com a terra, mas a qualidade de vida. Cabe destacar que não existe aqui uma intenção de bloquear o acesso dos moradores da comunidade aos novos padrões de consumo, sejam eles alimentares ou não. Porém é de interesse de todos reverem e refletirem sobre estes e, entender até que ponto eles são benéficos e eficazes ao dia-a-dia. Busca-se nesse sentido, em meio ao novo, reler suas tradições valorizando todas as atividades e relações com o meio que já foram estabelecidas por seus antepassados e que verdadeiramente os empoderam.

Com a declividade de alguns terrenos foi verificada a dificuldade de acesso que as pessoas têm para percorrer o próprio quintal. O acesso de partes mais baixas para outras mais altas é muito ruim, uma vez que, além de íngreme é escorregadio. A falta de boas condições para o deslocamento afeta no cultivo, pois se tenho restrição de áreas

cultiváveis em minha propriedade diminuo, mesmo que minimamente, minhas possibilidades de utilização.

Foram encontradas também, muitas embalagens de desodorante que abriram espaço para um diálogo sobre o câncer. Esses antitranspirantes que são vendidos na farmácia, bloqueiam os poros podendo acarretar doenças. Como medida preventiva, foi indicado o uso de água com bicarbonato de sódio, que pode ser associado no ato do banho ao limão o que diminuem possíveis odores.

O piolho, uma praga verificada nos pés de mamão, foi mencionada por alguns dos participantes dos Intercâmbios que procuram esclarecer dúvidas com o agrônomo, Lucas¹. Os moradores tinham preocupação da praga fazer mal à saúde humana, dessa forma foi possível esclarecer que esses tipos de fungos geralmente não fazem mal ao ser humano diretamente. Lucas, aproveitou para fazer uma alerta, pois apesar da praga, o mamão estava passível de ser consumido, onde mesmo com um aspecto “feio” aquele ainda seria mais saudável que esses outros com aspectos vistosos vendidos no mercado. Em meio a esse diálogo, algumas pessoas compartilharam a angústia de alguns alimentos não “vingarem” em suas terras o que abriu caminhos para entendermos a importância de um solo bem cuidado. Lucas falou sobre o solo escuro, rico em matéria orgânica e fértil para o cultivo. Assim a folha de cana, entendida como uma espécie de lixo para eles, pôde ser compreendida também como matéria orgânica que se decompõe e contribui com o solo.

Outros dois itens foram verificados, sendo um pacote de biscoito que trouxe à tona uma discussão sobre a merenda escolar, que nesse caso poderia ser substituída por frutas ou até mesmo pelos outros alimentos obtidos na comunidade. O concreto, também citado, foi apontado como impermeabilizador do solo, onde as pessoas deveriam tomar cuidado com o uso do mesmo, para não perderem suas terras férteis.

Foram encontradas nos quintais dentre o lixo, muitas embalagens de saches de Sazón. Esse tempero é nocivo à saúde humana, de forma que o uso abusivo causa uma série de complicações, como por exemplo, a hipertensão. Cada sache contém em média 6g de sódio sendo que o indicado para o consumo por dia, seria em torno de 5g. Foi ressaltada nesse momento a importância de se usar ervas e alho para os temperos, medida essa que ajudaria a diminuir o consumo desses temperos industrializados.

¹ Agrônomo, integrante da OCA, participou dos trabalhos realizados na comunidade de Colônia do Paiol.

Por fim, um hábito comum na comunidade é a socialização de produtos provindo dos quintais. Essa troca acontece com aqueles alimentos excedentes, para que não ocorra desperdício. Porém, como relatou Zezé certa vez, às vezes falta comunicação sobre esse excedente e quando isso ocorre os alimentos que sobram acabam estragando. Os quintais apresentam uma variedade de plantações interessante para a população local. O que se faz necessário é a busca por conhecimento, para melhor manejo do solo, através de práticas agroecológicas, para que a população aumente a produção e consiga inserir seus produtos na mesa e também, alcançar o mercado regional. A população não consegue obter todos os alimentos necessários para sua dieta na comunidade, mas já conseguem melhorá-la com as hortaliças, legumes e frutas produzidas. Mesmo que a relação com a terra não esteja em primeiro lugar no cotidiano da população, temos vistos uma boa variedade alimentar para complementação da dieta alimentar local.

Têm sido desenvolvidas oficinas com agricultores que possuem maior experiência, a fim de capacitar aqueles que têm objetivo de plantar ou aumentar seu plantio. O projeto do ECOMUSEU, nesse viés representou uma porta para essa comunicação da universidade com a comunidade, em que tem acontecido uma troca de saberes muito importante para o futuro agroecológico do Paiol. A seguir temos algumas imagens do levantamento produtivo realizado na comunidade.



Figura 3: Caminhando por uma propriedade do Paiol. Fonte: Diogo Busnardo 2014



Figura 4: Caminhando por uma propriedade do Paiol. Fonte: Diogo Busnardo 2014



Figura 5: Quintal da Lurdinha moradora da comunidade. Fonte: Carolina Mendonça, 2014.



Figura 6: Quintal da Lurdinha. Fonte: Carolina Mendonça, 2014

4.3 Oficinas

Passado o primeiro encontro gerado pelo Intercâmbio, de reconhecimento da propriedade, uma vez entendida as demandas, dificuldades e até fragilidades locais, para os próximos encontros, oficinas de capacitação e troca de saberes podem ser realizadas. As demandas poderão ser avaliadas de acordo com a frequência dos problemas ou experiências que aparecerão nos Intercâmbios. Para realização dessas oficinas, são convidadas pessoas que apresentem domínio das temáticas levantadas, onde buscarão um

aprofundamento das mesmas e soluções para um avanço e potencialização das práticas agroecológicas.

As oficinas também podem ser entendidas como um momento de partilha dos conhecimentos. Sua diferenciação para os Intercâmbios propriamente ditos é a ausência de um roteiro das etapas. Para cada oficina, existe a necessidade de uma nova disposição das atividades propostas por ela. Quem dirige a oficina pode ser um agricultor, estudante, técnico, professor, etc.

Na comunidade de Colônia do Paiol foram realizadas algumas oficinas como as de Compostagem, Sabão, Tinta Orgânica, Tapioca, e Calda Bordalesa. Estas oficinas foram solicitadas e sugeridas por moradores da comunidade e técnicos devido às demandas levantadas através do conhecimento dos quintais. As oficinas geralmente eram realizadas na escola da comunidade, pois era um local que apresentava melhor estrutura para comportar os participantes e desenvolver as atividades programadas. No caso da nossa área de pesquisa, as oficinas eram desenvolvidas geralmente por técnicos e alunos da OCA e do Kizomba Namata, respectivamente. Segue, portanto, um parecer das oficinas desenvolvidas.

4.3.1 Oficina de compostagem

Nessa oficina foi demonstrado aos moradores como reaproveitar matéria orgânica, que geralmente ia para o lixo. Nas visitas realizadas nos quintais, por meio dos Intercâmbios, foi diagnosticada a presença de lixo orgânico, a qual foi discutida e então avaliada a necessidade dessa oficina para tentar solucionar esse problema.

A compostagem se trata de um processo de transformação bioquímica de determinados materiais como cascas de frutas, de legumes, folhas e adjacências, onde a finalidade é produzir composto orgânico. O adubo orgânico, portanto, funciona como uma espécie de reciclagem do lixo orgânico e o adubo gerado pode ser de grande utilidade tanto na agricultura, quanto em jardins e plantas dos moradores da comunidade.

4.3.2 Oficina de sabão

Uma preocupação de nossa atualidade é o lixo e a poluição, o que eles causam no meio ambiente. Tentando minimizar o impacto causado pela ação de materiais poluentes, tem-se proposto e aplicado várias alternativas. Forma muito atrativa é a reciclagem desses resíduos. Isso porque transforma o lixo em insumos, com diversas

vantagens ambientais, contribuindo para o bom uso dos recursos naturais e contribuindo com a renda familiar, por exemplo.

Muitas residências jogam o óleo de cozinha usado nas redes de esgoto, o que causa o entupimento da encanação e a poluição dos recursos hídricos. Uma alternativa para diminuir os impactos causados por essa prática, é a reciclagem do óleo de cozinha. Esse é utilizando na produção de sabão em pedra. Isto permite a reutilização desse material e oferece uma solução para o problema, que é vantajoso para quem descarta o óleo, para quem recicla e para a sociedade em geral, preservando o meio ambiente.

Essa oficina atraiu um número significativo de mulheres e proporcionou a produção de um “detergente” caseiro, que além de ter um reaproveitamento do óleo de cozinha, economizar nos gastos com a limpeza. Essa foi uma das oficinas mais elogiadas, uma vez que, as mulheres conseguiram entendê-la como eficaz para o dia-a-dia.

4.3.3 Oficina de tinta orgânica

As tintas feitas com terra mantêm a pigmentação, mesmo com as diferentes ações climáticas. A oficina de tintas fora realizada com as crianças, que contaram com o estímulo das mães que estavam presentes. As crianças ficaram surpresas ao verem que dava para fazer tinta com a terra, bastava ter criatividade e escolher os tons de terra que elas quisessem. Durante a oficina elas entenderam todo o processo desde a separar da sujeira, peneirando a malha grossa, a malha fina, outra ainda mais fina alcançando assim, o pigmento para pintura. A partir dessa experiência aconteceu um estímulo para a pintura com tintas de terra, na qual apresentou um bom resultado.



Figura 7: Local de extração da terra, ao lado casa pintada por tinta de terra. Fonte: Caroline Mendonça, 2015.

4.3.4 Oficina de calda bordalesa

O cobre aplicado em mistura com a cal forma a calda Bordalesa, que tem ação fungicida, com maior adesividade nas folhas. A cal permite melhor fixação não se perdendo tanto na lavagem pelas chuvas, quando comparado com os fungicidas cúpricos Oxicloreto de Cobre, Óxido Cuproso e Hidróxido de Cobre. Essa propriedade evita a contaminação dos solos e dos mananciais de água, sem contar os benefícios por ser bem menos nocivo à saúde.

Essa oficina contou com uma participação masculina maior. Os homens ficaram interessados, por ser uma opção acessível para combater as pragas das pequenas plantações dos quintais como, por exemplo, a do pé de mamão. Outro fator que despertou atenção foi os benefícios ambientais, na qual condicionam um meio equilibrado e em decorrência disso, melhor qualidade de vida.

4.3.5 Oficina de tapioca

Essa oficina contou com a presença das mulheres e das crianças. Foi sem sombra de dúvidas uma das oficinas mais divertidas e mais saborosas. Ela foi pensada pela agrônoma Viviane integrante da OCA. Essa iniciativa partiu da observação do consumo de pão e farinhas industrializadas para o feitiço de bolos e broas, com intenção, portanto, de oferecer uma opção para substituição do pão e outros alimentos consumidos no café da manhã ou mesmo em outros lanches do dia. A mandioca alimento chave para o feitiço do prato é abundante na comunidade, sendo assim de fácil acesso.

Nessa oficina foram ensinados todos os passos para se fazer a tapioca, inclusive como se fazer o polvilho através da mandioca, eliminando a necessidade de comprá-lo pronto nos mercados. Viviane, obteve todo o cuidado de pensar os processos e colocou todos os participantes a desenvolver alguma função, ela mesma foi para cozinha com as mulheres para bater a mandioca com água no liquidificador e botou a mistura para descansar. Quando obteve o polvilho voltou para a cozinha com as mulheres para começar o preparo. As crianças ficavam observando na espera de sair uma tapioca quentinha para experimentarem. Foi uma festa na mesa do lado de fora da cozinha da escola, pois assentadas as crianças junto às mulheres e as equipes da OCA e Kizomba, todos iam experimentando. Essa proposta solicitada pela comunidade obteve um excelente resultado e pode ser levada para o dia-a-dia da comunidade.



Figura 8: Preparo da tapioca. Fonte: Carolina Mendonça, 2015.



Figura 9: Participantes da Oficina de Tapioca. Fonte: Carolina Mendonça, 2015

4.3.6 Oficina de projetos

A oficina de projetos foi necessária para a capacitação na escrita dos mesmos. Para que essa iniciativa acontecesse, após a proposta dessa capacitação pela comunidade, o grupo de pesquisa do Kizomba Namata passou por uma oficina na Universidade Federal de Juiz de Fora, para aprenderem o processo de montagem de um projeto. Logo foi marcada uma oficina na comunidade, onde o grupo pode compartilhar a experiência com

a comunidade. Essa oficina foi de fundamental importância, pois viabilizou tanto para o grupo de pesquisa quanto a comunidade, ganhar certa autonomia para prosseguir com os trabalhos na comunidade daqui para frente.



Figura 10: Participantes da Oficina de Projetos. Fonte: Carolina Mendonça, 2015

4.4 Colônia do Paiol e a Cartografia Social

Com a aplicação da metodologia do Campesino a Campesino uma das questões que afloraram com relação ao levantamento produtivo e hábitos alimentares na comunidade, foi a questão do lixo, como já mencionado outras vezes. Ao percorrermos os quintais foram encontradas um número alarmante de embalagens de produtos industrializados. Os mesmos variavam desde temperos industrializados até latas de cerveja ou frascos de desodorante. Com a Caminhada pela Propriedade, passo esse estritamente importante para os levantamentos, conseguíamos perceber os pequenos cultivos, porém nos deparávamos também com embalagens diversificadas espaçadas pelo quintal, ou seja, ao mesmo tempo em que os quintais expressavam a relação que a comunidade ainda tem com a terra, a mesma também denunciava a introdução de novos hábitos alimentares.

A partir desses levantamentos constatou-se que existe uma entrada relevante de produtos industrializados na comunidade, notou-se também a utilização de produtos que podem ser encontrados na própria comunidade, como por exemplo, os temperos, contudo

estão sendo substituídos por outros de origem industrial. O mesmo acontece com os refrescos em pó e refrigerantes, uma vez que os moradores substituem a utilização das frutas locais e da época muitas vezes, por esses outros produtos.

Por meio dessas observações, pensou-se em fazer um diagnóstico participativo da situação alimentar na comunidade em três momentos: em seu passado, presente e futuro. Para isso utilizamos como ferramenta a Cartografia Social. Esta serve para construir o conhecimento de maneira coletiva, aproximando as pessoas de seu espaço geográfico, socioeconômico e histórico-cultural. Trata-se de uma proposta conceitual e metodológica que permite a construção do conhecimento do território de forma coletiva, utilizando instrumentos técnicos e vivenciais (HABERGGER e MANCILA, 2006).

A Cartografia Social parte do princípio que o conhecimento é um produto social, estabelecido nas vivências entre os indivíduos. Desse conhecimento são gerados mapas coletivos, na qual o processo de comunicação entre os participantes, coloca em evidência diversos saberes que se mesclam e formam uma imagem coletiva do território estudado. Nas concepções das autoras supracitadas, pode-se compreender a Cartografia Social como a ciência que estuda a obtenção de dados sobre a história do território, para posteriormente representá-la de forma técnica e artística, sendo os mapas o elemento predominante da comunicação (HABERGGER e MANCILA, 2006).

Desse modo, buscou-se fazer a aplicação dessa metodologia pensando em resgatar a memória simbólica da alimentação na comunidade em seu passado, identificá-la em seu presente e pensá-la no futuro. O objetivo era diagnosticar por meio da história alimentar local, a que pé andavam os hábitos alimentares dentro da comunidade na visão dos moradores. Interligando essas informações a história de formação da comunidade, poderíamos compreender a Soberania Alimentar nos três momentos propostos e diagnosticar como a cultura global estaria adentrando a comunidade, trazendo consigo essas transformações na forma de se alimentar. Poderíamos também nesse contexto, entender por quais elementos a cultura global estaria adentrando o Paiol.

A metodologia foi aplicada somente com as mulheres da comunidade, pois elas são a maioria durante a semana, uma vez que seus maridos e filhos mais velhos trabalham em outros locais, muitas vezes passando o dia todo fora da comunidade, ou até mesmo passando a semana fora e retornando aos finais de semana. Estas, portanto, ficam encarregadas de lidarem com as pequenas produções e cuidam da alimentação da casa. Destacamos que os homens também se envolvem com essas práticas, mas as mulheres têm um papel maior a ser considerado. As mesmas formaram grupos de cinco pessoas

para produzirem os mapas, em que a pergunta lançada como forma de instigá-las se referia a: como vocês veem a alimentação de vocês no passado, no presente e no futuro?

Durante a elaboração dos mapas as falas e narrativas que surgiam eram registradas em relatório, a fim de compreender melhor o mapa que seria gerado. Faz parte da metodologia, se ter um tema para a produção dos mapas, também estabelecer um diálogo com os participantes para que possamos compreender o que eles estão ilustrando, com a cautela de não induzir a ilustração, portanto, instigar a fala dos participantes durante o processo, porém não manipular as informações passadas. A construção dos mapas foi um momento de interação entre as participantes que traziam à tona lembranças do passado, assim como sonhos ou pensamentos relacionados ao futuro. Vejamos abaixo algumas imagens desse processo.



Figura 11: Moradoras de Colônia do Paiol na aplicação da Cartografia social. Por: Mara Faria, 2016.



Figura 12: Moradoras de Colônia do Paiol na aplicação da Cartografia social. Por: Mara Faria, 2016.



Figura 13: Moradoras de Colônia do Paiol na aplicação da Cartografia social. Por: Mara Faria, 2016.



Figura 14: Moradoras de Colônia do Paiol na aplicação da Cartografia social. Por: Mara Faria, 2016.

Cada grupo recebeu uma cartolina branca com um círculo no meio. As participantes foram orientadas a entenderem o círculo como a comunidade e o que estivesse fora da delimitação do mesmo, como a região em torno dela. Os mapas foram nomeados no momento da aplicação, para identificação do que se tratavam cada um deles. Durante o processo houve uma rotação dos mapas, a fim de que todas pudessem ilustrar sua visão com relação a cada momento solicitado, tendo assim a oportunidade de complementar cada mapa com aquilo que ainda não estivesse representado. As participantes também, foram orientadas à fazerem uma legenda identificando cada elemento que compunham os mapas.

Os mapas gerados foram analisados e representados de forma técnica. Cabe observar, que estes não têm como finalidade a localização de cada item no mapa, porém de compreender quais alimentos já foram consumidos, os que ainda são e os que supostamente seriam. Também, identificar quais alimentos são obtidos dentro da comunidade e quais provêm de fora dela, em cada momento proposto. Desse modo, os mapas passaram por um tratamento técnico gerando três mapas artísticos (temáticos) acerca da alimentação dentro da comunidade.

Importante frisar, que apesar de serem mapas relacionados a alimentação, os mesmos apresentam elementos que apareceram espontaneamente no processo de confecção. Os mesmos se apresentam como marcadores temporais, que surgiram com as lembranças das participantes.

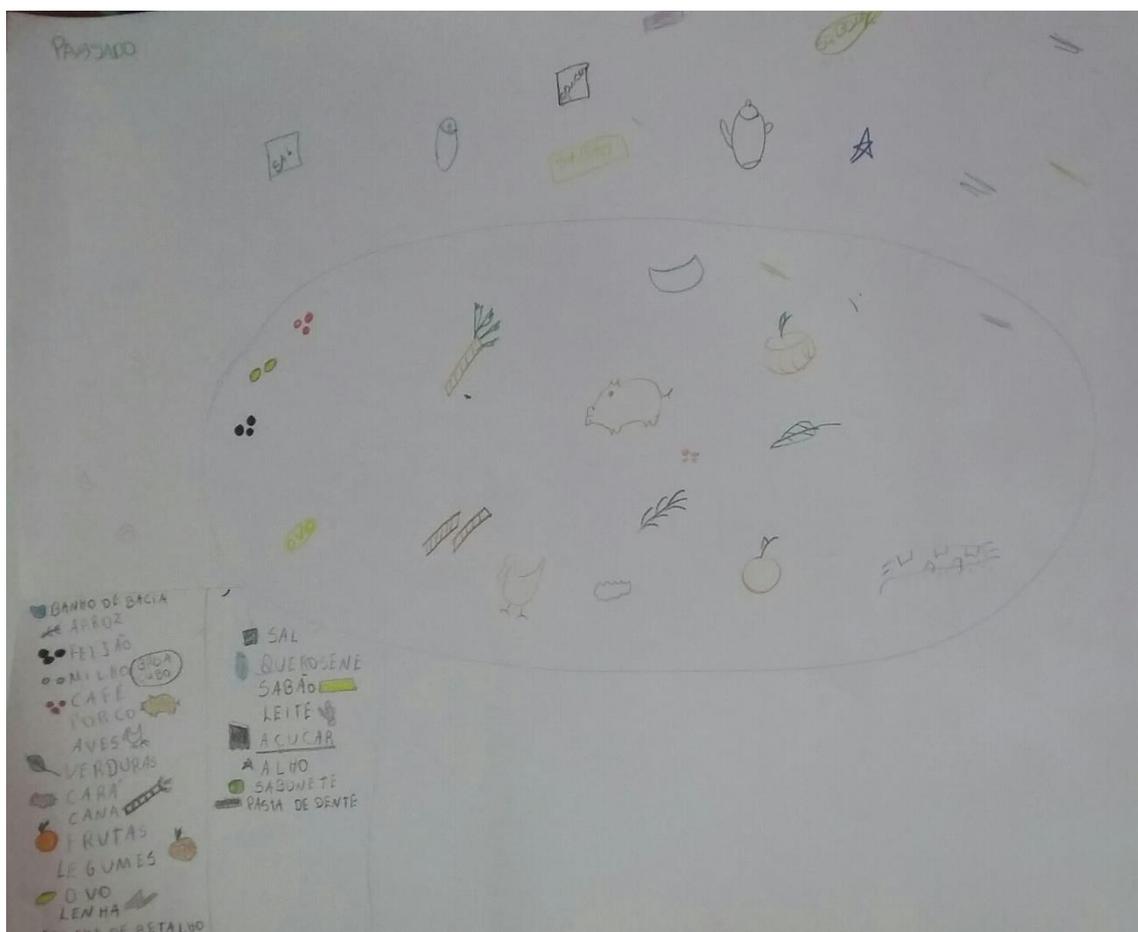


Figura 15: Mapa social referente a alimentação de Colônia do Paiol no passado

Figura 16: Mapa referente a alimentação de Colônia do Paiol no passado



Fonte: Mapa elaborado por Faria e Figueiredo, com os dados coletados em campo, 2016.

Este primeiro mapa se refere a alimentação em Colônia do Paiol no passado. Os alimentos dentro da área da comunidade seriam de procedência local, os encontrados fora seriam os provindos de outros lugares da região. Como podemos observar existia uma produção mais diversificada, abrangendo alimentos base para as refeições como o arroz, o feijão e o milho. As participantes relatam que antigamente trabalhavam com a terra e dela extraíam a maior parte do que consumiam. As verduras, frutas, o leite os ovos eram “mais frescos”, pois segundo elas “panhavam na hora e comiam, era bom demais”.

A carne mais consumida era de porco e, como tradição na comunidade a carne era mantida na gordura que a conservava e mantinha o sabor, “a carne ficava mais de mês na gordura e não estragava, de acordo que ia comendo ia tirando das latas”. Os porcos eram engordados com milho, mandioca, bata-doce, banana, entre outros alimentos. Outra carne muito consumida era a de frango, estes criados no quintal de casa eram alimentados com o milho produzido. Soltos aos arredores da casa, ajudavam também no controle de “larvinha na horta” e escorpiões, “não deixavam nada”.

Alimentos como a mandioca e a batata-doce eram consumidos no café da manhã, “não tinha esse negócio de pão de manhã não, a gente comia era bata-doce cozida, mandioca...”. Assadas no fogão a lenha acompanhavam um café quentinho. A lenha do fogão, era obtida “no mato” geralmente se tratava de restos de galhos secos. Da cana, era feita a garapa, usada para adoçar até mesmo o café. Antigamente, o uso de açúcar industrializado era menor e este era adquirido nas cidades vizinhas.

O alho era comprado de outros lugares, porém podia ser encontrado em menor quantidade dentro da comunidade, assim como outros temperos como “salsinha e cebolinha de cheiro”. O leite era comprado de fazendas vizinhas, às vezes até mesmo o ganhavam. Antes da luz chegar à comunidade, a lamparina era utilizada, por isso buscavam o querosene em Bias Fortes ou Barbacena. Outros elementos que aparecem no mapa são a bacia e a colcha de retalhos. Estes elementos demonstram uma dimensão simbólica, que caracteriza esse tempo onde não havia luz, por isso não existia chuveiro dentro da comunidade, assim os banhos eram de bacia ou como chamavam “banho de cavalo” que consistia em aquecer a água no fogão a lenha e depois ir se banhando aos poucos para lavar o corpo. Os retalhos de roupa eram utilizados para fazer colchas, que ajudavam a aquecer o frio à noite. As colchas também eram utilizadas para decoração.

As frutas, legumes e verduras, como dito, davam conforme seu tempo, obedecendo ao calendário ecológico, na qual ainda se respeitava a “época” de cada

Figura 18: Mapa referente a alimentação de Colônia do Paiol no presente



Fonte: Mapa elaborado por Faria e Figueiredo, com os dados coletados em campo, 2016.

O mapa exposto acerca da alimentação no presente, já nos mostra alterações bem visíveis se comparado ao do passado. Percebemos que ocorre uma diminuição das espécies cultivadas, onde alimentos básicos na alimentação, como o arroz e o feijão passam a serem adquiridos fora da comunidade. Já percebemos o adentramento de produtos como o óleo de cozinha que vem a substituir a banha de porco, outrora muito utilizada.

Não notamos elementos simbólicos relacionados a tradição ou ao modo de vida deles, como o outro mapa apresentou. Verificamos que apesar da comunidade continuar a produzir mandioca e bata-doce, temos a introdução do pão. Nesse caso, o pão de queijo foi representado no mapa, contudo nos “botequins” é vendido pão francês, isto dentro da própria comunidade.

Observamos que aparecem alimentos como o extrato de tomate e as massas. De acordo com as participantes, a lasanha representa as comidas que já vem “quase pronta, é só botar no forno”. Não notamos mais a lenha, pois os fogões a gás ou elétricos já substituíram o uso do “velho” fogão de lenha. A carne de porco também não aparece mais no mapa, pois a criação de porcos diminuiu muito, até mesmo a de frango que ainda é apresentada no mapa, tem uma acentuada diminuição. Hoje em dia, é muito comum as pessoas comprarem as carnes que querem consumir, não obtendo tantas criações em suas casas.

Cruzando informações com os Intercâmbios Agroecológicos, é possível compreender um pouco mais, que a realidade ilustrada neste mapa, temos um quadro atual no Paiol, na qual temos uma comunidade dividida entre os novos hábitos alimentares e suas tradições. Ao mesmo tempo em que se vê, principalmente a população jovem, buscar se inserir no contexto moderno por meio do consumo de diversos produtos industriais, temos aqueles que sonham em recuperar o vínculo com a terra. Apesar dos mapas apresentarem somente alguns alimentos, observamos com os intercâmbios a presença de outras variedades e, vale mencionar que, do primeiro levantamento em 2014/2015 para hoje, já temos um aumento na variedade cultivada. Nem todas as espécies que apareceram nos Intercâmbios apareceram nos mapas, isso mostra tanto a percepção particular dos habitantes quanto ao seu território, como também as intensas transformações que ocorrem no território.

Comparado ao mapa anterior, temos uma proporção de alimentos maior sendo buscada fora da comunidade e uma diminuição do que tem sido produzido dentro da mesma. Tem de ser levado em consideração, que os levantamentos feitos nos quintais em

2015, apresentavam uma quantidade de alimentos produzidos relativamente boa, se levarmos em consideração o quesito diversidade, já no ano de 2016 ao ser feita outra verificação observou o acréscimo de algumas espécies, todavia a quantidade não permite o sustento de toda a comunidade. Mesmo com o aumento entre esses anos, ao avaliarmos a produção atual, com a referente a trinta anos atrás, como sugere mais ou menos o primeiro mapa, poderá ser verificado um decréscimo com relação aos cultivos. Isto pode ser percebido pela busca de alimentos básicos, antes produzidos dentro da comunidade, agora sendo buscados fora da mesma. A quantidade que se produzia era mais relevante, apesar de suas implicações.

O fato é que o lixo encontrado nos quintais mostrou o verdadeiro modelo de alimentação que tem ganhado espaço dentro da comunidade, o que reafirma a ideia do mapa do presente, que ao ser comparado com o do passado, evidencia uma notória diminuição das plantações, também um aumento da dependência de produtos provindos de fora da comunidade. Pacotes de bala, doces, refrigerantes, temperos, cerveja, comidas pré-prontas denunciam a entrada desse tipo de alimentação na comunidade, como foi observado na Caminhada pela Propriedade. Mas precisamos entender, que não se trata somente de uma mudança de hábitos, porém de ideais, uma vez que, os moradores apoiados na ideia de que os centros urbanos possuem maior disponibilidade de emprego, acesso as técnicas e qualidade de vida, acabam optando por uma vida urbano-industrial apresentando uma nova leitura do tempo, equivalente aos das grandes cidades. Optam assim, a fazerem uso dos mesmos produtos consumidos nos espaços urbanos.



Figura 19: Mapa social referente a alimentação de Colônia do Paiol no futuro.

dentro da comunidade, se trata de hábitos alimentares modernos sendo observados juntamente com os tradicionais. No Paiol verificávamos cenas como alguém comendo uma broa de milho, receita passada de mãe para filha, produzida com o milho da comunidade e ao mesmo tempo bebendo uma Coca-Cola. Ao olharmos para o mapa verificamos uma diminuição ainda maior dos cultivos se compararmos aos mapas anteriores, as frutas já sendo buscadas em locais fora da comunidade, apontando produções locais mais pautadas em ervas, banana, poucas verduras e legumes.

Deparamo-nos com metassímbolos da alimentação global, como o hambúrguer, a pizza e o refrigerante. Curioso que os refrigerantes aparecem fora da comunidade, mas já se tem vendido nos “botequins”. Percebe-se um indício de verduras vindo de fora da comunidade, através da figura da alface. Ao serem questionadas a respeito da entrada desses alimentos industrializados, as participantes se dividiam entre aquelas que acham interessante o consumo desses produtos e, aquelas outras que não acreditavam que fossem uma boa ideia.

O fato é que ao observamos os três mapas, percebemos como ao decorrer do tempo vem acontecendo transformações nos hábitos alimentares dentro da comunidade. Sabemos que se existe essa mudança ela é desencadeada por algum fator, ou fatores. Notório se faz o adentramento da cultura global no Paiol, a leitura de um tempo ligado a terra não tem feito mais parte da mesma. Em conversa com a comunidade percebemos queixas com relação aos jovens, pois segundo os mais velhos, eles não têm interesse em aprender a lidar com a terra. Os mesmos já ambicionam uma vida longe da comunidade, já entendem a comunidade como um lugar atrasado, sem atrativos, vislumbrando deslocarem-se para as cidades. Mas por meio de quais agentes esses ideais e novos hábitos estariam adentrando o Paiol? Em campo com a proximidade estabelecida com os moradores, foi possível conhecer melhor as histórias de vida, nas quais, averiguando as narrativas trazidas pelos moradores, foi possível verificar dois pontos fundamentais que contribuem para esse cenário: as novas tecnologias e os deslocamentos realizados pelos moradores.

4.4.1 O acesso a novas tecnologias

Entendemos que para haver uma mudança nos hábitos da comunidade, primeiramente aconteceu uma transformação nos valores de seus habitantes. Antes, para que isso ocorresse foi necessário que eles adquirissem uma nova forma de ler o tempo, mesmo que de maneira contraditória a sua lógica local. O fato é que, por mais que a comunidade não esteja totalmente inserida na lógica global (da velocidade, do instantâneo e do consumo) devido à alguns elementos estratégicos do capitalismo, seus habitantes

sentem a necessidade de adquirir algumas das “soluções do capital” ou até mesmo tomar decisões pautadas nessa lógica. Isso porque de certa forma, se encontram influenciados por valores globais.

O processo de globalização foi fundamental nesse sentido, pois a partir do entendimento que toda extensão do planeta é um espaço, as novas formas de comunicação e transporte viabilizaram a abrangência de áreas (antes não possíveis) colaborando para a propagação dessa nova lógica. Desta forma, Colônia do Paiol à aproximadamente, um pouco mais de uma década vem sofrendo uma acelerada transformação nos valores pessoais, nos hábitos alimentares, nos objetivos de vida e formas de se relacionar com a terra.

Ao analisarmos esta situação dentro da comunidade, podemos observar que o primeiro elemento, na qual devemos levar em consideração é a entrada da televisão, do rádio e posteriormente do celular. A luz chega a comunidade por volta dos anos de 1990, segundo dados coletados com os moradores, de forma que aos poucos ocorre a entrada dessas tecnologias. Em um primeiro momento, se temos certa dificuldade de acesso às tecnologias, com o passar dos anos existe a proximidade dos mesmos, mediante as transformações sistêmicas globais que desencadearam algumas “facilidades” no processo de compra e venda.

De oitenta famílias residentes na comunidade todas possuem ao menos uma televisão, rádio ou celular. A entrada dos celulares modernos com acesso à internet foi tardia, pois somente em 2016 que a comunidade teve acesso ao sinal para celulares, o que permitiu o acesso à internet 3G. Ao serem questionadas com relação à compra de alimentos industrializados algumas mulheres, principalmente as mais novas, responderam que se sentem seduzidas pelas propagandas da televisão, levando-as a experimentarem novos produtos. Existe uma ideia de que os produtos de procedência industrial como refrigerantes comidas pré-prontas, doces são melhores que os adquiridos na comunidade.

Em pesquisa, por algumas vezes na hora do almoço, éramos servidos de refrescos industrializados, com o pé de laranja ou limão, repletos de frutas, pois na forma de pensar dos moradores da comunidade, nós estaríamos sendo melhores servidos com esse tipo de produto. Logo percebemos que se trata de uma mudança na forma de pensar e não somente de hábitos, na qual estes se relacionam as estratégias de marketing no processo de globalização, que cada vez mais contribuem para a troca de signos nas nações.

A base da alimentação hoje dentro da comunidade está relacionada a produtos oriundos de cidades vizinhas. Ainda se produz na comunidade, os quintais continuam sendo os espaços agricultáveis, contudo não se tratam de cultivos capazes de abastecer toda a comunidade e diminuir de forma significativa a compra de alimentos de origem industrial.

Os alimentos de procedência industrializada mais consumidos na comunidade são: o arroz, feijão, massas, carnes, pães, extrato de tomate, temperos, doces, biscoitos, salgadinhos, açúcar, refrigerantes e refrescos. Ao serem questionadas pelo uso desses alimentos, as respostas mais recorrentes eram relacionadas à necessidade, pois estes produtos não são encontrados na comunidade, sendo as mulheres mais velhas, as que mais alegaram essa razão de consumo. A outra resposta mais recorrente se refere ao gosto pelos alimentos, as mulheres mais jovens disseram consumir por gostarem dos mesmos, segundo algumas por serem gostosos e práticos, “não tem amolação”.

A respeito da substituição de tais alimentos por outros produzidos dentro da comunidade, as moradoras disseram que alguns poderiam ser substituídos, como o tempero, os refrescos, refrigerantes e doces. Mas obtivemos respostas um tanto desmotivadas também, onde na concepção de algumas não se consegue plantar mais em quantidades necessárias o arroz e o feijão, por exemplo. Entretanto, essas eram minoria, de forma que a maioria reconhecia as dificuldades de se voltar a plantar determinados alimentos, mas ao mesmo tempo se colocavam esperançosas com relação a isso.

Salienta-se que em Colônia do Paiol, segundo última contagem ainda no ano de 2016, obtinha cerca de sete “botequins”, como dito anteriormente. Os mesmos funcionam hoje dentro da comunidade como “armazéns”, pois dispõem não somente de bebidas alcoólicas e petiscos, mas de alguns outros produtos para venda como doces, biscoitos, refrigerantes, pão, por algum tempo até mesmo pizzas estavam sendo vendidas.

Um fato interessante é que quando foram questionadas a respeito da razão pela qual ainda plantavam, obtivemos respostas como: “é bom ter um alimento fresco para comer na hora”, “é bom porque a gente sempre pode trocar e sempre ter mais variedade”, “porque faz bem, meus pais me ensinaram assim”, “meus pais plantavam e é mais saudável”, “Porque é saudável, né menina? É fresco e sem veneno”, “meus pais plantam e eu ajudo eles”.

Nota-se que existe uma conscientização, mesmo que superficial, sobre a melhor qualidade dos alimentos produzidos localmente. Fica nítida a questão da tradição que foi passada de pai para filho desenvolvendo uma relação harmônica com a terra, isto no

intuito de obterem cultivos voltados para as necessidades da dieta alimentar de suas famílias. Portanto, mais uma vez, ao mesmo tempo em que verificamos a entrada de produtos industrializados, verificamos também a permanência de hábitos tradicionais que marcam sua cultura alimentar.

Ao serem questionadas a respeito de outras variedades de alimentos, que sentiam necessidade de voltarem a plantar ou plantarem em maior quantidade, foram mencionados os seguintes alimentos: feijão, arroz, milho, batata doce, cana, mais espécies de frutas e verduras. Houve um caso de uma moradora, que se queixou da falta de terra para plantar. Segundo ela os quintais estão cada vez com menos espaço e a agricultura cada vez menos presente na vida das pessoas, mas vale frisar que apesar desse distanciamento com a terra não ocorreu o abandono dessa prática, existe uma resistência dentro da comunidade, por parte de alguns habitantes que mantêm a prática dos ensinamentos de seus antepassados. Tudo isso pode ser verificado com o que vem sendo narrado até aqui.

4.4.2 Os tipos de deslocamentos ocorrentes no Paiol

Outro fator que contribui para a entrada dos novos valores globais, ocasionando as mudanças dos hábitos alimentares da comunidade, refere-se ao deslocamento dos moradores em busca de emprego. Este deslocamento acontece de duas formas, sendo em maioria efetivada por homens. Portanto, a primeira seria pelas pessoas que se deslocam para outras cidades todos os dias ou durante a semana para trabalhar e por aquelas outras que decidiram tentar a vida na cidade.

No primeiro caso o perfil dessas pessoas equivale, em maioria, a jovens do sexo masculino que não encontram formas de sustento com a agricultura desenvolvida dentro da comunidade, de forma a optarem por buscarem emprego fora. Esses jovens, não fizeram a escolha de se mudarem definitivamente para outra cidade, porém passam a maior parte do dia ou da semana distantes do Paiol, ou seja, são submetidos a outra rotina de vida, em contato com outros hábitos e valores.

O segundo caso já se remete as pessoas que escolheram tentar a vida definitivamente em outra cidade, estas só retornam para o Paiol em datas festivas, feriados e férias para reverem familiares. Através das metodologias aplicadas nos deparamos com informações interessantes a respeito desse tipo de deslocamento, onde a maioria dos participantes disseram sim, quando foram questionados a respeito de possuírem familiares morando fora da comunidade. Isso contribui para troca de experiências, uma

vez que ao virem para visitarem a família, os mesmos trazem para a comunidade, alimentos e até mesmo objetos que agora fazem parte do seu cotidiano nas cidades. Mas tivemos, por outro lado respostas como “eles gostam mesmo é das coisas da gente aqui”, ou seja, as pessoas vêm de fora se refugiar do tempo corrido da cidade e, também dos hábitos estabelecidos lá. Com esses fluxos de deslocamento temos a troca de elementos da cidade e elementos do campo, hábitos e costumes que se entrecruzam. Porém, existe a necessidade de compreender que os elementos apresentados pela cidade em face dos metassímbolos e marketing, se articulam melhor, com isso temos também uma influência maior das mesmas em áreas como a Colônia do Paiol.

Por fim, um último ponto que devemos levar em consideração, é a entrada de alimentos pelos caminhões de legumes e verduras, que passam toda semana na comunidade. Este deslocamento, não se refere aos habitantes buscando o alimento de fora, mas o próprio alimento chegando até eles. Contudo, a procedência dos mesmos não é conhecida, pois isso as consideramos inseguras.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Entendemos neste trabalho, que as fontes de obtenção dos alimentos são os quintais, para aqueles de procedência local. Para aqueles outros de procedência industrial e não agroecológicos, as formas de aquisição se dão por meio de caminhões que vão até a comunidade, pelos mercados das cidades vizinhas, além dos botequins que funcionam na comunidade como uma espécie de armazém.

A razão pela qual cada grupo de alimentos estabelecidos são consumidos se dão por inúmeras razões. Por exemplo, se pensarmos nos de origem industrial e relacionarmos com tudo que foi levantado pela pesquisa, percebe-se uma origem histórica bem relacionada as formas de trabalho. Isto é, com a saída das pessoas da comunidade em busca de melhores condições de trabalho e até mesmo de vida. A comunidade passa a ter um grupo que transita em espaços diferentes, que possuem tempos diferentes e as influências dos espaços se entrelaçam e/ou se chocam.

Pelo fato das áreas urbanas ainda se articularem “melhor” em um suposto marketing, onde até hoje, mesmo em meio às diversas patologias sociais geradas pelo desordenamento territorial e má administração pública, a cidade ainda se articula como território da modernidade. Nesse viés, esbarramos com a ilusão gerada de que uma vida fora da comunidade é melhor ou mais moderna e, que é importante ser moderno assim como estar em meio às inovações. A partir dessa ideologia, os moradores que voltam

mesmo que a passeio para a comunidade acabam por trazerem seus novos hábitos para os demais parentes e amigos. Como a estimulação ao consumo desses alimentos e produtos industrializados, vem ao encontro as mídias, que atraem e incentivam o consumo.

Por outro lado, os quintais que ainda são fonte de subsistência, sobrevivem pelos laços culturais, pela herança de um passado, passível de ser relido no presente, mesmo em meio à introdução do novo. São os braços que sustentaram e sustentam o arado e não perdem a esperança de uma tomada de consciência em não se alterar uma relação tão benéfica ao homem e a terra. Essa relação se dá de forma tão natural que como verificamos, havia uma falta de compreensão das próprias potencialidades da comunidade e, não seria essa, influência da modernidade? De fato, o primeiro nível a ser alterado é a consciência, necessário se faz uma mudança de ideologia, de sonhos e de anseios. Isso reflete na falta de valorização do patrimônio, do legado de gerações, posto como ultrapassado, não digno de ser passado mais adiante.

A melhor estratégia que poderia ser adquirida pela comunidade para uma vida saudável e balanceada, seria estimular a produção local nos quintais, assim como a troca e socialização dos excedentes. Para aqueles que anseiam comercializar seus excedentes, poderiam ser pensadas articulações com a escola da comunidade, afim de, utilizar esse excedente para a alimentação das crianças na merenda escolar. Essa proposta foi inúmeras vezes pensadas pelos moradores da comunidade. Com a última oficina realizada sendo essa, solicitada junto às outras demandas houve uma capacitação para escrita de projetos. A partir dessa iniciativa, os moradores acreditam estarem mais preparados para tentarem a aprovação de projetos, que possibilitem ações concretas que beneficiem a comunidade neste sentido. Uma das iniciativas mais faladas pelos moradores foi exatamente essa possibilitar de melhorar a merenda escolar através das produções locais.

Nesses anos de trabalho muito se desenvolveu junto à comunidade. Interessante destacar, que ao mesmo tempo em que eles nos apresentavam seus saberes eles se descobriam. A relação que foi estabelecida acabou por engrenar uma gama de propostas futuras. Avaliamos esse período de pesquisa, como de aproximação, reconhecimento das potencialidades e problemas, assim como, de capacitação para resolvê-los. Através desses primeiros passos é possível que a comunidade percorra um caminho de conquistas na medida em que, percebe-se um interesse em cada vez mais concretizar o que vem sendo sonhados pelos integrantes da Associação de moradores. Esse foi um ponto interessante levantado pelos moradores, pois durante as visitas, Intercâmbios e Oficinas, os participantes mais assíduos foram os integrantes da Associação, logo os mesmos

avaliaram que a comunidade sente necessidade de verem “avanços mais concretos” para se aproximarem mais dos trabalhos realizados.

Contudo, houve bom entrosamento entre os grupos envolvidos na pesquisa (Comunidade, OCA e Kizomba) com flexibilidade, respeito e auto avaliações, que vieram a somar beneficiando o grupo como um todo, reconhecendo pontos negativos e, tentando sanar as falhas. Salientamos, que os resultados apresentados aqui não concluem um trabalho, pelo contrário, introduziu todos os outros que virão a partir dessa experiência. Avaliamos necessárias novas frentes de pesquisa, para além da alimentação na comunidade, tendo em vista os problemas relacionados ao público jovem que se referem a sexualidade, drogas e violência. Lembramos, que todas as oficinas e trabalhos realizados na comunidade partiram do entendimento dos moradores solicitarem as demandas aos grupos OCA e Kizomba Namata, portanto, todos os outros que vierem serão produto da parceria entre Comunidade, Kizomba, OCA e outros grupos que possam contribuir para as propostas que surgirão.

Por fim, infere-se desse período de pesquisa, que a comunidade de Colônia do Paiol passa por um processo de interpenetração dos novos valores modernos. Esses buscam inserir padrões ditos globais que buscam a unificação, toda vida, ao mesmo tempo são valores excludentes, uma vez que não se territorializam de formas iguais em todos os territórios. Estes tendem a uma ruptura cultural do tradicional em vista do novo. Porém, existe aqui a intenção da união. É preciso incentivar as populações tradicionais a releerem suas tradições em tudo que implica a guarda de seu patrimônio. Também de assegurar as relações com a terra que sempre trouxeram Soberania ao homem assim como Segurança Alimentar, se deslocando do cenário atual que muito produz e, pouco distribui, pouco nutri e pouco assegura.

A união implica em assegurar o direito de todos, assim como tornar o acesso ao seu conhecimento de forma comum. Por outro lado, a comunidade vem resistindo ao rompimento cultural quando ainda firma sua Soberania com os cultivos nos quintais. A partir de agora os trabalhos tomam outros caminhos, onde acredita-se que cada vez mais a comunidade, através da Associação e a ajuda dos demais moradores poderá alcançar seus objetivos e guardando algo precioso, sua Cultura, sua Segurança e, sua Soberania Alimentar.

6 REFERÊNCIAS

AFRICANIDADES. Viçosa: **Centro de Tecnologias Alternativas da Zona da Mata**, n. 05, abr. 2015.

ALBERGONI, Leide; PELAEZ, Victor. Da Revolução Verde à agrobiotecnologia: ruptura ou continuidade de paradigmas. **Revista de Economia**, Paraná, v. 3, n. 1, 2007.

ALTIERI, M. A. **Agroecologia**: as bases científicas da agricultura alternativa. 2. ed. Rio de Janeiro: PTA/Fase, 1989.

AMIN, Samir. “O capitalismo e a renda fundiária A dominação do capitalismo sobre a agricultura”. In: **A Questão Agrária e O Capitalismo**. AMIN, Samir & VERGOPOULOS, Kostas. Tradução: Beatriz Resende. Rio de Janeiro: Editora Paz e Terra, 1977. p. 09-42.

ANDRADE, Manoel Correia de. **Agricultura&Capitalismo**. São Paulo: Livraria Editora Ciências Humanas, 1979.

ASSIS, Renato Linhares de. Desenvolvimento rural sustentável no Brasil: perspectivas a partir da integração de ações públicas e privadas com base na agroecologia. **Economia Aplicada**, Ribeirão Preto, vol.10 n.1 Jan./Mar. 2006. Disponível em <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-80502006000100005> Acesso em 18 jan. 2017.

BLEIL, Susana Inez. O padrão alimentar ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. Núcleo de Estudo e Pesquisas em Alimentação da UNICAMP. **Revista Cadernos de Debate** 1998; 6:1-25. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_nlinks&ref=000074&pid=S0101-2800201100010001000002&lng=pt> Acesso em: 13 dez. 2016.

Boletim Cooperar. Viçosa: Centro de Tecnologias Alternativas, n. 01, mar. 2015.

BRANDÃO, Adelino. **Cana de açúcar**: álcool e açúcar na história e no desenvolvimento social do Brasil. Brasília: Editora Horizonte, 1985. 269 p.

CAMPOS, Guilherme Augusto; SILVA, Janaína Conceição da. **Urbanização do campo: reflexões sobre um espaço em (re) construção**. In: IV Seminário de Pós-Graduação em Geografia, 2016, Juiz de Fora: Universidade Federal de Juiz de Fora.

CAPORAL, Francisco Roberto. **Em defesa de um plano nacional de transição agroecológica: compromisso com as atuais e nosso legado para as futuras gerações**. In: SEMINÁRIOS ESTADUAL E INTERNACIONAL SOBRE AGROECOLOGIA, 10 e 9., Porto Alegre, 2008. p. 268-308.

CASTRO, Iná Elias de; GOMES, Paulo Cesar da Costa; CORRÊA, Roberto Lobato. **Geografia**: Conceitos e Temas. 15. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2013. p. 117-140.

CASTRO, Josué de. **Documentário do Nordeste**. São Paulo: Editora Brasileira, 1957-C.

COSTA, Vera M. H. de Miranda; STEIN, Leila. Política Fundiária e Agrícola e Segurança Alimentar. In: GALEAZZI, Maria Antonia Martins (Org.). **Segurança Alimentar e Cidadania**. Campinas: Mercado de Letras, 1996. p. 235-238.

DALMORO, Marlon; NIQUE, Walter Meucci. Cultura Global do consumo e tradicionalismo local. **Revista Brasileira de Gestão de Desenvolvimento Regional**, v.10, n. 4, 2014. Disponível em:

<http://www.rbgdr.net/revista/index.php/rbgdr/article/view/1546>> Acesso em: 19 dez. 2016.

DAWBOR, Ladislau. Notas sobre Governabilidade. In: GALEAZZI, Maria Antonia Martins (Org.). **Segurança Alimentar e Cidadania**. Campinas: Mercado de Letras, 1996. p. 93-108.

FARIA, Mara Linda da Trindade Faria. **Soberania e Segurança Alimentar: Colônia do Paiol e a Globalização**, 2015. Disponível em:

<http://www.enanpege.ggf.br/2015/anais/arquivos/4/134.pdf>. Acesso em: 16 de mar. 2016.

_____. **Contribuições dos Intercâmbios Agroecológicos para a Discussão sobre Segurança e Soberania Alimentar em Colônia do Paiol**. Monografia de Bacharelado em Geografia. Departamento de Geociências Instituto de Ciências Humanas. Universidade Federal de Juiz de Fora, 2015.

FELICIO, Munir Jorge. **Construção ao Debate Paradigmático da Questão Agrária**. Universidade Estadual Paulista (UNESP) Tese de Doutorado. 2011.214p.

FIGUEIRA, Maria. O declínio da comida regional. In: MIYASHIRO, Rosana (Org.). **Gastronomia e Identidade Cultural – coletânea de textos para educandos**. Florianópolis : Central Única dos Trabalhadores – CUT, 2008, p. 29-31.

FILHO, Paulo Alves de Lima Os devoradores da ordem: exclusão social no capitalismo incompleto. In: GALEAZZI, Maria Antonia Martins (Org.). **Segurança Alimentar e Cidadania**. Campinas: Mercado de Letras, 1996. p. 157-183.

FREITAS, Maria do Carmo Soares de; PENA, Paulo Gilvane Lopes. Segurança alimentar e nutricional: a produção do conhecimento com ênfase nos aspectos da cultura. **Rev. Nutr.** [online]. 2007, vol.20, n.1, pp.69-81. Disponível em:

<http://www.scielo.br/pdf/rn/v20n1/a08v20n1.pdf>> Acesso em: 9 nov. 2016.

GALEAZZI, Maria Antonia Martins (Org.). A segurança alimentar e os problemas estruturais de acesso. In:_____. **Segurança Alimentar e Cidadania**. Campinas: Mercado de Letras, 1996. p. 133-156.

GLIESSMAN, S.R. **Agroecologia: processos ecológicos em agricultura sustentável**, 3ª ed., Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2005.

GONÇALVES, C. W. 2002. **Da Geografia às Geo-Grafias** - Um mundo em busca de novas territorialidades. In: Sader, E. e Ceceña, A. E. (orgs.) *La guerra infinita: hegemonía y terror mundial*. Buenos Aires: CLACSO

HABEGGER, Sabina; MANCILA, Iulia. **El poder de la Cartografía Social em las praticas contrahegemónicas o la Cartografía Social como estratégia para diagnosticar nuestro território**, 2006. Disponível em: <[http://www2.fct.unesp.br/docentes/geo/girardi/Cartografia%20PPGG%202015/TEXT O%2027.pdf](http://www2.fct.unesp.br/docentes/geo/girardi/Cartografia%20PPGG%202015/TEXT%202027.pdf)>. Acesso em: 16 de out. 2016.

HAESBAERT, Rogério (org.). **Globalização e Fragmentação no mundo contemporâneo**. Niterói: Eduff, 2001.

_____. **Regional Global: dilemas da região e da regionalização na geografia contemporânea**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2010.

HARVEY, David. **Condição Pós-moderna: Uma pesquisa sobre as origens da mudança cultural**. São Paulo: Loyola, 2012.

HERNÁNDEZ, Jesús Contreras. **Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares**. Canesqui. In Ana Maria (org.) *Antropologia e nutrição: um diálogo possível.*/ organizado por Ana Maria Canesqui e rosa Wanda Diez Garcia. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306 p. Antropologia e Saúde collection. ISBN 85-7541-055-5.

HOFFMANN, Rodolfo. Pobreza, insegurança alimentar e desnutrição no Brasil. In: GALEAZZI, Maria Antonia Martins (Org.). **Segurança Alimentar e Cidadania**. Campinas: Mercado de Letras, 1996. p. 195-213.

HOLT-GIMENEZ, Eric. **Campesino a Campesino: Voces de Latinoamérica – Movimiento Campesino para la Agricultura Sustentable**. Managua: SIMAS, 2008. 312p.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTADÍSTICA – IBGE. **Censo Demográfico** de 2010.

LIMA, José Renato de. Contradições na produção do espaço rural brasileiro: modernização do campo, espacialização da pobreza e resistência. **Geonordeste**. 2012, n.1. Disponível em: <<https://seer.ufs.br/index.php/geonordeste/article/viewFile/4378/3629>> Acesso em: 10 jan. 2017.

MARX, Karl. **O Capital**. Volume I. Tomo 2. São Paulo: Editora abril, 1983.

MINTZ, W. Sidney. Comida e Antropologia uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 16, n. 47, out. 2001. Disponível em: <<http://www.uff.br/saudecultura/artigos-encontro-6/Texto08.pdf>>. Acesso em: 1 dez. 2016.

MIYASHIRO, Rosana; OLIVEIRA, Renata Carvalho de. Globalização, Gastronomia e Identidade Cultural. In: MIYASHIRO, Rosana (Org.). **Gastronomia e Identidade Cultural – coletânea de textos para educandos**. Florianópolis : Central Única dos Trabalhadores – CUT, 2008, p.16-17.

MOREIRA, Bárbara Fernandes. **Colônia do Paiol: Gastronomia e Cultura enquanto potenciais para um Turismo Étnico**. Monografia apresentada ao Bacharelado Interdisciplinar em Ciências Humanas, da Universidade Federal de Juiz de Fora, 2014.

MUELLER, C. C.; MARTINE, G. Modernização da agropecuária, emprego agrícola e êxodo rural no Brasil - A década de 1980. **Revista de Economia Política**, São Paulo, v. 17, n. 3, p. 85-104, 1997. Disponível em:

<http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_nlinks&ref=000130&pid=S0103-2003200400040000700012&lng=pt>. Acesso em: 5 dez. 2016.

ORTIGOZA, Silvia Aparecida Guarnieri. O fast food e a mundialização do gosto. Núcleo de Estudo e Pesquisas em Alimentação da UNICAMP. **Revista Cadernos de Debate**, 1997; vol. V: 21-45. Disponível em:

<<http://www.unicamp.br/nepa/publicacoes/san/1997/V/docs/o-fast-food-e-a-mundializacao-do-gosto.pdf>> Acesso em: 7 dez. 2016.

_____. Silvia Aparecida Guarnieri. Alimentação e saúde: as novas relações espaço-tempo e suas implicações nos hábitos de consumo de alimentos. **O Espaço Geográfico em Análise**, v. 15, 2008. Disponível em:

<<http://revistas.ufpr.br/raega/article/view/14247>> Acesso em: 12 dez. 2016.

PROENCA, Rossana Pacheco da Costa. **Alimentação e globalização**: algumas reflexões. *Cienc. Cult.* [online]. 2010, vol.62, n.4, p. 43-47. ISSN 2317-6660.

PORTO-GONÇALVES, Carlos Walter. **A Globalização da Natureza e a Natureza da Globalização**. Rio de Janeiro: Editora Civilização Brasileira, 2006.

RECLUS, Éliseé. “**A origem da família, do Estado e da Propriedade**”. In: Éliseé Reclus (Org. ANDRADE, Manuel Correia de). São Paulo: Editora Ática, 1985 – A, p. 61-108.

ROSSET, Peter. Alternativa à Política Fundiária de Mercado: Reforma Agrária e Soberania Alimentar. In: **Capturando a Terra**. São Paulo: Expressão Popular, 2006.

SACK, Robert David. **Human territoriality: its theory and history**. Cambridge: Cambridge University Press, 1986.

SEVILLA-GÚZMAN, E. **Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável**. IN: AQUINO, A.M. de; ASSIS, R.L. Agroecologia; Princípios e Técnicas para uma agricultura orgânica sustentável. Brasília, DF: Embrapa, 2005.

SILVA, C. H. da. **Território**: uma combinação de enfoques – material, simbólico e espaço de uma ação social. In: Revista Geografar. Curitiba, v.4, n.1, p.98-115, jan./jun.2009.

SILVA, D.A. **O passeio dos quilombolas e formação do quilombo urbano**. São Paulo, SP: Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, 2005.

SILVA, José Graziano da. Velhos e novos mitos do rural brasileiro. **Estudos Avançados**. Vol. 15 943). 2001, p. 37-50.

SILVA, Maria Aparecida de Moraes. Fome: a marca de uma história. In: GALEAZZI, Maria Antonia Martins (Org.). **Segurança Alimentar e Cidadania**. Campinas: Mercado de Letras, 1996. p. 31-61.

STÉDILE, João Pedro. Soberania Alimentar, o que é isso? In: MIYASHIRO, Rosana (Org.). **Gastronomia e Identidade Cultural – coletânea de textos para educandos**. Florianópolis : Central Única dos Trabalhadores – CUT, 2008, p.32.

_____. João Pedro. & CARVALHO, Horacio Martins de. “Soberania Alimentar.” In: **Dicionário da Educação do Campo**. CALDART, Roseli Salete; PEREIRA, Isabel Brasil; ALENTEJANO, Paulo; FRIGOTTO, Gaudêncio. (Orgs) Rio de Janeiro/São Paulo: Escola Politécnica de Saúde Joaquim Verãncio. Editora Expressão Popular. 2012, p. 714-723.

_____. João Pedro. **A Questão Agrária no Brasil: O Debate na Esquerda -1960-1980** Org. STEDILE, João Pedro 2ª Edição. São Paulo: Editora Expressão Popular, 2012-B, p.17-34.

_____. João Pedro. **A Questão Agrária no Brasil – Programas de reforma agrária – 1946-2003**. 2ª Edição. São Paulo: Editora Expressão Popular, 2012 –A.

Soberania Alimentar

TARTAGLIA, José Carlos. Desenvolvimento, fome e segurança alimentar. In: GALEAZZI, Maria Antonia Martins (Org.). **Segurança Alimentar e Cidadania**. Campinas: Mercado de Letras, 1996. p. 117-130.

TEIXEIRA, Jodenir Calixto. Modernização da cultura no Brasil. **Revista Eletrônica da Associação de Geógrafos Brasileiros**, v.2, n.2, 2005. Disponível em: <<http://seer.ufms.br/index.php/RevAGB/article/view/1339>> Acesso em: 16 dez. 2016.

VILLAR, J. P.; CARDOSO, I. M.; FERRARI, E. A.; DAL SOGLIO, F. K. **Os caminhos da Agroecologia no Brasil**. In: GOMES, João Carlos Costa; ASSIS, William Santos. Agroecologia: Princípios e reflexões conceituais; EMBRAPA, Brasília-DF, 2013. p. 37-72.

VINHA, Terezinha Pompeo. Saberes e sabores do alimento: um breve resgate pela história. **Interfaces da Educação**, Parnaíba, v. 6. n. 17, 2015. Disponível em: <<http://periodicosonline.uems.br/index.php/interfaces/article/view/758>> Acesso em: 17 nov. 2016.

WEZEL, S.; BELLON, T.; DORÉ, C. **Agroecology as a science, a movement and a practice. A review.** *Agron. Sustain. Dev.*, 2009.

ZANELLI, Fabrício Massali. **Educação do Campo e Territorialização de Saberes na Zona da Mata Mineira: Contribuições dos Intercâmbios Agroecológicos.** Programa de Pós-Graduação em Educação da Universidade Federal de Viçosa, 2015.