



Universidade de Brasília  
Departamento de Antropologia  
Instituto de Ciências Sociais

**TENTANDO NÃO COMER VENENOS: PRÁTICAS E DISCURSOS  
EM TORNO DOS “ALIMENTOS SUSTENTÁVEIS”**

Iorrana Lisboa Camboim

Brasília, 2013

# TENTANDO NÃO COMER VENENOS: PRÁTICAS E DISCURSOS EM TORNO DOS “ALIMENTOS SUSTENTÁVEIS”

Iorrana Lisboa Camboim

Monografia de graduação apresentada ao Departamento de Antropologia (DAN) da Universidade de Brasília como requisito para a conclusão do curso de Ciências Sociais/Bacharelado, com habilitação em Antropologia.

Orientadora: Andréa de Souza Lobo

Banca examinadora:

---

Prof<sup>ª</sup>. Dra. Andréa de Souza Lobo.

---

Prof<sup>ª</sup>. Dra. Karenina Vieira Andrade.

Brasília, 2013

**CAMBOIM, Iorrana Lisboa.**

**Tentando não comer venenos: práticas e discursos em torno dos  
“alimentos sustentáveis”**

**Monografia – Antropologia Social.**

**Brasília: UnB, 2013.**

**Orientadora: Profa. Dra. Andréa de Souza Lobo**

- 1. Alimentação – 2. Agroecologia – 3. *Slow Food* – 4. Cultura Tradicional – 5. Sustentabilidade – 6. Agricultura Familiar**

*“E todos [e todas] somos pura flor de vento.”*  
(Cecília Meireles - Soneto Antigo)

## **Resumo:**

O objetivo principal deste estudo é explicitar alguns elementos de práxis que interferem na concretização das ideologias subjacentes à *sustentabilidade*, analisando as (re)construções de discursos e práticas que se dão na interação entre comunidades produtoras de “alimentos sustentáveis” e integrantes de agências externas. No caso, a análise será da relação entre a agência externa Movimento *Slow Food* e os/as produtores/as agroecológicos de alimentos orgânicos e/ou tradicionais do Assentamento Colônia I e da Chácara Colina. Tal encontro foi estimulado por interesses convergentes, envoltos na produção e consumo de alimentos pautados pela ideologia da *sustentabilidade*. Como os/as interlocutores/as realizam uma “alimentação sustentável”? Como eles/as constroem suas relações? Existem tensões entre eles/as? Quais as percepções sobre esse diálogo? Estas são questões que permeiam este trabalho e que levam a uma análise sobre o movimento de padronização dos hábitos alimentares em decorrência da industrialização e da modernização da agricultura, as quais não acontecem de maneira homogênea nem impõem o desaparecimento generalizado das culturas do mundo. O que se constata, efetivamente, a exemplo da perduração do campesinato, é que as culturas estão muito presentes e ativas - fato que torna questionáveis as associações históricas entre a noção antropológica de cultura e o colonialismo.

**Palavras-chave:** Alimentação; Agroecologia; *Slow Food*; Cultura Tradicional; Sustentabilidade; Agricultura Familiar.

## Agradecimentos

Este é o momento de lembrar que a construção deste trabalho não dependeu apenas de mim, mas de várias mãos e corações que estiveram do meu lado antes e durante a sua realização e que contribuíram para as reflexões que aqui apresento e mais: para que eu seja o que hoje sou. A gratidão é imensa e com certeza não será possível dizê-la nestas palavras. Espero que tenha conseguido demonstrá-la em cada momento e para cada um/a, mas sei que sempre falta, e nunca é demais, agradecer.

Antes de mencionar as pessoas queridas, gostaria de agradecer à existência, deusas e deuses, energias superiores, enfim, a oportunidade de estar aqui e ter construído este trabalho. A vida é algo impressionante e sempre vem lembrar que existe algo maior, seja por meio de uma borboleta voando, de um arco-íris, de um sorriso qualquer, seja por meio das dificuldades, dos problemas, das superações...

À minha família, agradeço pelo amor e pelo apoio. Minha mãe e seu amor incondicional, com todos os exageros, a seu modo. Meu pai, sempre solícito para longas conversas, trocas de ideias e reflexões, além da revisão de trabalhos acadêmicos como este. Meus irmãos Tchiêlo, Vivek e Purush, com altos e baixos, mas sem deixar perder o humor, tentaram compreender as ausências e impaciências. Aos/às “parentes amigos/as” Elias, Marisa, Iarina, Orlando, Suzana, Ana, Afonso, Helena, Dinda Adriane, Tio Bebinho, e todos/as cujos nomes porventura não mencionei aqui, mas fazem parte desse carinho fraterno... Seria impossível colocar todos/as!

À Livia Ferreira Aquino (Li), irmã de consideração - como dizem, amiga muito querida, para todas as horas! Pelas conversas sobre conquistas e alegrias, dilemas e angústias, não apenas em relação a este trabalho, que foram fundamentais para que eu chegasse até aqui. Agradeço também à sua família, principalmente à tia Vilma.

Às Mulas Lisas, grupo de amigos/as muito queridos/as! Por todas as horas de descontração e das cervejinhas, e pela paciência com meus desabafos e ausências. Livia, Gabriel, Niara, Bruno (Budão), Renata, Akemi, Jordana, Tássia, Tainá, Manu, Thaís, Natália, Furby, Itana, Camylla, Gryd, Becones, Bruninha, Roberto (Dagô), Kakau, Pedro, Maira, e aos/às que chegam e se agregam ao carinho, Free, Bob, Ana, Lenão, Marcos, Sara, Amanda, Inaê, AnaLu, Nandinha...

À Mariana Mourão, Carla Rocha e Krislane Andrade, colegas de curso e amigas para a vida. Mari e nossa relação de carinho enorme e indizível, com algumas dificuldades que perdem sua relevância diante do querer bem. Carlinha, linda, com as palavras certas nas horas certas. Kris, agilizada e determinada, sempre ajudando a escolher os melhores caminhos. Além disso, vale lembrar que o Pibic, que fizemos juntas, orientadas pela Professora Karenina Andrade, foi muito importante para que eu construísse essa monografia em cima da temática da produção de alimentos orgânicos.

Às amigas feministas Miana, Elisinha, Mari, Lusa, Ray, Leila, Alê, Fê, Bruninha, Lâris, Lulu, Débora, Amanda, Michelê, Flu, Guá, Ludmila, Luana, e outras mulheres fortes que comigo construíram suas lutas e compartilharam ensinamentos que levarei comigo para sempre.

A outras pessoas que atravessaram minha vida no percurso da graduação em Antropologia: Diego, Brunete, Figueiras, Mari Oliveira, Pedro Isaac, Mara Maria (e o pessoal do Cosme e Damião)...

Ao Hygor, pela ajuda na pesquisa e pelo carinho e paciência principalmente durante a etapa de escrita.

Às pessoas que contribuíram mais diretamente para esta pesquisa: à Mari, pela companhia em alguns campos, pelas conversas longas sobre nossas pesquisas, pelas discussões acaloradas que às vezes não chegavam a conclusões, mas oxigenavam nossas ideias para melhorar e construir um trabalho etnográfico; à Professora Karenina Andrade (Karê), por todo apoio durante o Pibic e depois dele, pelo carinho; à Marcela Tavares, pelas caronas e pela permissão para que eu participasse de seu grupo focal.

À Professora Andréa, minha orientadora, que foi muito atenciosa e dedicada. Agradeço por todos os nossos encontros, nos quais ela me ajudou a construir as ideias que aqui apresento.

À equipe de professores/as do Instituto de Ciências Sociais, em especial do Departamento de Antropologia, que, através das aulas e de outras atividades, proporcionaram o meu aprendizado e a minha formação em Ciências Sociais – Licenciatura e Bacharelado em Antropologia.

Ao ISPN<sup>1</sup>, que financiou esta pesquisa, além da pesquisa que fiz no Pibic.

E, principalmente, a todas as pessoas que se dispuseram a conversar comigo nesta etnografia: do Assentamento Colônia I, da Chácara Colina e do Movimento *Slow Food*. Foram vários os cafezinhos, acompanhados de biscoitos e pães-de-queijo, sorrisos e muita boa-vontade. Em especial, agradeço à D. Marly e ao Seu Vitorino, que me receberam em sua casa por uma noite, e ao Wátila, pela disposição de colaborar para a pesquisa inclusive lendo meu texto e apresentando sugestões construtivas. Além disso, agradeço à Tainá e ao Luiz pelos convites para que eu participasse do aniversário dos dois, comemorado em conjunto, e para que eu conhecesse a Feira do Troca.

---

<sup>1</sup>Este documento é resultado do Projeto “FLORELOS: Elos Ecosociais entre as Florestas Brasileiras: Modos de vida sustentáveis em paisagens produtivas”, desenvolvido pelo Instituto Sociedade, População e Natureza – ISPN e possui o apoio financeiro da União Europeia. Este documento é de responsabilidade do autor não podendo, em caso algum, considerar-se que reflete a posição de seus doadores.

## Sumário

<b>Lista de Siglas .....</b>	<b>9</b>
<b>Lista de Figuras .....</b>	<b>10</b>
<b>Lista de Tabelas .....</b>	<b>10</b>
<b>Introdução .....</b>	<b>11</b>
<b>Capítulo 1 - Assentamento Colônia I e Chácara Colina: duas experiências sustentáveis na agricultura .....</b>	<b>14</b>
1.1 Agricultura convencional e as dissidências .....	15
1.2 O Assentamento Colônia I.....	21
1.3 A Chácara Colina.....	28
1.4 Semelhanças e diferenças entre Assentamento Colônia I e Chácara Colina .....	32
1.5 Alimentação e cultura e algumas questões acerca da tradicionalidade .....	38
<b>Capítulo 2 - Alimentação: a crescente hegemonia do “fast” e a emergência do “slow” .....</b>	<b>43</b>
2.1 Produção, acesso e consumo de alimentos à luz dos processos de industrialização e globalização .....	44
2.2 O Movimento <i>Slow Food</i> .....	47
2.3 A Central do Cerrado .....	53
2.4 Assentamento Colônia I e Chácara Colina diante da perspectiva <i>Slow Food</i> .....	58
<b>Capítulo 3 - A meta de ter uma “alimentação sustentável” e o encontro entre as comunidades locais e as agências Movimento <i>Slow Food</i> e Central do Cerrado....</b>	<b>61</b>
3.1 Os/as interlocutores/as da pesquisa e a meta de ter uma alimentação “sustentável” .....	61
3.1.1 Comunidades locais - Colônia I e Colina - e sua “alimentação sustentável”. 62	
3.1.2 Agências Movimento <i>Slow Food</i> e Central do Cerrado e sua “alimentação sustentável” .....	66
3.2 A relação entre as comunidades locais e agências Movimento <i>Slow Food</i> e Central do Cerrado.....	69
3.2.1 O caso do Assentamento Colônia I.....	69
3.2.2 O caso da Chácara Colina .....	73

<b>Capítulo 4 - A construção em relação e as relações em construção: pensando as tensões e intenções .....</b>	<b>78</b>
4.1 Sobre o conceito “cultura” e as suposições de seu desaparecimento.....	78
4.2 Sobre a cultura e a tradição das comunidades locais Colônia I e Colina.....	83
4.3 Sobre o Movimento <i>Slow Food</i> , a Central do Cerrado, o Assentamento Colônia I, a Chácara Colina e suas inter-relações.....	87
 <b>Considerações Finais .....</b>	<b>95</b>
 <b>Bibliografia.....</b>	<b>97</b>
 <b>Anexo .....</b>	<b>104</b>

## **Lista de Siglas**

AGE – Associação de Agricultura Orgânica de Brasília  
APA – Área de Proteção Ambiental  
APPC – Associação dos Produtores do Projeto Colônia I  
COOPAFAMA – Cooperativa dos Agricultores Familiares Agroecológicos do Projeto de Assentamento Colônia I e Região  
DAP – Declarações de Aptidão ao Pronaf  
EDUCAMP – Extensão e Educação do Campo e Desenvolvimento Sustentável dos Assentamentos de Reforma Agrária  
EMATER – Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural  
GSC – Grupo Sabor do Cerrado  
GVP – Grupo Vida e Preservação  
IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística  
INCRA – Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária  
ISPN – Instituto Sociedade, População e Natureza  
GTRA/UnB – Grupo de Trabalho de Apoio à Reforma Agrária  
LEDoc – Licenciatura em Educação do Campo  
MDA – Ministério do Desenvolvimento Agrário  
MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento  
OCS – Organismo de Controle Social  
ONG – Organização Não-Governamental  
OPAC – Organismo Participativo de Avaliação da Conformidade  
PDAD – Pesquisa Distrital por Amostra de Domicílios  
PRONAF – Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar  
PRONERA – Programa Nacional de Educação na Reforma Agrária  
PPP-ECOS – Programa de Pequenos Projetos Ecosociais  
SAF/MDA – Secretaria de Agricultura Familiar  
SPG – Sistema Participativo de Garantia  
UnB – Universidade de Brasília

## Lista de Figuras

Figura 1. Localização do Assentamento Colônia I (GO) e da Chácara Colina (DF) (Fonte: Google Earth)

Figura 2. Grupo Vida e Preservação – Da esquerda para a direita: Osmar, Leonardo, João Batista, Algemiro, Wátila, Rui, Vitorino. (Disponível em <http://grupovidaepreservacao.blogspot.com.br>)

Figura 3. Cartão do Grupo Vida e Preservação.

Figura 4. Mulheres do Grupo Sabor do Cerrado [na cozinha comunitária do Grupo] (Fonte: <http://come-se.blogspot.com.br>)

Figura 5. Material de Divulgação de Curso realizado por integrante da Chácara Colina (Fonte: <http://trilhamundos.com.br>)

Figura 6. Selo do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica (Fonte: <http://planetaorganico.com.br/site/index.php/sistemas-participativos/>)

Figura 7. Declaração de Cadastro de Produtor vinculado a OCS.

Figura 8. Logotipo do Movimento *Slow Food*

Figura 9. Logotipo do Movimento *Slow Food* Brasil (Fonte: <http://www.slowfoodbrasil.com/>)

Figura 10. Logotipo do *convivia Slow Food* Cerrado.

Figura 11. Logotipo da Central do Cerrado

Figura 12. Stand da Central do Cerrado na I CNETD

Figura 13. Parte do Grupo Sabor do Cerrado e Luis Carrazza (Fonte: <http://slowfoodcerrado.org>)

Figura 14. Tainá Pinagé (esq.) e Darlana Godoi (dir.) na Quinta *Slow* (Disponibilizada por Darlana Godoi)

Figura 15. *Slow Food* visita à Chácara Colina (Fonte: Foto de Luciana Ferreira - <http://slowfoodcerrado.org/page/2/>)

Figura 16. *Slow Food* visita à Chácara Colina e Luiz mostra a produção de shitake (Fonte: Foto de Luciana Ferreira - <http://slowfoodcerrado.org/page/2/>)

## Lista de Tabelas

Tabela 1. “Panorama da consolidação da agricultura capitalista no Brasil” (Fonte: Eduardo Rocha, 2006, p.26).

Tabela 2. Parte da “Lista de Projetos Selecionados até 2008 pelo Programa” (Fonte: <http://www.ispn.org.br/projetos/ppp-ecos-programa-pequenos-projetos-ecossociais/lista-de-projetos-apoiados-pelo-programa-ppp-ecos/>)

Tabela 3. Pontos de comercialização do Colônia I

Tabela 4. Parte da Tabela “Para adquirir Produtos Orgânicos no Distrito Federal” (Fonte: EMATER-DF)

## Introdução

A temática da alimentação sempre me foi instigante. Vegetariana desde criança, por influência de minha mãe e de meu pai, tive uma alimentação “alternativa”, a qual estimulou um olhar diferenciado para essa questão, principalmente a partir do instante em que pude verificar o seu potencial de influência na construção do hoje mundialmente validado conceito de *desenvolvimento sustentável*. Considerando que as práticas e os discursos alternativos à padronização dos hábitos alimentares (em decorrência da industrialização e da modernização da agricultura) estão, em geral, relacionados à ideologia da *sustentabilidade*, vislumbrei, como “bom para pensar” o tema, correlacionar a atuação do assentamento Colônia I<sup>2</sup> e da chácara Colina (duas comunidades locais produtoras de alimentos orgânicos e/ou tradicionais) com a do movimento internacional *Slow Food*, a fim de compreender como se processam as suas experiências e as suas interações.

As práticas e discursos em torno da *sustentabilidade* têm a característica de se vincularem a preocupações relacionadas à degradação do meio ambiente e às culturas que resistem aos processos “padronizantes” ligados à modernização e ao colonialismo. Neste estudo, buscar-se-á refletir sobre a complexidade do encontro entre produtores/as e consumidores/as engajados/as com os discursos e as práticas da *sustentabilidade*, considerando o fato de que, independente das “intenções colonialistas”, as relações sociais estão permeadas por relações de poder – as quais operam através de marcadores como classe, etnia/raça, gênero, profissão, contexto rural/urbano, etc. Procurar-se-á compreender as tensões das relações entre as pessoas envolvidas levando-se em conta as suas intenções. O objetivo principal é explicitar, a partir desta etnografia, alguns elementos de práxis que interferem na concretização das ideologias subjacentes à *sustentabilidade*, analisando as (re)construções de discursos e práticas entre os citados agentes.

Procurei realizar uma pesquisa etnográfica multicentrada, percorrendo vários elos de uma rede que articula os processos estudados. A etnografia foi feita através de visitas às chácaras dos/as produtores/as, geralmente à tarde, no Colônia I e na Colina;

---

<sup>2</sup> Existem produtores convencionais (que produzem utilizando técnicas como a aplicação de agrotóxicos) no Assentamento Colônia I e existem famílias das quais nenhum membro trabalha com agricultura. Das 24 famílias lá residentes, seis estão produzindo orgânicos atualmente. A pesquisa foi feita a partir do diálogo com integrantes dessas seis famílias, principalmente, e, por isso, sempre que mencionar o Assentamento Colônia I estarei me referindo a eles/as. Segundo entrevista, hoje oito famílias produzem convencionalmente.

entrevistas aos/às integrantes (e uma ex-integrante) do Movimento *Slow Food*, em seus locais de trabalho e em uma livraria; participação em palestra ministrada por um morador do Colônia I (Wátila); participação na Feira do Troca a convite de moradora da Colina (Tainá); participação em duas edições do evento *Slow Filme*, em Pirenópolis (GO), e em uma Quinta *Slow* (reunião/jantar); um pernoite e dois dias, na casa de moradores do Colônia I (D. Marly e Seu Vitorino); participação em um coquetel promovido pela parceria Grupo Sabor do Cerrado (Colônia I) e Central do Cerrado; visitas aos pontos de comercialização dos/as produtores/as; e visita aos portais eletrônicos, tanto do Movimento quanto das comunidades produtoras.

No primeiro capítulo os fatos etnográficos, relacionados ao Colônia I e à Colina, são apresentados a partir da contextualização do processo de formação do que é chamado hoje de agricultura “convencional”. Foi escolhido este caminho porque a produção agroecológica de alimentos orgânicos, praticada pelas comunidades, significa a recusa das práticas da produção dita convencional. Ao final, expõem-se reflexões trazidas pela antropologia da alimentação, especialmente de Sidney Mintz (2001) e de Vivian Braga (2004), acerca da alimentação e das noções de cultura e de tradicionalidade.

No segundo capítulo, entra em cena o Movimento *Slow Food*. Os princípios e a filosofia do Movimento vão na direção de uma crítica aos impactos da industrialização e da globalização na alimentação. As leituras de maior destaque com as quais dialogo são de Carmem Rial (1995) e Janine Collaço (2011). Ao mostrar a organização local do Movimento, surge a necessidade de apresentar a Central do Cerrado, central de cooperativas de produtores/as de alimentos, com atuação em nível regional. Percebe-se que, localmente, integrantes do Movimento situam-se principalmente na condição de consumidores de alimentos e que uma bandeira do Movimento é o consumo de alimentos ditos “sustentáveis”: que não tenham venenos e/ou que sejam “tradicionais”. Finalmente, busca-se analisar a situação das comunidades locais produtoras, diante da perspectiva *Slow Food*.

No terceiro capítulo, objetiva-se tratar da “alimentação sustentável”, a qual todos/as os/as interlocutores/as da pesquisa, sejam produtores/as sejam integrantes do Movimento, intentam realizar. Haveria uma diferença marcante na alimentação dos/as integrantes do Movimento se comparada à dos/as produtores/as? O contexto rural destes/as e urbano daqueles/as influencia a sua alimentação? O objetivo dessa análise é entender como opera a oposição *fast/slow* na prática alimentar destas pessoas. Após essa

consideração, é feita uma apresentação referente aos encontros entre as comunidades produtoras de alimentos orgânicos e o Movimento *Slow Food*: como aconteceram pela primeira vez e como se dá a sua relação atualmente.

O quarto capítulo tem como meta refletir sobre as (re)construções de discursos e práticas que acontecem a partir do diálogo entre as comunidades produtoras e os/as integrantes do Movimento ou de outras agências externas às comunidades. Dada a observação de que se trata de uma relação complexa, com algumas “tensões apesar das boas intenções”, busca-se pensar as relações de poder, no caso, entre as agências que estimulam a produção de alimentos orgânicos e/ou tradicionais e os consumidores e os/as produtores/as destes alimentos. Como aporte teórico de maior destaque para essa discussão, dialogo com as reflexões de Bruce Albert (1995), Marshal Sahlins (1997), Antônio Diegues (1996), Ronaldo Lobão (2006, 2007) e Paul Little (2010, 2011).

A recusa ao modelo ocidental de produção e consumo de alimentos é a convergência, no discurso e na prática, entre os/as interlocutores/as desta pesquisa, os/as quais trazem algumas respostas para a questão de como agir para promover a *sustentabilidade*, quando se trata de processos relacionados à alimentação. A interação entre os/as interlocutores/a – pessoas de diferentes classes sociais, gêneros, raças/etnias, profissões, contextos – revela algumas dificuldades que permeiam esse processo. Tais dificuldades representam o foco da presente abordagem.

## Capítulo 1 - Assentamento Colônia I e Chácara Colina: duas experiências sustentáveis na agricultura

O Assentamento Colônia I e a Chácara Colina consistem em parte do lócus da presente pesquisa. Um e outro estão envolvidos com a produção agroecológica de alimentos orgânicos e/ou tradicionais e situam-se a noroeste do Plano Piloto – Brasília (DF), nos arredores e dentro da Região Administrativa de Brazlândia (Figura 1). Além disso, ambos possuem algum contato com o Movimento *Slow Food* e com a Central do Cerrado, agências que também consistem em objetos deste estudo, o qual tem o objetivo principal de compreender e analisar qual a relação entre integrantes do Movimento *Slow Food* e produtores/as de orgânicos, localmente.

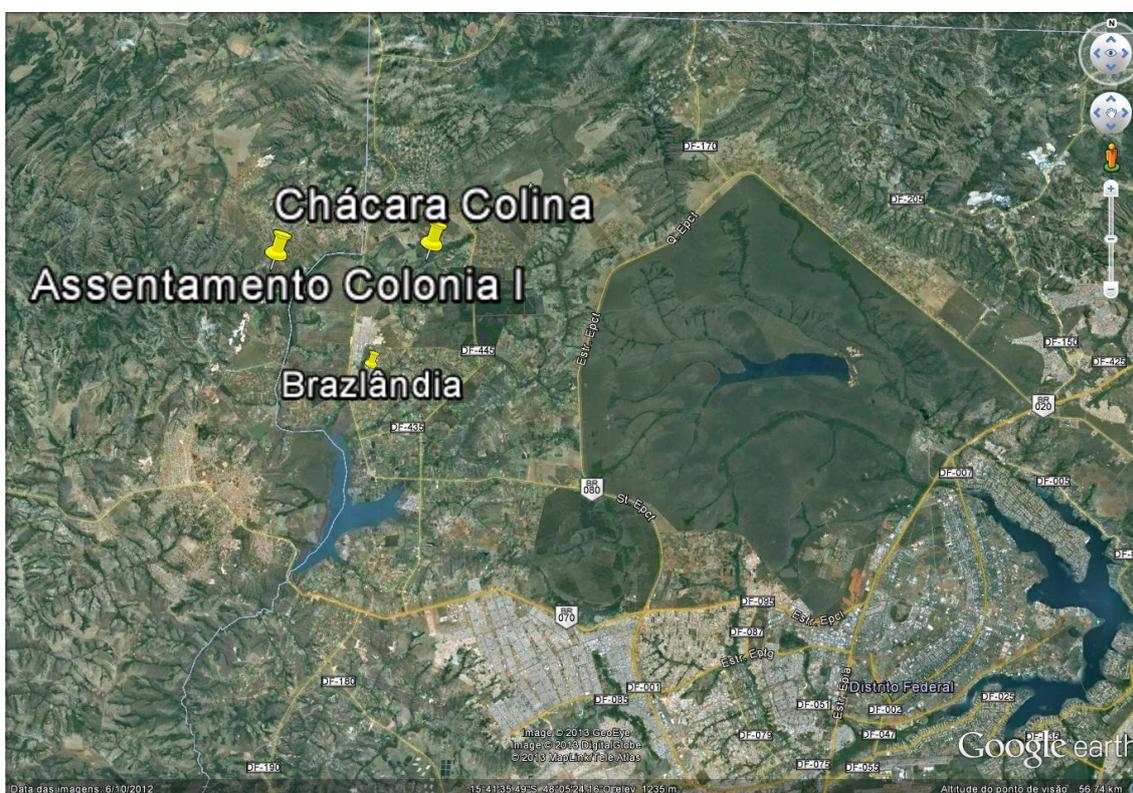


Figura 1 Localização do Assentamento Colônia I (GO) e da Chácara Colina (DF) (Fonte: Google Earth)

Neste capítulo, será traçado um histórico da chácara Colina e do assentamento Colônia I, e, além disso, resgatar-se-á a história da própria agricultura moderna, dado que integrantes tanto de um como de outro compartilham uma principal dificuldade: estar à margem da produção agrícola “convencional”, numa produção, por isso, alternativa. Trata-se da produção agroecológica de alimentos orgânicos - sem “venenos” (agrotóxicos, herbicidas, adubos químicos, etc.) e embasada em práticas entendidas como *sustentáveis*. Ainda, nesse sentido, serão apresentadas as contribuições da Antropologia para reflexões acerca da alimentação e da *tradicionalidade*, visto que

os/as interlocutores/as da pesquisa demonstram estar preocupados com os impactos nas culturas alimentares (e na sua diversidade) da produção de alimentos nos moldes ocidentais.

### **1.1 Agricultura convencional e as dissidências**

A agricultura moderna, a qual “provocou um dos maiores saltos de qualidade de vida da civilização humana, pondo fim a um longo período de escassez crônica de alimentos” (VEIGA, 1991, *apud* ROCHA, 2006: 21), tem sua história narrada geralmente a partir dos processos que aconteceram na Europa<sup>3</sup>. A agricultura haveria passado por um processo de modernização caracterizado, primeiramente pelo abandono do pousio e a introdução de sistemas rotacionais (Primeira Revolução Agrícola, em meados dos séculos XVIII e XIX) e, posteriormente, pela transição de sistemas rotativos, diversificados e consorciados, exigentes em mão-de-obra e fertilizantes orgânicos, para sistemas simplificados, altamente dependentes em insumo industrial e energia fóssil (Segunda Revolução Agrícola, por volta do final do século XIX, a qual impulsionou a “Revolução Verde<sup>4</sup>”). Junto a uma crescente produção industrial de componentes utilizados na agricultura (como, por exemplo, as sementes geneticamente modificadas) e ao desenvolvimento de motores de combustão, houve o abandono dos sistemas de rotação de culturas e uma separação da produção vegetal e animal.

Segundo Ehlers (1996), esse processo de modernização tem sua origem ligada às descobertas do século XIX, os quais marcaram a passagem de um conhecimento agrônomo essencialmente empírico para uma fase de rápidos “progressos científicos e tecnológicos”. A Revolução Verde, como parte das consequências desse processo, foi marcada também pelas descobertas de Johan Mendel (1822-1884) relacionadas à genética e à biologia, ambas introduzidas na indústria. Fundamentando-se, dessa forma, “na melhoria do desempenho dos índices de produtividade agrícola, por meio da substituição dos moldes de produção locais ou tradicionais, por um conjunto bem mais

---

<sup>3</sup>A agricultura, como hoje é conhecida, segundo Rocha (2006), teve sua origem na região mediterrânea do Crescente Fértil por volta de 8500 a.C, chegando ao sudeste da Europa somente 3.000 anos depois. A domesticação de espécies animais e vegetais levou ao aumento da oferta de alimentos, o que resultou no aumento populacional e na necessidade de produzir mais alimentos. Este processo originou o paradoxo em que a densidade populacional é maior que disponibilidade de alimentos (Rocha, 2006: 21), o qual levou a I Revolução Agrícola ao declínio.

<sup>4</sup>A Revolução Verde, de acordo com Rocha (2006) se deu quase sempre apoiada por órgãos governamentais, certas organizações mundiais (por exemplo, a Agência das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação – FAO), engenheiros/as agrônomos/as e produtores/as de insumos como sementes híbridas, fertilizantes e agrotóxicos.

homogêneo de práticas tecnológicas”, a produção agrícola passou a incluir “[...] variedades geneticamente melhoradas, muito exigentes em fertilizantes químicos de alta solubilidade, agrotóxicos com maior poder biocida, irrigação e motomecanização” (EHLERS, 1996: 32). Esse conjunto tecnológico forneceu, na Europa e nos Estados Unidos, as condições necessárias à adoção em larga escala dos sistemas monoculturais, originando o paradigma da agricultura convencional hegemônico nos dias atuais, o qual traz consigo uma necessidade imensa de insumos externos ao sistema agrícola para a produção e seu uso extensivo torna o sistema cada vez mais dependente, já que os insumos internos vão se esgotando rapidamente devido ao uso intensivo que sofreram (SHIVA, 2003 *apud* ZAPPALA, 2011: 22).

Rocha (2006: 7) afirma que “a penetração da agricultura convencional no meio rural brasileiro foi chamada de *modernização conservadora*<sup>5</sup> [...] por manter a concentração fundiária e a exclusão social e política dos pequenos produtores”. O desenvolvimento do Brasil, via industrialização, refletiu-se no campo e, no debate, eram colocadas as possibilidades de: 1) fazer a reforma agrária (o que significaria mais agricultores com terra para produzir, diminuição do êxodo rural e retirada da terra da mão de latifundiários/as); e 2) adotar pacotes tecnológicos para aumentar a produção sem mexer na estrutura da propriedade de terra no país.

O Estado brasileiro, ao aderir à segunda opção, adotou medidas públicas para efetivá-la. Rocha (2006) apresentou uma tabela em seu trabalho a qual apresenta algumas estratégias de inserção da agricultura moderna no país:

---

<sup>5</sup> Grifos do autor.

Tabela 1 “Panorama da consolidação da agricultura capitalista no Brasil” (Fonte: Eduardo Rocha, 2006: 26).

**Tabela 1.1.** Panorama da consolidação da agricultura capitalista no Brasil.

<b>Âmbito de inserção da agricultura convencional no Brasil</b>	<b>Estratégias de inserção do modelo</b>
<i>a) Econômico</i>	Concentração de recursos financeiros disponíveis, como crédito rural, incentivos fiscais e subsídios agrícolas.
<i>b) Ecológico</i>	Adoção e generalização do uso de um padrão tecnológico guiado pelo binômio mecanização/química mineral.
<i>c) Produtivo</i>	Promoção do processo de industrialização e agroindustrialização do campo, intensificando a interfase agricultura-indústria, calcada em uma estrutura altamente oligopolizada.
<i>d) Trabalhista</i>	Incremento da sazonalidade da mão-de-obra, sobretudo nas culturas de exportação e pelo reforço no atrelamento da estrutura sindical ao Estado.
<i>e) Financeiro</i>	Estímulo a ingerência do capital financeiro na agricultura, tendo como um dos resultados a valorização dos recursos fundiários.
<i>f) Demográfico</i>	Transferência de mais de 28 milhões de pessoas do campo para a cidade entre 1960 e 1980 e pelo deslocamento, de precária infra-estrutura, de trabalhadores do centro-sul para áreas de colonização da Amazônia.
<i>g) Social</i>	Manutenção das condições insuficientes de trabalho e transporte no campo, aliando a uma política de arrocho salarial.
<i>h) Geográfico</i>	Centralização da modernização em determinadas regiões do país, não eliminando os bolsões de pobreza do meio rural brasileiro.
<i>i) Institucional</i>	Incentivos e programas governamentais que subsidiam e oferecem créditos a baixas taxas de juros aos grandes produtores exportadores de <i>commodities</i> agrícolas.

Fonte: Modificado de Leite (1995).

Esse potencial tecnológico que surgiu e que fez alavancar a industrialização do campo brasileiro trouxe a impressão de que o aumento de produtividade seria a garantia de um aumento de renda para a sociedade. Assim, foram formuladas as políticas para acelerar essa modernização do campo, sendo o crédito rural um dos principais instrumentos. Houve aumento no uso de crédito agrícola, mas seus maiores beneficiários foram os grandes fazendeiros, acentuando mais ainda a disparidade do nível de renda entre as propriedades.

Com o fenômeno de aglutinação das pequenas propriedades nas mãos de grandes latifundiários<sup>6</sup> outro movimento surgiu: a expansão das fronteiras agrícolas. Dessa forma, um crescente número de produtores/as, após a limpeza do terreno e pouco tempo de cultivo, foi forçado a sair de seu lugar de origem. Entregaram seu terreno às grandes empresas agropecuárias devido às dificuldades técnicas e financeiras de produção.

<sup>6</sup> Ver, por exemplo, Graziano, J. S. (1982).

No entanto, as políticas atuais do governo para o setor têm se diversificado. O crédito rural não mais se limita à grande produção e ao latifúndio. O/a pequeno/a produtor/a, onde se encaixa o ramo da agricultura familiar<sup>7</sup> (e onde se encaixam tanto a Coopafama - assentamento Colônia I - como a chácara Colina), antes tão relegado e à margem do sistema dos subsídios, passou agora a contar com apoio do sistema de créditos<sup>8</sup>.

Segundo Ehrlers (1996), na década de 20 deste século surgiram dissidentes da agricultura convencional, principalmente na Europa (vertentes como a biodinâmica, a orgânica e a biológica) e no Japão (agricultura natural). Essas vertentes estão, em linhas gerais, relacionadas a questões trazidas pelo debate e pela prática da sustentabilidade. Com relação a isso, Assis e Romero (2002) afirmam que hoje há um declínio da produtividade agrícola mundial aliado a problemas relacionados tanto aos impactos ambientais quanto à viabilidade energética da agricultura convencional. Além disso,

por mais que a agricultura moderna tenha avançado em técnicas que procurem ultrapassar os limites estabelecidos pela natureza, a prática agrícola continua a ser uma atividade essencialmente dependente do meio ambiente, desarmando o otimismo exagerado dos que apostaram na possibilidade do capitalismo superar os limites naturais. (ASSIS, L.; ROMERO, A. R., 2002: 71)

Faz-se necessário apresentar sucintamente a complexidade na qual as questões relacionadas à sustentabilidade estão envoltas. Ribeiro (1992) afirma que há um caráter utópico relacionado à ideia de desenvolvimento sustentado e que “o fato de [este] advogar por uma sociedade mais produtiva com um menor custo socioambiental não implica necessariamente na opção por uma ordem mais justa e participativa”. O “desenvolvimento sustentado”, segundo ele, consiste em uma “categoria que permite a criação de um novo campo de alianças políticas entre ambientalistas e empresários/as interessados/as no crescimento econômico”. Ou seja, o autor apresenta a aproximação, proporcionada pelo conceito, entre noções ambientalistas e noções desenvolvimentistas sendo que, segundo ele, para tratar de tal conceito é preciso partir de sua noção em elaboração, visto que “efetivamente [...], começou a circular apenas no final da década

---

<sup>7</sup> A agricultura familiar é o ramo da agricultura que se diferencia dos demais por usar essencialmente como mão-de-obra o núcleo familiar, em contraste com a agricultura patronal, que utiliza trabalhadores/as contratados/as, em propriedades grandes e médias. A agricultura Familiar, cabe frisar, não é constituída por um bloco homogêneo. Por exemplo, Schneider, S. (2010 *apud* GUANZIROLI, C. E.; BUAINAIN, A. M.; DI SABBATO, A., 2012), com relação ao caso brasileiro, a classifica em três grandes subsegmentos: agricultores familiares empresariais, agricultores familiares não-empresariais e camponeses.

<sup>8</sup> Um exemplo é o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – PRONAF, política pública, estabelecida pelo Governo Federal a partir do Decreto N° 1.946 (1996), que tem a “finalidade de promover o desenvolvimento sustentável do segmento rural constituído pelos agricultores familiares, de modo a propiciar-lhes o aumento da capacidade produtiva, a geração de empregos e a melhoria de renda”.

de 80 [... e que,] além de marcada pela própria polissemia da noção de desenvolvimento, [...] tem sido realizada mais pelos interessados nessa arena política, do que por especialistas acadêmicos” (RIBEIRO, 1992: 30). Porém, em relação à “especialidade acadêmica” de que fala Ribeiro, pode-se acrescentar a colocação de Little (2010) sobre a aparente universalidade da ciência moderna, a qual “é enganosa porque é fundamentada principalmente na sua hegemonia econômica e política”.

Apesar dessas considerações, é fato que os movimentos de agricultura alternativos ao convencional, no geral permeados pela noção de sustentabilidade, têm recebido um reconhecimento cada vez maior<sup>9</sup>, e que a agroecologia, em especial, se apresenta enquanto um “campo do conhecimento científico” (CAPORAL, F. R.; COSTABEBER, J. A.; PAULUS, G., 2006: 3) que surge na década de 1970 como forma de estabelecer uma base teórica para diferentes movimentos de agricultura alternativa que então ganhavam força com os sinais de esgotamento da agricultura moderna (ASSIS, L.; ROMERO, A. R., 2002: 71). A agroecologia

Mais do que simplesmente tratar sobre o manejo ecologicamente responsável dos recursos naturais, constitui-se em um *campo de conhecimento científico* que, partindo de um enfoque holístico e de uma abordagem sistêmica, pretende contribuir para que as sociedades possam redirecionar o curso alterado da coevolução social e ecológica, nas suas múltiplas inter-relações e mútua influência. (CAPORAL, F. R.; COSTABEBER, J. A.; PAULUS, G., 2006: 3. Grifos meus).

Uma das marcas da agroecologia é a produção de alimentos orgânicos, a qual tanto Colônia I como chácara Colina praticam. Segundo o artigo 1º da Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003:

Considera-se sistema orgânico de produção agropecuária todo aquele em que se adotam técnicas específicas, mediante a otimização do uso dos recursos naturais e socioeconômicos disponíveis e o respeito à integridade cultural das comunidades rurais, tendo por objetivo a sustentabilidade econômica e ecológica, a maximização dos benefícios sociais, a minimização da dependência de energia não-renovável, empregando, sempre que possível, métodos culturais, biológicos e mecânicos, em contraposição ao uso de materiais sintéticos, a eliminação do uso de organismos geneticamente modificados e radiações ionizantes, em qualquer fase do processo de produção, processamento, armazenamento, distribuição e comercialização, e a proteção do meio ambiente.

Como forma de garantia para o/a consumidor/a de que o alimento a ser comercializado é orgânico, foi estabelecida a certificação orgânica<sup>10</sup>, que, segundo o

---

<sup>9</sup> Ver Assis, L.; Romero, A. R. (2002).

<sup>10</sup> A certificação de produtos orgânicos é o procedimento pelo qual uma certificadora, devidamente credenciada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e “acreditada” (credenciada) pelo Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (Inmetro), assegura por escrito que determinado produto, processo ou serviço obedece às normas e práticas da produção orgânica. A certificação apresenta-se sob a forma de um selo afixado ou impresso no rótulo ou na embalagem do produto.

artigo 2º do Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007, consiste no ato pelo qual um organismo de avaliação da conformidade credenciado dá garantia por escrito de que uma produção ou um processo claramente identificados foi metodicamente avaliado e está em conformidade com as normas de produção orgânica vigentes.

No Brasil o/a produtor/a de orgânicos deve fazer parte do Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos, o que é possível somente se estiver certificado/a por um destes três mecanismos: 1) **Certificação por Auditoria** – A concessão do selo SisOrg é feita por uma certificadora<sup>11</sup> pública ou privada credenciada no Ministério da Agricultura; 2) **Sistema Participativo de Garantia** – Caracteriza-se pela responsabilidade coletiva dos membros do sistema, que podem ser produtores/as, consumidores/as, técnico/as e demais interessados/as. Para estar legal, um SPG tem que possuir um Organismo Participativo de Avaliação da Conformidade (Opac) legalmente constituído, que responderá pela emissão do SisOrg; e 3) **Controle Social na Venda Direta** – A legislação brasileira abriu uma exceção na obrigatoriedade de certificação dos produtos orgânicos para a agricultura familiar. Exige-se, porém, o credenciamento numa organização de controle social cadastrado em órgão fiscalizador oficial. Com isso, os agricultores familiares passam a fazer parte do Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos<sup>12</sup>, uma base de dados com informações relativas aos produtores orgânicos em conformidade com a regulamentação brasileira para a produção orgânica.

A venda direta acontece entre o/a produtor/a e o/a consumidor/a final sem intermediários/as. Os Organismos de Controle Social (OCS's) estão respaldados em um comprometimento solidário: processo de geração de credibilidade organizado a partir da interação de pessoas ou organizações, sustentado na participação, comprometimento, transparência e confiança das pessoas envolvidas no processo de geração de credibilidade<sup>13</sup>.

Os/as agricultores/as familiares produtores/as de alimentos orgânicos do assentamento Colônia I e da chácara Colina realizam o Controle Social na Venda Direta. A seguir, apresentar-se-á a história do assentamento Colônia I e da chácara Colina e como são as suas atividades atualmente.

---

<sup>11</sup> A lista de certificadoras cadastradas no Ministério da Agricultura (MAPA), até julho de 2012, autorizadas a atuar no Brasil, pode ser acessada através do link: <http://www.organicnet.com.br/certificacao/certificadoras/>

<sup>12</sup> Fonte: <http://www.agricultura.gov.br/desenvolvimento-sustentavel/organicos/orientacoes-tecnicas>

<sup>13</sup> Fonte: Bif, Jean Keile. Normas para Produção Orgânica Agropecuária. Material utilizado em palestra apresentada pela Coordenadora da Comissão da Produção Orgânica de Mato Grosso. Disponível em [http://portal.cnm.org.br/sites/6700/6745/palestra\\_mapa.pdf](http://portal.cnm.org.br/sites/6700/6745/palestra_mapa.pdf)

## 1.2 O Assentamento Colônia I

No Assentamento Colônia I moram os membros da Cooperativa dos Agricultores Familiares Agroecológicos do Projeto de Assentamento Colônia I e Região (Coopafama), a qual tem por objetivo produzir orgânicos e outros gêneros alimentícios. Ele está inserido na Área de Proteção Ambiental (APA) do Descoberto, a qual se encontra em grande parte no território do DF, principalmente na Região Administrativa de Brazlândia. Está localizado no distrito de Monte Alto, em Padre Bernardo (GO), município que abrange uma área de 3.138 Km<sup>2</sup> e que possui uma população estimada de 27.671 habitantes (IBGE<sup>14</sup>). Existem, segundo entrevistas, no município, dez assentamentos de reforma agrária. O Colônia I “dista sessenta quilômetros de Brasília, quinze quilômetros de Brazlândia e setenta quilômetros da sede do município de Padre Bernardo, onde está de fato localizado” (TAVARES, 2012: 70).

Desde a década de 1960, o modelo de desenvolvimento agropecuário implantado no Brasil intensificou a concentração fundiária, a expropriação e a expulsão de milhares de famílias do campo. Assim, no cenário das duas últimas décadas, a ocupação de latifúndios tem sido a principal ação das famílias sem-terra e uma importante forma de acesso à terra, pois elas impõem ao governo a desapropriação do latifúndio e a efetivação de uma política de assentamentos rurais. A implementação do Colônia I não fugiu à regra: a trajetória das famílias do Assentamento Colônia I, no geral, foi a de passagem da situação de sem-terras a assentadas (por meio de ocupações, seguidas de acampamentos e, por fim, da efetivação do assentamento). Ela ocorreu em 1996 e, segundo Jacintho (2007), foi seguida de um endividamento dos/as agricultores, a partir do financiamento do Programa de Crédito Especial para Reforma Agrária – PROCERA.

Villas Bôas (2007) afirma que antes da criação do assentamento, as famílias estiveram acampadas em diferentes locais, desde 1991. Esse grupo fazia parte de um pequeno movimento denominado “Movimento Brasileiro dos Sem Terra”, mas essa vinculação foi bastante rápida. Posteriormente, chegaram a se aproximar do “Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra” (MST), mas, também, por um período bastante curto. O grupo de famílias acampou na Fazenda Imperial, localizada no Lago Oeste, e na Chapadinha, em Brazlândia, de onde foi despejado. As famílias se subdividiram em outros grupos que ocuparam terras em Buritis de Minas e Flores de Goiás. A área onde está localizado atualmente o Assentamento Colônia I foi ocupada

---

<sup>14</sup> Disponível no portal <http://www.ibge.gov.br>, acessado em 20 de setembro de 2012.

em 1994. No mesmo ano de criação do assentamento, em 1996, foi fundada a Associação dos Produtores do Projeto Colônia I (APPC). Grande parte das pessoas entrevistadas - assentados/as membros da Coopafama - relataram ter participado de todo o processo de ocupação da área que atualmente corresponde ao assentamento. Uma das entrevistadas coloca que

Primeiro a gente tava no INCRA, depois invadimos uma fazenda, uns 20 dias... a polícia tirou. Depois ficamos na Chapadinha mais de ano [...] foram quatro anos embaixo de lona daí em 1995 ficamos de vez.

Em 2000 se deu o primeiro contato entre o assentamento e a universidade, através da participação dos assentados João Batista e Márcia Maria Pereira no Curso de Extensão e Educação do Campo e Desenvolvimento Sustentável dos Assentamentos de Reforma Agrária (Educamp), os quais passaram a fazer parte da diretoria da Associação. O contato com a universidade foi um dos fatores que impulsionou algumas famílias a se organizarem para promoverem a produção coletiva de orgânicos e de outros gêneros alimentícios, como biscoitos e geleias. Segundo portal eletrônico do INCRA<sup>15</sup>, os produtores receberam um curso de capacitação de plantio orgânico, ministrado por estudantes da UnB (do Grupo de Trabalho de Apoio à Reforma Agrária – GTRA/UnB) e a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater) também participou da ação prestando assistência na produção de morango orgânico e oferecendo a eles/as um curso de aproveitamento de alimentos.

Em 2002, se iniciou no assentamento a implementação da horta orgânica e do viveiro florestal comunitário, sendo que, das 24 famílias, 12 passaram a ter nessa atividade sua fonte de renda. A princípio a produção era feita de modo coletivo, e depois passou a acontecer nos lotes individuais, pelas pessoas que então formavam o Grupo Vida e Preservação (GVP). A decisão de plantar em lotes individuais, a qual consistia em um plano desde o início da produção coletiva, se impôs antes do planejado (em meados de 2006), segundo entrevistas, por conta da escassez de água. Segundo Tavares (2012: 148), no caso do Colônia I, a presença dos/as mediadores/as da UnB foi importante na transição da produção agroecológica para as parcelas familiares, mas fundamentalmente o que deu substância e garantiu a continuidade das práticas e técnicas ecológicas e as mudanças sócio-organizativas foi a construção de uma base de

---

<sup>15</sup><http://www.incra.gov.br/index.php/noticias-sala-de-imprensa/noticias/7530-mulheres-do-grupo-sabor-do-cerrado-conquistam-fas-com-suas-iguarias>

legitimação com a formação dos técnicos agrícolas João e Wátila<sup>16</sup> e a capacitação das famílias agrícolas.

O GVP atualmente conta com quatro membros efetivos e suas famílias (Figura 2). São eles: José Vitorino e Marly com seus três filhos, sobrinhos e nora; Rui Barbosa e D. Tereza com um de seus filhos; Algemiro e Joana (Joanica) com seu filho João Batista e sua família; e Osmar e Helena e seus filhos.



Figura 2 Grupo Vida e Preservação – Da esquerda para a direita: Osmar, Leonardo, João Batista, Algemiro, Wátila, Rui, Vitorino. (Disponível em <http://grupovidaepreservacao.blogspot.com.br>)

O GVP utiliza o seguinte cartão para divulgar seus serviços:



Figura 3 Cartão do Grupo Vida e Preservação.

<sup>16</sup> Curso Técnico em Agropecuária e Desenvolvimento Sustentável de Assentados da Reforma Agrária – CTADS – realizado entre os anos de 2003 a 2006, na Escola Estadual Juvêncio de Martins Ferreira (Escola Agrícola) de Unaf (MG). A metodologia utilizada foi a da alternância. O curso foi construído em uma parceria entre GTRA/UnB, Embrapa Cerrados, SR-28 do INCRA e financiado pelo Programa Nacional de Educação na Reforma Agrária (PRONERA) e a Secretaria de Agricultura Familiar (SAF/MDA).

Em 2005, o Grupo Vida e Preservação obteve aprovação de doação a partir de edital disponibilizado pelo Instituto Sociedade, População e Natureza (ISPN<sup>17</sup>), no âmbito do Programa PPP-ECOS<sup>18</sup>. Trata-se do projeto abaixo:

**Tabela 2 Parte da “Lista de Projetos Selecionados até 2008 pelo Programa”**

Sigla	Proponente	Título Projeto	Descrição	UF	Local Projeto	Duração(em meses)	Valor em US\$
COLÔNIA	Associação dos Produtores do Projeto Colônia I – APPC (Grupo Vida e Preservação)	A Construção da Sustentabilidade no Assentamento Colônia I: Unindo Forças para Viver e Preservar	Promoção de ações de capacitação e apoio ao desenvolvimento local do assentamento Colônia I divulgando o processo para organizações e comunidades.	GO	Padre Bernardo	18	24.092,57

(Fonte: <http://www.ispn.org.br/projetos/ppp-ecos-programa-pequenos-projetos-ecossociais/lista-de-projetos-apoiados-pelo-programa-ppp-ecos/>)

Segundo Jacintho (2007), o referido projeto teve concepção e gestão autônoma por parte da comunidade e pretendia, de acordo com sua redação:

Promover ações de capacitação e apoio ao desenvolvimento local do Assentamento Colônia I, fortalecendo processos de produção sustentável, geração de renda, gestão ambiental e organização social com vistas à construção do desenvolvimento sustentável local. Visa, ainda, produzir referências para pensar a viabilidade da Reforma Agrária, divulgando o *processo* para organizações e comunidades ligadas a esse contexto [Texto retirado do projeto, apresentado no processo de seleção ao programa ao qual concorreu, com vistas à obtenção dos recursos financeiros que o viabilizasse]. (JACINTHO, 2007)

Jacintho, envolvido neste contexto e influenciado por um conjunto de fatores (os quais ele descreve em sua tese), ministrou um curso no Assentamento sobre a prática da permacultura, contribuindo para o projeto aprovado no edital do PPP-ECOS. Em sua tese de doutorado “A agroecologia, a permacultura e o paradigma ecológico na extensão rural: uma experiência no Assentamento Colônia I – Padre Bernardo – Goiás” (2007), ele relata analiticamente como foi o seu curso, desde o surgimento de seu contato com o Assentamento e de seu interesse de realizar uma pesquisa-ação até as expectativas

<sup>17</sup> O Instituto Sociedade, População e Natureza (ISPN) é um centro de pesquisa e documentação brasileiro, independente, sem fins lucrativos, fundado em abril de 1990 e sediado em Brasília. Seu objetivo central é contribuir para viabilização do desenvolvimento sustentável com maior equidade social e equilíbrio ambiental. (Fonte: <http://www.ispn.org.br/quem-somos/>)

<sup>18</sup> O Programa de Pequenos Projetos Ecológicos (PPP-ECOS) foi criado para apoiar projetos de organizações não-governamentais e de base comunitária que desenvolvam ações que gerem impactos ambientais globais positivos, combinados com o uso sustentável da biodiversidade. Ele é coordenado técnico-administrativamente pelo ISPN. Os projetos contribuem para o desenvolvimento de alternativas de organização, produção e comercialização que melhoram a qualidade de vida das comunidades locais, valorizam e preservam os recursos naturais do Cerrado. (Fonte: <http://www.ispn.org.br/projetos/ppp-ecos-programa-pequenos-projetos-ecossociais/o-programa-ppp-ecos/>).

alcançadas e os resultados obtidos. Segue uma notícia sobre o curso, divulgada no portal eletrônico do Incra<sup>19</sup>:

Durante quatro finais de semana, os assentados aprenderam como planejar o ambiente, desde a construção de casas até a produção agrícola, tudo de forma econômica e sustentável.

Entre as dicas repassadas aos 20 alunos, destaca-se o aproveitamento da água da chuva. Com essa captação, os assentados terão à disposição uma quantidade estimada em 150 mil litros d'água (volume captado nos períodos de chuva) a serem usados na lavoura. Os agricultores também aprenderam no curso como fazer um cultivo agroecológico que envolva o plantio diversificado de alimentos. O curso faz parte do projeto final de mestrado em Desenvolvimento Sustentável do aluno da Universidade de Brasília (UnB) Cláudio Jacintho. Diretor-geral da ONG Ipoema – Instituto de Permacultura, Organização, Ecovilas e Meio Ambiente, o estudante decidiu conciliar o trabalho com a formação acadêmica e repassar o conhecimento aos alunos sem custo algum.

Segundo entrevistas, tanto o reservatório para captação de água da chuva quanto à agrofloresta feita à época do curso estão desativadas atualmente<sup>20</sup>. Além do já exposto, o Grupo GVP comprou um veículo, em 2003, para escoar a produção. Isso representou um problema porque ele frequentemente quebrava e, dessa forma, grande parte da produção à época foi direcionada para o pagamento de concertos, além do de suas parcelas.

O Grupo Sabor do Cerrado – GSC (Figura 4), surgido também a partir das experiências advindas do curso de Educação no Campo (Educamp) ocorrido no início da década de 2000, teve papel fundamental em face dessa situação. A produção de biscoitos, nesse período, é considerada por grande parte dos/as entrevistados/as como responsável pela ascensão do grupo (das famílias envolvidas nos GVP e GSC), depois de uma crise advinda de dificuldades do GVP ao tentar a produção comunitária de produtos orgânicos, da dívida junto ao PROCERA e da compra do citado veículo.

O GSC, segundo portal eletrônico do INCRA<sup>21</sup>, é fruto de um trabalho desenvolvido pela Universidade de Brasília (UnB) em parceria com o próprio INCRA. Ainda de acordo com o referido portal,

Essas mulheres foram aos poucos descobrindo as afinidades que tinham. Iniciaram, então, experiências culinárias com os produtos da horta coletiva e começaram a fabricar biscoitos”, conta a professora e coordenadora do Grupo de Trabalho de Apoio à Reforma Agrária, Cláudia Dansa. Depois disso, fizeram cursos de culinária e aproveitamento de alimentos na Emater e na Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa).

<sup>19</sup> <http://www.incra.gov.br/index.php/noticias-sala-de-imprensa/noticias/8463-permacultura-ensina-boas-praticas-ambientais-a-assentados-de-goias>

<sup>20</sup> A informação também está no site de divulgação dos serviços do Grupo Vida e Preservação (<http://grupovidaepreservacao.blogspot.com.br>).

<sup>21</sup> <http://www.incra.gov.br/index.php/noticias-sala-de-imprensa/noticias/7530-mulheres-do-grupo-sabor-do-cerrado-conquistam-fas-com-suas-iguarias>

Entrevistadas/os contam que esse processo aconteceu principalmente através do compartilhamento de receitas e de trocas de experiências na cozinha das esposas dos envolvidos no GVP, especialmente das mais velhas: Dona Tereza, Dona Helena, Dona Marly e Dona Joanica. A princípio os encontros para cozinhar ocorreram na igreja local, evangélica, frequentada pela maioria delas e deles, sendo que hoje o grupo conta com uma cozinha equipada com geladeira, freezer, fogão industrial, batedeira industrial, liquidificador e forno elétrico. A cozinha comunitária contou com o apoio do PPP-ECOS/ISPN para ser estruturada, em 2005, e, em 2010, com o apoio da Fundação Banco do Brasil, o que permitiu que as mulheres, em conjunto e em um espaço próprio para o seu trabalho, produzissem salgados, doces, bolos, tortas, biscoitos, etc. Os produtos do GSC vendidos nas quatro feiras, no entanto, são feitos nas residências das famílias que hoje possuem pontos de comercialização e o grupo realiza atividades conjuntas apenas quando se trata de coquetéis a serem preparados e servidos e do almoço para os/as estudantes do curso de Licenciatura em Educação do Campo (LEDoc) que acontece no *campus* UnB Planaltina. A Rose (à direita na foto seguinte) é a atual coordenadora do Grupo.



Figura 4 Mulheres do Grupo Sabor do Cerrado [na cozinha comunitária do Grupo] (Fonte: <http://come-se.blogspot.com.br>)

São estes os pontos de comercialização das quatro famílias:

Tabela 3 Pontos de comercialização do Colônia I

Ponto de Comercialização	Família responsável
Na UnB, <i>campus</i> Darcy Ribeiro.	Família de Marly e Vitorino e família de Wátilla (filho do casal) e Taís.

Próximo ao MDA e ao MMA (Esplanada dos Ministérios).	Família de Tereza e Rui.
Próximo ao MMA (Quadra 505, Asa Norte).	Família Algemiro e Joanica e família de João Batista (filho do casal) e Rose.
Próximo ao INCRA (Setor Bancário Norte).	Família de Osmar e Helena.

Os grupos de produção GSC e GVP, os quais compõem atualmente a Coopafama, fundada em outubro de 2010, mas ainda não totalmente formalizada, têm suas atividades autônomas, mas em constante diálogo, e têm sido tratados na bibliografia<sup>22</sup> como “das mulheres” (GSC) e “dos homens” (GVP). Essa categorização é feita por seus próprios membros e é essa a composição formal atual dos grupos. Mas cabem algumas ressalvas com relação a ela.

O GVP é formado por pessoas que trabalham na produção de orgânicos. Quando a produção era comunitária, de fato o conjunto dessa produção se referia ao que foi produzido pelos homens do grupo. Porém, nessa época, segundo relatos, era considerável a presença das mulheres “ajudando”<sup>23</sup> na produção, na comercialização, nas etapas de embalagem e em algumas decisões do grupo. Além disso, foi possível perceber que é grande o reconhecimento por parte dos maridos e das próprias mulheres quanto à contribuição delas enquanto trabalhadoras donas-de-casa. Quando a produção passou a ser realizada nos lotes individuais das famílias, a participação das esposas de certa maneira foi aumentada e elas, de forma geral, passaram a trabalhar como suporte na produção dos orgânicos, com algumas tarefas. Um exemplo é o das encomendas dos produtos entregues em domicílio, que são feitas pela esposa de um deles, a Taís<sup>24</sup>. Com relação ao GSC, já houve a participação de um homem na condição de membro efetivo do grupo. Trata-se de José Osvaldo, falecido, o qual “cozinhas muito bem”, segundo entrevistadas. À parte esse caso, verifica-se a participação de homens colaborando na cozinha, por exemplo, em eventos para os quais há uma demanda por pessoas além das do grupo.

<sup>22</sup> Villas Bôas (2007) e Jacintho (2007).

<sup>23</sup>Vale considerar, nesse contexto, o fato de a condição das mulheres estar historicamente vinculada a um não reconhecimento de seu trabalho doméstico e reprodutivo, ressaltando-se que com relação às mulheres rurais há uma invisibilidade e um não reconhecimento de seu trabalho produtivo ligado à agricultura, o qual é muitas vezes visto como uma *ajuda* ao marido, mesmo quando a sua participação nessa atividade é maior que ou similar a de seu marido, filho, pai, etc. Ver, por exemplo: Melo, L. A. (2002).

<sup>24</sup>Há, também, casos ilustrativos como o de uma entrevistada, membro do GSC, que tem participação efetiva nas plantações, bem como na comercialização dos produtos, além de presença nas reuniões do Vida e Preservação.

Um dos principais entraves para a formalização da Coopafama é o número atual de Declarações de Aptidão ao Pronaf - DAP's<sup>25</sup>. A DAP é emitida segundo a renda anual e as atividades exploradas. Ela direciona o/a agricultor/a para as linhas específicas de crédito a que tem direito. Criada pela Secretaria de Agricultura Familiar (SAF/MDA), a DAP é utilizada como instrumento de identificação do agricultor familiar para ter acesso às políticas públicas. Segundo entrevista, seriam necessárias 20 DAP's para formar uma DAP jurídica, a qual viabilizaria a fundação da Coopafama oficialmente. Eles/as têm sete atualmente.

A fundação da cooperativa é importante para o grupo visto que, do ponto de vista jurídico/institucional, nem GSC nem GVP estão formalizados e isso dificulta o alcance a algumas possibilidades de comercialização – uma delas é o fornecimento de alimentos produzidos pelo GSC às escolas da rede pública do DF, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), ambição relatada por grande parte das pessoas entrevistadas.

### **1.3 A Chácara Colina**

A chácara Colina, por sua vez, localiza-se em Brazlândia (DF) e está também na Área de Proteção Ambiental do Descoberto. Segundo o portal eletrônico de divulgação da chácara<sup>26</sup>, ela é:

Uma unidade de produção de agricultura orgânica desde 1986, e uma das fundadoras da primeira Associação de Agricultura Orgânica de Brasília – AGE.  
[...]A chácara segue as normas de uma propriedade orgânica, que vai além da produção de alimentos sem agrotóxicos: preservação das áreas de preservação permanente, separação de lixo com aproveitamento para compostagem, reflorestamento, boas condições de trabalho aos funcionários, agricultura familiar, rotação de culturas, etc.

A história da construção, ou constituição, da chácara Colina é bem diferenciada da do referido assentamento. Luiz Pinagé, proprietário (“posseiro”) da chácara, que possui 24 hectares, nasceu no Rio de Janeiro e teve contato com a agroecologia enquanto estudava Agronomia na Universidade Rural do Rio de Janeiro. Ele conta que

---

<sup>25</sup>Para sua obtenção, o/a agricultor/a deve se encaminhar a um órgão ou entidade credenciada pelo MDA, de posse de CPF e de dados acerca de seu estabelecimento de produção (área, número de pessoas residentes, composição da força de trabalho e da renda, endereço completo). Para serem beneficiários/as do Programa, os/as produtores/as rurais, inclusive remanescentes de quilombos e indígenas, devem se enquadrar nos grupos divididos segundo a classificação apresentada no Manual das Declarações de Aptidões ao Pronaf fornecido pela SAF. Para os/as beneficiários/as da reforma agrária e do crédito fundiário, o/a agricultor/a deve procurar o Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (INCRA) ou a Unidade Técnica Estadual (UTE).

<sup>26</sup> <http://chacaracolina.blogspot.com.br>

discordava dos processos e imposições ligados à Revolução Verde e que participou de um grupo pequeno de pessoas que concordavam com a necessidade de se pensar e agir, no que tange à produção na agropecuária, de maneira alternativa.

Luiz é um dos fundadores da Associação de Agricultura Ecológica (AGE), em conjunto com os também produtores de orgânicos Jorge Arthur e Joe Valle (deputado distrital na presente legislatura). A prática agroecológica, dele e de sua família, bem como dos outros dois fundadores, teve início ainda quando ele era estudante de graduação no Rio de Janeiro, em meados de 1970, se consolidando de fato quando ele se mudou pra Brasília e começou a sua própria produção de orgânicos. Os três vieram para Brasília a fim de fundar a Associação, inspirados na primeira Associação fundada com fins de contribuir para a expansão do movimento orgânico no Brasil, a Associação de Agricultores Biológicos do Estado do Rio de Janeiro - ABIO -, fundada em 1985. Sobre esse contexto, Luiz coloca:

Desde a universidade, essa coisa da insatisfação com esse pacote de agricultura, agronomia oficial, baseado em insumos, mecanização, e voltada pra grande área. Eu venho de uma família de, eu mesmo num morei no campo, mas minha mãe, meus primos vêm da roça, e eu via que aquelas coisas... nada se adaptava pra agricultura familiar né, os pacotes são pra agribusiness. Foi muito isso a questão ecológica, essa coisa também do social, que desde a universidade, me levou pra agricultura orgânica. Essa coisa da saúde, eu tô falando da década de 70, tem a questão da saúde, do agrotóxico né, a adaptação da tecnologia pra agricultura familiar.

Com cerca de 20 anos de atuação, a AGE tem atualmente mais de 17 associados/as, sendo 16 deles produtores, a maioria familiares, que comercializam os próprios produtos em alguma das feiras da Associação. Segundo documento disponibilizado pela EMATER-DF, as feiras da AGE acontecem conforme a tabela abaixo, sendo que a chácara Colina é responsável pelo ponto de comercialização da quadra 315 norte, ao lado da Igreja Messiânica:

**Tabela 4 Parte da Tabela “Para adquirir Produtos Orgânicos no Distrito Federal” (Fonte: EMATER-DF)**

<p style="text-align: center;"><b>AGE</b> (Associação de Agricultura Ecológica) (9957-3027)</p>	<p style="text-align: center;">Quarta e Sábado (manhã)</p>	<p style="text-align: center;">315 norte (ao lado da Igreja Messiânica)<b>Brasília</b></p>
		<p style="text-align: center;">909/709 sul (no Sindicato Rural do DF) <b>Brasília</b></p>
		<p style="text-align: center;">112 sul (ao lado da escola Ursinho Feliz)<b>Brasília</b></p>
		<p style="text-align: center;">316 sul (próximo banca de revista)<b>Brasília</b></p>
	<p style="text-align: center;">Sábado (manhã)</p>	<p style="text-align: center;"><b>Sudoeste</b> EQSW 303/304 (em frente à escola Candanguinho)</p>
		<p style="text-align: center;">303 norte (ao lado da Igreja Santo Expedito)<b>Brasília</b></p>

		Empório rural Brazlândia Margem da DF 240 - Incra 6 - ARCA <b>Brazlândia</b>
	Domingo (manhã)	Empório rural Brazlândia Margem da DF 240 - Incra 6 - ARCA <b>Brazlândia</b>

Segundo o portal eletrônico de divulgação da AGE, ela foi criada em outubro de 1988 e foi legalizada em 1989, consistindo em uma entidade civil sem fins lucrativos que congrega “sócios produtores e sócios consumidores de alimentos produzidos em sistemas agroecológicos e comercializados diretamente através de feiras ou da entrega em domicílio à população do Distrito Federal”.

A distribuição de atividades, segundo o portal eletrônico citado, difunde informações e o conhecimento dos procedimentos adotados pela Associação e facilita a aproximação entre associados/as e consumidores/as e a resolução de problemas vivenciados pelos atores envolvidos. Além disso, tais procedimentos contribuem para a transparência de todo o processo, o que reflete diretamente nos resultados comerciais e contribui para o “aumento da consciência social e ambiental da sociedade local”. Na AGE, sempre que viável, produtores/as realizam transporte coletivo de mercadorias e insumos em caminhão alugado, do qual a chácara Colina por vezes participa, o que diminui os custos e aumenta a integração entre agricultores/as.

Uma das filhas do casal produtor da Colina (que auxilia o trabalho na chácara), Tainá, faz parte da cooperativa Trilha Mundos – Projetos Socioambientais, constituída em 2005, uma sociedade sem fins lucrativos, constituída por equipe multidisciplinar especializada na elaboração e desenvolvimento de projetos diversificados com base na responsabilidade social e ambiental, que tem a missão de “proporcionar o desenvolvimento sustentável por meio de projetos e serviços para a sociedade, atuando com unidade, criatividade, ética e responsabilidade socioambiental<sup>27</sup>”.

Uma das atividades da Trilha Mundos é a realização, periódica, do Curso de Horta em Pequenos Espaços, organizado e coordenado pela Tainá. Geralmente ele acontece na Escola Parque 210/211 norte, aos sábados. Segue o material de divulgação do último curso realizado:

<sup>27</sup> <http://trilhamundos.com.br>



## Curso de Horta em Pequenos Espaços



Projetos  
Socioambientais

Aprenda a cultivar em vasos e  
pequenos canteiros.  
Você pode desfrutar de alimentos  
e temperos frescos e livres de  
agrotóxicos em sua casa.  
Turmas turmas mensais.

Local:  
Escola Parque 210/211 Norte

**VAGAS LIMITADAS**

Informações

[agroecologia@trilhamundos.com.br](mailto:agroecologia@trilhamundos.com.br)

(61) 8230-8545 (Tainá)

(61) 8536-3670 (Graciema)

[www.trilhamundos.com.br](http://www.trilhamundos.com.br)

### **INSCRIÇÕES ABERTAS PARA A TURMA DE AGOSTO!!!**

“Uma horta pode ser montada em qualquer espaço, horizontal ou vertical, qualquer cantinho, sacada, parede ou quintal pode se tornar uma horta. Os únicos requisitos indispensáveis são luz solar direta e vontade. Se não houver chão disponível, as hortas podem ser montadas nas paredes, nas janelas, nos beirais; em vasos, jardineiras, até mesmo em garrafas pet e latas de leite em pó. Regas, adubação, um pouco de dedicação e voilá: ervas frescas a mão, como manjeriço, hortelã e alecrim, hortaliças fresquinhas, legumes.”

#### **Conteúdo**

- 1) Planejamento da horta: escolha do local, substrato e recipiente
- 2) Seleção das culturas – hortaliças e aromáticas
- 3) Adubação com adubos orgânicos de compostagem, húmus de minhocas e adubos comerciais
- 4) Irrigação
- 5) Controle de pragas e doenças
- 6) Preparo do solo (montagem do vaso, canteiros suspensos, montagem de pequenos canteiros)
- 7) Plantio com mudas e sementes
- 8) Base para plantio de plantas ornamentais
- 9) Onde comprar em Brasília os insumos necessários para a horta

#### **Público-alvo**

Interessados em cultivar hortas em pequenos espaços como apartamentos, pequenos quintais e varandas.

#### **Dia**

25/08/2012 (sábado)

#### **Local**

- Escola Parque da 210/211 norte (entrequadra)

- A combinar em caso de contratos de cursos para grupos específicos

#### **Horário**

14h às 18h00.

#### **Valor**

R\$ 75,00 por pessoa (até o dia 20/08 por R\$70,00)

Valor inclui apostila, material para aula prática e lanche

#### **Formas de pagamento**

-Transferência para Conta Corrente após a inscrição

**Figura 5. Material de Divulgação de Curso realizado por integrante da Chácara Colina (Fonte: <http://trilhamundos.com.br>)**

A chácara Colina, portanto, está envolvida diretamente em uma Associação – AGE – e indiretamente em uma cooperativa – Trilha Mundos –, ambas relacionadas à sustentabilidade e à agricultura. Ela se enquadra na agricultura familiar, sendo que além das pessoas da família – cerca de seis membros – contam com duas pessoas contratadas para auxiliar na produção. A produção da chácara, segundo entrevistados/as, não promove a geração de renda suficiente para os/as envolvidos/as. É recorrente que invistam dinheiro advindo de outras fontes, externas à produção da chácara, além de por vezes o retorno da produção apenas equivaler ao que foi investido, ou até gerar prejuízos. Um entrevistado, produtor da Colina, afirma: “e eu venho pelejando aí botando dinheiro, investindo. Se eu tivesse me dedicado à agricultura convencional eu ‘tava bem mais rico (risos)”. Na Colina, além das hortaliças, frutas, legumes e verduras, há a produção do cogumelo shitake. André, cunhado de Luiz e Herenita (não mais casados), é o principal responsável pela produção de shitake e pelas cestas direcionadas às entregas, as quais é ele quem realiza também.

#### **1.4 Semelhanças e diferenças entre Assentamento Colônia I e Chácara Colina**

Produtores de alimentos orgânicos, organizados nos princípios da economia solidária e localizados na Área de Proteção Ambiental da Bacia do Rio Descoberto<sup>28</sup>: chácara Colina (uma família que financia a própria produção, “posseiros/as” da terra em que vivem) e assentamento Colônia I (seis famílias organizadas em cooperativa que produzem orgânicos conjuntamente, em um assentamento rural, parceleiros/as da terra em que vivem, sendo que há, ainda, um grupo de culinária que trabalha com produtos da região advindas do extrativismo do cerrado, nem sempre por parte delas, e/ou “tradicionais”) consistem em duas experiências distintas, mas com pontos em comum.

Tanto a Coopafama, no Colônia I, quanto a Colina vendem seus produtos em pontos de comercialização (as “feirinhas”) e realizam entregas a domicílio. Sobre a forma de comercialização, vale expor a fala de um dos/as entrevistados/as, produtor da Colina:

A minha produção é pequena né, por exemplo, eu uso muita mão de obra, mão de obra intensiva. Uso pouco a tobata... Minha produção não é grande, extensiva, igual

---

<sup>28</sup>A APA da Bacia do Rio Descoberto está no Bioma Cerrado, foi criada pelo Decreto nº 88.940, de 07 de novembro de 1983 e, segundo o portal eletrônico do Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade possui área de 41.064,23 hectares (Fonte: <http://www.icmbio.gov.br/portal/biodiversidade/unidades-de-conservacao/biomas-brasileiros/cerrado/unidades-de-conservacao-cerrado>)

a Malunga<sup>29</sup>... a própria propriedade não permite, tem área de conservação permanente, não é plana. A área plana facilita usar mais mecanização... A minha área de produção é pequena, pra viabilizar, eu tenho que vender tudo no varejo, não interessa vender pra mercado, o mercado é sobre consignação, o que perder é culpa sua. Eu num posso perder. Pra entregar pra restaurante também, eles querem comprar [...] os restaurantes naturais que usam orgânicos, tem natural que não é orgânico né, eles querem comprar barato, ou então preço de caixa, preço de atacado, aí eu não sou viável. A minha viabilidade econômica é dependente da diversificação, chega a ter 25 produtos, e venda direta, para a eliminação de intermediários. E isso num é só pra mim, a agricultura familiar só se viabiliza assim, através de associações, de cooperativas, pra se livrar dos atravessadores.

Um produtor da Coopafama coloca, ainda sobre essa questão: “o mercado pode até parecer interessante, mas traz prejuízos. Ele só paga o que vender, pede a mais e o produtor é que fica com o prejuízo. Tudo que faço, tudo que eu produzo aqui, eu vendo, a gente vende. Não existe devolução”.

E mais:

A conversa da Emater é diferente da nossa. Eles queriam que a gente chegasse na Malunga, grande produção pro mercado. Mas andar com eles é andar freado, é a mesma ideia do convencional: produtor suando, fazendo o trabalho, e criando dependência dos atravessadores, dos pirangueiros, que vem batendo na sua porta, pega seu produto e vende mais caro. Decidimos ir pro mercado sozinhos mesmo, nas feirinhas e nas entregas.

Vale acrescentar que a venda dos produtos nos pontos de comercialização e a partir de entregas semanais às casas solicitantes por parte das pessoas envolvidas na produção de orgânicos, tanto na Coopafama como na chácara Colina, constroem relações vendedor/a-consumidor/a diferentes (das vivenciadas a partir da produção convencional e da venda em grandes mercados), na medida em que consumidores/as, de maneira geral, demonstram estar mais interessados/as na origem dos produtos e na sua qualidade, bem como na pessoa que está vendendo, gerando certa fidelidade de compra, representada pela existência de consumidores/as assíduos/as.

O assentamento Colônia I, e a chácara Colina, ademais, não possuem a certificação orgânica por Auditoria e nem por Sistema Participativo de Garantia, e sim a partir dos Organismos de Controle Social. Meirelles (2007) explica que um dos pontos-chaves das leis relacionadas à produção orgânica é a obrigatoriedade da certificação para todos/as os/as que querem ingressar no chamado mercado de produtos orgânicos. Segundo ele,

---

<sup>29</sup> A Fazenda Malunga é a principal referência local de uma produção de orgânicos em larga escala. Seu proprietário é o Joe Valle, um dos fundadores da AGE e deputado distrital na presente legislatura. Segundo o portal <http://www.blogdojoe.com.br>, “Foi na UnB que Joe e um grupo de alunos e professores criaram, em 1982, a Fazenda Malunga, na época um projeto de agricultura alternativa que acabou crescendo e virando um negócio de sucesso e referência nacional. Em 121 hectares na região PAD/DF, em Brasília, a Malunga produz alimentos orgânicos comercializados pelas grandes redes de supermercados”.

Esta exigência provocou um imediato crescimento do mercado de trabalho para as certificadoras, que rapidamente se multiplicaram. Com o passar dos anos o sistema de certificação se aperfeiçoou, criando novas exigências e sofisticando os procedimentos.

Por um lado estes movimentos deixaram as regras mais claras e facilitaram o crescimento dos mercados nos países do norte. Por outro lado, não propiciaram o ingresso de milhares de pequenos produtores orgânicos que não puderam se adaptar a estes novos procedimentos e exigências.

Diante dessa situação, surgem os Sistemas Participativos de Garantia, como alternativas no sentido de viabilizar a inclusão de produtores/as em sistemas de comprovação de qualidade ecológica de seus produtos. Esse Sistema cobre os “vazios” deixados pela certificação por auditoria: “metodologia inadequada, muitas vezes inflexível e burocrática; dependência dos agricultores e consumidores a uma entidade prestadora de serviços; altos custos para certificação [...]; obrigatoriedade por parte do produtor orgânico de pagar para acessar o direito de estar no mercado de produtos orgânicos” (MEIRELLES, 2007).

Os Organismos de Controle Social cobrem ainda mais vazios, possibilitando que produtores/as que não estão aptos/as a nenhum dos dois processos de certificação o façam por outro mecanismo de garantia. Segundo entrevistas, uma pessoa responsável pela fiscalização por parte do Estado formaliza a fundação de um Organismo de Controle Social, através da visita aos pontos de comercialização dos/as produtores/as, os catalogam e depois ficam com o compromisso de entregar aos/às produtores/as a certificação para venda direta.

Em entrevistas a membros do Colônia I e da Colina foi exposto que é pouco recorrente, mas acontece de potenciais compradores/as de seus produtos questionarem acerca do selo e deixarem de comprar quando sabem do processo de certificação praticado. Por conta disso, mesmo demonstrando haver um consenso acerca do caráter positivo do Controle Social, há a intenção de conseguir a certificação pelo Sistema Participativo, o qual é composto pelos Membros do Sistema e pelo Organismo Participativo de Avaliação da Conformidade – OPAC. O OPAC pode autorizar os/as fornecedores/as por ele controlados a utilizar o Selo do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica (Figura 6), o que facilita ao/à consumidor/a identificar os produtos orgânicos que estão em conformidade com os regulamentos e normas técnicas da produção orgânica<sup>30</sup>. No Colônia I, deu-se início ao processo há cerca de seis meses.

---

<sup>30</sup> Fonte: <http://planetaorganico.com.br/site/index.php/sistemas-participativos/>



Figura 6 Selo do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica (Fonte: <http://planetaorganico.com.br/site/index.php/sistemas-participativos/>)

Quem tem a garantia via Organismos de Controle Social, como acontece hoje com o Colônia I e com a Colina, possui um certificado como o do Seu Vitorino, um dos membros do Grupo Vida e Preservação (Colônia I):

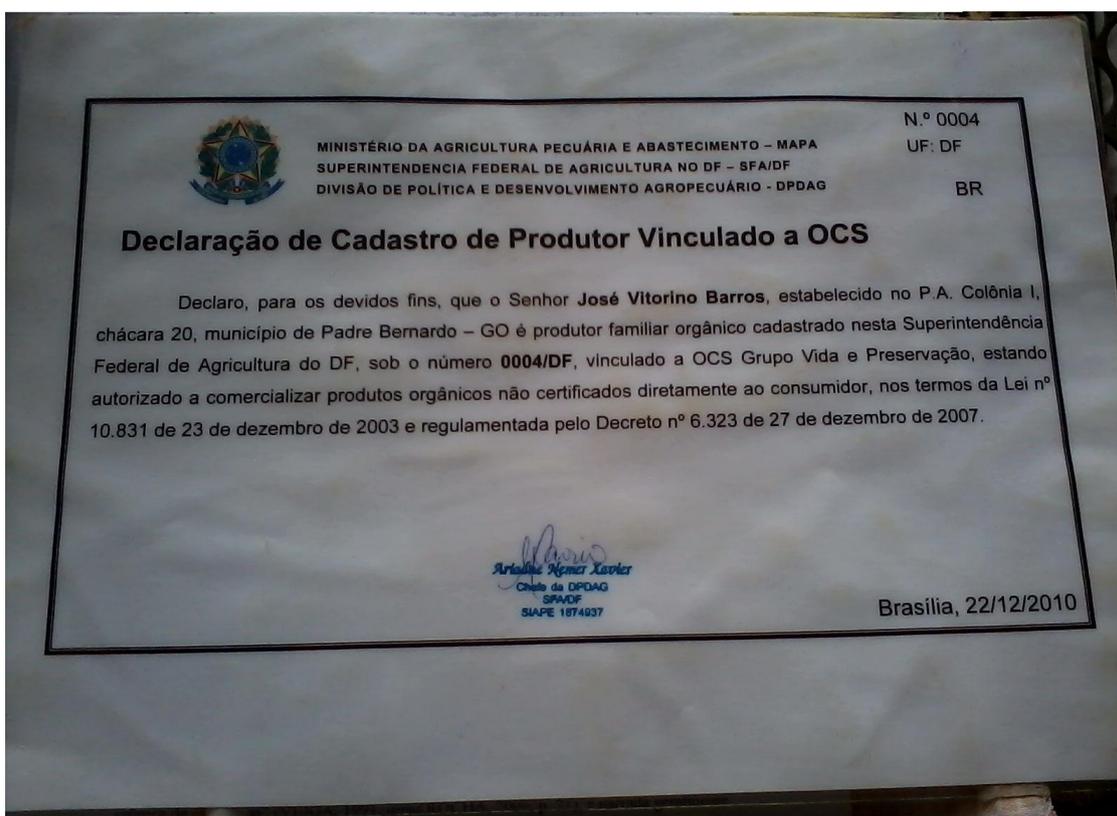


Figura 7 Declaração de Cadastro de Produtor vinculado a OCS. (Foto minha)

Em ambas, Coopafama e Colina, há o envolvimento nos debates em torno da oposição entre a agricultura orgânica *versus* agroecologia. Foi possível perceber um consenso sobre a amplitude da agroecologia, em contraposição à agricultura orgânica, envolvendo um maior conjunto de práticas e de reflexões. Wátilla (morador do Colônia I) argumenta que “na agroecologia nada se perde, tudo se transforma, a matéria cicla e a energia flui [...] além da preocupação com a agricultura em si, é preciso estar a tento ao lixo, reciclar, usar a fossa agroecológica, ensinamentos da bioconstrução”.

É possível afirmar que, no geral, existe entre as comunidades locais em questão uma crítica à produção de orgânicos em grandes propriedades, fora da agricultura

familiar. Sobre as diferenças entre agroecologia e agricultura orgânica e esse ponto do tamanho e do modelo de produção, cabe apresentar a fala de um dos/as produtores/as de orgânicos, morador da Colina:

No meu entender, a agroecologia é acima da agricultura orgânica. Por exemplo, a Lei da agricultura orgânica [LEI Nº 10.831, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003] diz o que você pode usar, o que você não pode, insumos orgânicos. Mas se você, por exemplo, até muito recentemente as certificadoras (IBD, essa turma, né) incluíram essas questões ambientais. A agroecologia é a agricultura orgânica e mais outras coisas: tem que ter preocupação com as águas, com as nascentes, com a própria paisagem, destinação de lixo, relações sociais. [...] Por exemplo, hoje na agricultura orgânica se você usa aqueles insumos permitidos e num tá nem aí pro resto, você é orgânico, recebe o selão lá, mas a sua água..apesar de que recentemente as certificadoras tão vendo essa questão de água. Mas a agroecologia é bem mais ampla que a agricultura orgânica. Uma crítica que se faz à grande propriedade é que você só faz uma substituição de insumos, você troca o insumo que não é permitido pelo que é permitido e o resto você num tá nem aí. Você continua usando máquina pesada, não liga pra sua água, num bota um quebra vento, então você continua dependendo de insumos. A agroecologia é uma série de práticas pra você depender cada vez menos de insumos.

Portanto, a agroecologia e a agricultura orgânica não são sinônimos. Foram desenvolvidas diferentes correntes de produção com base na utilização de certos princípios, entre as quais “a agricultura orgânica tem sido a mais difundida, sendo reconhecida junto ao mercado como sinônimo de todas as outras” (ASSIS et al., 1998; COSTA, 1987; JESUS, 1996, 1985 *apud* ASSIS, L.; ROMERO, A. R., 2002: 73), mesmo que não o seja, como já foi aqui exposto. Uma agricultura que trata apenas de substituir insumos químicos industrializados por insumos alternativos naturais não necessariamente será uma agricultura de base ecológica sustentável com enfoque agroecológico (CAPORAL; COSTABEBER, 2004: 10).

A agricultura orgânica consiste em uma prática agrícola e, como tal, em “um processo social que apresenta alguns vieses expressos em diferentes formas de encaminhamento tecnológico e de inserção no mercado” (ASSIS, L.; ROMERO, A. R., 2002: 74), ou seja, a depender de como ela ocorre, os limites da agroecologia são respeitados em maior ou menor grau. Cannuto (1998 *apud* ASSIS, L.; ROMERO, A. R., 2002: 74) apresenta duas perspectivas nesse contexto: “uma empresarial, orientada pela lógica do capital com ênfase para a produção de produtos para o mercado externo e uma familiar, que produz basicamente alimentos para o mercado interno, orientada por uma lógica familiar de organização da produção”. Colônia I e Colina compartilham da perspectiva familiar, e afirmam praticar a agricultura agroecológica para a produção de alimentos orgânicos, e não apenas uma “agricultura orgânica”.

Há outras questões, para além das expostas. Nos dois casos há relatos de que a fiscalização é exagerada quando se trata da produção de orgânicos em geral, se comparada à produção convencional (inclusive em relação às suas próprias produções), e que existem dificuldades no acesso ao crédito. Estas seriam as principais dificuldades<sup>31</sup> atualmente, as quais Luiz Pinagé (morador da Colina) e Wátila (morador do Colônia I) resumidamente definem como advindas de se estar “fora do pacote oficial, do pacote tecnológico”.

E, ainda, cabe apresentar uma diferença entre chácara Colina e assentamento Colônia I: ao contrário do que acontece no Colônia I, a produção da Colina, não promove suficientemente a geração de renda para as pessoas nela envolvidas. Em vez disso, várias são as vezes em que há a necessidade de se investir dinheiro advindo de outras fontes, externas à produção da chácara e é recorrente que o retorno da produção apenas equivalha ao que foi investido, ou nem isso. As pessoas do Colônia I, além de não serem uma única família (seis envolvidas atualmente na produção de orgânicos), como ocorre na Colina, estão organizadas em grupos de trabalho desde 2002 e em 2010 fundaram a Cooperativa. Ou seja, são mais famílias, contam com mais pessoas, mais mão de obra.

Para pensar o encontro dessas comunidades com as agências externas, é preciso fazer mais uma consideração. Enquanto as pessoas do Colônia I têm toda vida em um contexto rural e de luta em prol da reforma agrária, na Colina a ida para o meio rural consistiu em uma escolha posterior às experiências no contexto urbano. Luiz Pinagé (Colina) decidiu tal deslocamento após estar formado em agronomia, portanto, já na condição de técnico. No Colônia I a formação de técnicos/as agrícolas foi posterior ao envolvimento com a produção na agricultura. A escolha pela agroecologia no Colônia I adveio de uma decisão balizada por experiências anteriores e posteriores ao contato com agências externas, e do apoio de tais agências. Pode-se dizer, a partir dessas colocações, que a Colina está mais próxima, se comparada ao Colônia I, de agências externas como o ISPN, o Movimento *Slow Food* e a Central do Cerrado, ou que estas não são exatamente externas à Colina, visto que o próprio Luiz Pinagé já integrou o ISPN, por exemplo. Tal situação é diferente no caso do Colônia I: é possível considerar que o campesinato fez parte de toda a vida dos/as integrantes, e que, mesmo que algumas

---

<sup>31</sup> Vale acrescentar que existem outras dificuldades relacionadas à produção de orgânicos e apontadas inclusive por pessoas que costumavam realizá-la e não o fazem mais. No Colônia I, por exemplo, são apontadas dificuldades para dar início a um investimento, para obtenção de água, para driblar a falta de apoio da família como um todo, e por conseguinte, a falta de mão de obra, etc.

peças possam ter trabalhado com a Central do Cerrado e/ou com o ISPN, estas agências continuam com a característica de serem externas ao assentamento.

### 1.5 Alimentação e cultura e algumas questões acerca da tradicionalidade

*“Toda substância nutritiva é alimento, mas nem todo alimento é comida”<sup>32</sup>* (Da Matta, 1986)

Diegues (1996) define culturas tradicionais como “padrões de comportamento transmitidos socialmente, modelos mentais usados para perceber, relatar e interpretar o mundo, símbolos e significados socialmente compartilhados, além de seus produtos materiais, próprios do modo de produção mercantil” (DIEGUES, 1996), afirmando que, para além da definição exposta, num certo sentido todas as culturas são tradicionais.

Como “produtos materiais”, nos termos de Diegues, podem-se incluir as comidas e os processos relacionados à alimentação de determinada “cultura tradicional”. Segundo Woortmann, o/a camponês/a, ao trabalhar a terra,

Juntamente com a produção de alimentos, produz categorias sociais, pois o processo de trabalho, além de ser um encadeamento de ações técnicas, é também um encadeamento de ações simbólicas, ou seja, um processo ritual. Além de produzir cultivos, o trabalho camponês produz cultura (WOORTMANN, 1997: 15).

A modernização da agricultura impactou as “culturas tradicionais” e sua maneira de produzir, em diferentes graus. O processo de

substituição da agricultura tradicional por uma agricultura modernizada representava a abertura de importantes canais para a expansão dos negócios das grandes corporações econômicas, tanto no fornecimento das máquinas e insumos modernos como na comercialização mundial e nas indústrias de transformação dos produtos agropecuários, sem esquecer o financiamento aos países que aderissem ao processo de modernização (BRUM, 1988: 45, *apud* PINHEIRO, 2004: 06).

No Brasil, aconteceu uma modernização conservadora, que priorizava o investimento nos grandes produtores, mas ela não ocorreu de forma homogênea e nem sem que houvesse divergências em relação a seus princípios e à sua dita eficiência para sanar a fome do planeta. Como expus na primeira seção do presente capítulo, a agroecologia surge como uma proposta alternativa a tal modernização. Sobre o fato de Colônia I e Colina produzirem agroecologicamente, cabe apresentar as colocações de Altieri (1999: 103), de que os agricultores tradicionais proporcionaram sistemas complexos de cultivo elaborados ao longo de séculos, que satisfizeram suas

---

<sup>32</sup> Da Matta diferencia alimento de comida, chamando a atenção para o aspecto cultural da comida. “Comida se refere a algo costumeiro e sadio, alguma coisa que ajuda a estabelecer uma identidade, definindo, por isso mesmo, um grupo, classe ou pessoa” (Da Matta, 1986: 22).

necessidades reprodutivas sem depender da mecanização e uso de insumos químicos industrializados, desenvolvendo uma agricultura com produtividade sustentável. O autor afirma que a agroecologia preza pelo resgate e valorização de saberes tradicionais camponeses, os quais consistem em uma das bases para composição do conhecimento agroecológico, sobretudo por terem eles um entendimento de pertencimento e correlação com o meio natural nas práticas que possibilitam a sua reprodução sócio-cultural (ALTIERI, 1999: 15). Segundo Altieri, o uso contemporâneo do termo agroecologia data dos anos 1970, mas seu saber e prática são tão antigos quanto às origens da agricultura. Nesse sentido,

O estudo de sistemas agrícolas tradicionais proporcionou grande parte da matéria prima para a construção de hipóteses e sistemas de produção alternativos para a agroecologia. A cada vez é mais amplo o estudo da agricultura a partir do saber local tradicional camponês realizado por equipes multidisciplinares para documentar essas práticas, desenvolvendo-se categorias de classificação para analisar os processos biológicos e para avaliar feições das forças sociais que influem nessa agricultura, fundamentais na construção do pensamento agroecológico (ALTIERI, 1999: 27 *apud* ZAPPALA, 2011: 48).

A modernização da agricultura se impôs aos sistemas agrícolas tradicionais, na pretensão de uma homogeneização das formas de produzir. Tal homogeneização não aconteceu. Os “produtos materiais”, nos termos de Diegues, em especial as comidas e os processos relacionados à alimentação de determinadas “culturas tradicionais”, no caso as camponesas, não desapareceram e a agroecologia pode ser apontada como uma das suas formas de resistência. Segundo Mintz (2001), “o comportamento relativo à comida revela repetidamente a cultura em que cada um está inserido” e “liga-se diretamente ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social”. Objetivando precisar o que é “cultura alimentar”, Braga (2004) coloca que,

Na antropologia, a cultura pode ser entendida como um sistema simbólico, ou seja, um conjunto de mecanismos de controle, planos, receitas, regras e instruções que governam o comportamento humano [Geertz, 1979]. Esses símbolos e significados são partilhados entre os membros do sistema cultural, assumindo um caráter público e, portanto, não individual ou privado. (BRAGA, 2004: 38)

A autora cita Marshal Sahlins (1979) para salientar sua contribuição às colocações de Geertz no sentido de que a cultura é formulada por meio do interesse utilitário e da atividade prática, definindo a vida por meio de um sistema simbólico<sup>33</sup>. E,

---

<sup>33</sup> O autor discorre acerca do totemismo moderno, o qual, segundo ele “não é negado por uma racionalidade de mercado. Ao contrário, é promovido precisamente na medida em que valor de troca e consumo dependem de decisões de ‘utilidade’. Pois essas decisões giram em torno da significação social de contrastes concretos entre produtos”. (SAHLINS, 1979: 177).

também, retoma Mary Douglas (1976) e suas reflexões acerca da arbitrariedade da formulação das regras constituintes dos sistemas simbólicos<sup>34</sup>.

Ainda em relação à cultura alimentar e a antropologia, a autora expõe:

Pode-se afirmar que nossos hábitos alimentares fazem parte de um sistema cultural repleto de símbolos, significados e classificações, de modo que nenhum alimento está livre das associações culturais que a sociedade lhes atribui. [...] É possível, ainda, argumentar que a cultura alimentar é constituída pelos hábitos alimentares em um domínio em que a tradição e a inovação têm a mesma importância. Ou seja, a cultura alimentar não diz respeito apenas àquilo que tem raízes históricas, mas, principalmente, aos nossos hábitos cotidianos, que são compostos pelo que é tradicional e pelo que se constitui como novos hábitos. (BRAGA, 2004: 39)

Após a afirmação da autora quanto à equivalência de importância das inovações e das tradições nos hábitos alimentares, ela salienta que “entre os aspectos que compõem o conceito de segurança alimentar e nutricional, sublinha-se a preocupação com o respeito e a preservação da cultura alimentar de cada povo” e, “nesse sentido, cada país deve ter condições de assegurar sua alimentação, sem que lhe seja imposto um padrão alimentar estranho às suas características e tradições”.

Considerando-se que pode ser um dos pilares da identidade regional a cozinha tradicional e *típica* (ABDALA, 1997, 2007) e que entre “produtos materiais” socialmente compartilhados ligados ao mundo simbólico de uma “cultura tradicional”, no sentido colocado por Diegues (1996), estão as comidas e os processos relacionados à alimentação, Mintz (2001) constata que até os anos 1980 são poucas as produções antropológicas relacionadas especificamente às tradições culinárias e à comida<sup>35</sup>. Segundo o autor, é a partir da década de 90 que ocorrem “mudanças significativas nesses estudos, ligados principalmente ao forte crescimento de um mercado mundial de alimentos” (BRAGA, 2004), sendo que “as análises de comunidades humanas no mundo moderno se tornaram mais complexas graças à crescente interconexão econômica das localidades” (MINTZ, 2001). Porém,

A difusão mundial de certos alimentos, como os que foram primeiro cultivados no Novo Mundo, é muito mais antiga do que a chamada ‘globalização’, e é importante continuar lembrando os entusiastas globalistas – que parecem ser tantos – dessa verdade tão pouco espetacular. A difusão do milho, da batata, do tomate e da pimenta-do-reino, da mandioca e do pimentão, do amendoim e da castanha, tanto no Novo quanto no Velho Mundo, não precisaram de transporte aéreo, de cientistas de aventais brancos, do McDonald’s, nem de engenharia genética – nem tampouco de

---

<sup>34</sup> Essas questões serão mais bem aprofundadas no Capítulo 4 do presente estudo.

<sup>35</sup> O exemplo dado por Mintz (2001) é dos trabalhos de Rosemary Firth (1966 [1943]), de Raymond Firth (1966 [1946]) e de Audrey Richards (1951[1939]). O motivo disso, segundo ele, pode ser “talvez porque a comida e sua preparação fossem vistas como trabalho de mulher, e a maioria dos antropólogos fosse composta por homens; ou porque o estudo da comida fosse considerado prosaico e pouco importante, comparado ao da guerra, da sucessão na chefia ou da mágica e da religião” (MINTZ, 2001: 32).

propaganda, e muito menos de antropólogos – e começou a acontecer há quinhentos anos. (MINTZ, 2001: 33)

E, então, considerando que a comida consiste em um “capítulo vital na história do capitalismo, muito antes dos dias de hoje”, pelo fato de a alimentação formar um mercado (“como alimentar pessoas e como fazer dinheiro alimentando-as”), o autor afirma: “como as comidas são associadas a povos em particular, e muitas delas são consideradas inequivocadamente nacionais, lidamos frequentemente com questões relativas à identidade”, e “a espantosa circulação global de comidas e a circulação paralela de pessoas” levantem “novas questões sobre comida e etnicidade” (MINTZ, 2001).

Os estudos de antropologia da alimentação, nesse sentido, “possibilitam a compreensão dos nossos padrões alimentares, suas origens, composição, seus valores simbólicos e uma série de aspectos que nos auxiliam na conscientização sobre o que somos por meio do que comemos” (BRAGA, 2004), e, então, a análise da cultura alimentar baseia-se na premissa de que “a identidade étnica pode estar estreitamente relacionada a uma tradição culinária particular”. Braga acrescenta:

É possível resgatar alimentos que faziam parte do cardápio dos antepassados e que, hoje, estão relegados a um segundo plano. Modos de preparo, ingredientes, condimentos e uma série de elementos típicos da culinária de grupos determinados podem ser recuperados a partir desses estudos. As pesquisas sobre alimentação contribuem, ainda, para a valorização da diversidade alimentar, reforçando aspectos referentes à saúde e à nutrição. (BRAGA, 2004)

Portanto, a alimentação tem seu aspecto cultural e remete tanto ao cotidiano das pessoas, grupos, comunidades e nações quanto ao diálogo inovação/tradição dos hábitos relacionados à comida. Houve épocas em que foram poucos os estudos, inclusive antropológicos, sobre a alimentação, sendo que hoje se verifica um aumento nas pesquisas sobre o tema, sobretudo em decorrência do desenvolvimento de um mercado mundial de alimentos. A presente pesquisa, inclusive, pode-se dizer que surge no referido contexto.

Aproveitando o destaque de Braga acerca da contribuição dos estudos sobre alimentação para a valorização da diversidade alimentar, é válido salientar que há uma diferença marcante entre os/as interlocutores/as do presente estudo. Por um lado, as pessoas do Colônia I e da Colina possuem suas culturas alimentares construídas em um contexto rural (no caso da Colina, primeiramente urbano) e envolveram-se na produção e consumo de alimentos orgânicos e, por outro lado, as pessoas associadas ao Movimento *Slow Food*, o qual será melhor apresentado no Capítulo 2, têm como um de

seus objetivos que seus/suas integrantes, e as outras pessoas do mundo, tenham a oportunidade de preservar suas tradições, especialmente alimentares, dentro de uma perspectiva ligada à sustentabilidade: sem agrotóxicos, herbicidas, etc. e sem serem diminuídas diante da industrialização e do crescimento do mercado mundial de alimentos, que tem como exemplo marcante a rede *fast food* McDonalds.

## Capítulo 2 - Alimentação: a crescente hegemonia do “fast” e a emergência do “slow”

Contextualizados o assentamento Colônia I e a chácara Colina, feita uma apresentação da história da agricultura moderna e da produção de alimentos e apresentadas questões acerca da alimentação e da tradicionalidade, segue a apresentação do Movimento internacional *SlowFood* e da Central do Cerrado (central de cooperativas que atua regionalmente) – as outras coletividades com as quais houve interlocução no presente estudo. A análise destes atores permitirá um diálogo entre o hábito alimentar influenciado pela grande indústria alimentícia e ideologias alternativas a esta.

Neste contexto, o envolvimento com a agroecologia, por parte das comunidades locais em questão, bem como do Movimento internacional *Slow Food*, está permeado por uma série de discursos e práticas ligados ao desenvolvimento sustentável e a outras questões como, por exemplo, a mudanças nos movimentos de caráter homogeneizador vinculados ao capitalismo e à globalização, especialmente no que tange à alimentação. Também em relação aos impactos do crescimento da indústria alimentícia, a perspectiva crítica diante dos padrões hegemônicos é colocada, por integrantes tanto das comunidades locais produtoras quanto do Movimento internacional *Slow Food* e da Central do Cerrado. A “sustentabilidade” aparece como preocupação, prática e meta constante, a qual deve evidenciar-se através de atitudes apontadas como alternativas ao padrão da sociedade ocidental contemporânea.

Apesar das diferenças, o Movimento *Slow Food* e a Central do Cerrado são compostos por pessoas interessadas por práticas sustentáveis que promovam bem estar socioeconômico e de saúde em conjunto com a preservação e o cuidado com o meio ambiente. As pessoas entrevistadas, todas integrantes ou ex-integrantes do Movimento, sendo que uma é membro da Central do Cerrado, estão na condição de consumidoras de alimentos e, nesse sentido, preocupam-se, dentre outras coisas, em: 1) adquirir produtos alimentícios dos quais saibam a origem e os quais sejam saudáveis; 2) pagar preços justos o suficiente para gerar renda aos/às produtores/as; 3) se distanciar, de alguma maneira, dos processos ligados ao capitalismo e à globalização; e 4) valorizar as tradições, especialmente as alimentares e culinárias, bem como a preservação dos ecossistemas. Ambos, Movimento *Slow Food* e Central do Cerrado, constituem agências com membros em vários estados do país e com representantes locais, no

Distrito Federal, que dialogam em alguma medida com o assentamento Colônia I e com a chácara Colina.

## **2.1 Produção, acesso e consumo de alimentos à luz dos processos de industrialização e globalização**

Para entender como a industrialização e a globalização afetaram a alimentação, especialmente no ocidente, tanto no que diz respeito à escolha dos próprios alimentos quanto às relações sociais imbricadas no ato de se alimentar, cabe retomar certas questões apresentadas no capítulo 1 acerca do processo de constituição da agricultura moderna ocidental.

O processo de modernização da agricultura tem sua origem ligada às descobertas do século XIX, que levaram à passagem de um conhecimento agrônomo essencialmente empírico para um avanço mediado pelos progressos científico-tecnológicos. A Revolução Verde, como parte das consequências desse processo, foi marcada pela introdução na agricultura, na pecuária e na indústria das descobertas relacionadas à genética e à biologia, na busca por uma maior produtividade. Houve então a inclusão, na agropecuária, de variedades geneticamente modificadas, fertilizantes químicos de alta solubilidade, agrotóxicos com maior poder biocida, motomecanização, etc. Esse conjunto tecnológico, na Europa e nos Estados Unidos, impulsionou a origem do paradigma da agricultura convencional hegemônico nos dias atuais (baseado na adoção em massa dos sistemas monoculturais), no qual está inserido também o Brasil.

Além da industrialização do campo e da formação da agroindústria, os avanços científico-tecnológicos e a própria industrialização possibilitaram a criação e a produção de alimentos padronizados e em larga escala, vendidos geralmente em supermercados e lanchonetes. Dessa maneira, industrialização e globalização modificaram e modificam a alimentação da sociedade, mudando hábitos e alterando valores relacionados à dieta – o que, quando e como consumir este ou aquele alimento. Fischer (1998) coloca que

*A alimentação torna-se, propriamente falando, um mercado de consumo de massa: a partir de então processa-se como produto altamente transformado com o apoio das mais modernas técnicas [...], são distribuídos por redes comerciais que não cessam de aperfeiçoar seu poder de complexidade, colocando em ação uma logística extremamente elaborada. (Fischer, 1998: 846)*

Segundo Rial (1995), alimentação e globalização, à primeira vista, eram termos irreconciliáveis. Essa colocação traduz a dificuldade de entender o que exatamente se

atribui ao termo *globalização*, bem como a de abordar fenômenos locais e globais e a relação entre eles. É fato que o modelo de produção dos *fast foods* tem características fordistas e tayloristas<sup>36</sup>, as quais levam à racionalização do trabalho e do processo produtivo, visto que o processo de preparação dos alimentos é dividido e reconvertido em operações simples e repetitivas de modo a implicar vários/as trabalhadores/as na preparação de um único produto. Dessa forma, vale entender tal modelo de produção enquanto confluyente com a *globalização*, no sentido que Massey (2008) coloca, desta como um discurso e projeto político e econômico - neoliberal - dentro da modernidade, a qual constrói uma ideologia de mundo conectado e uma crença de que há uma “globalização geral”. Rial (1995), contribuindo para tal reflexão, assegura que

Nas práticas sociais, assim como a nível do imaginário, a mundialização se expressa e é vivida através de duas tendências: de um lado a que conduz à *homogeneização* à escala planetária; de outra, a que revela a irrupção de *localismos* [...] o movimento de globalização comporta nele mesmo estas duas tendências, uma unificadora a outra diversificante. (RIAL, 1995)

Sendo assim, o caso dos *fast foods* pode ser entendido enquanto um caso concreto de globalização, no qual o “local” é constituinte do processo, não devendo ser entendido como “vítima” ou como “passivo” diante de uma pressão homogeneizadora<sup>37</sup>. O movimento de homogeneização ao qual ele está vinculado acontece sempre a partir de diversos locais e de maneiras diferenciadas e específicas, e, além disso, é questionável a noção de que sua influência atinja todos os lugares.

Sobre os *fast foods*, e sua expansão pelo mundo, Fischer coloca que

Depois de ter se imposto nos Estados Unidos, o *fast food* começou sua expansão mundial, com uma aceitação diferenciada. Do mesmo modo que, nos anos 50, a Coca-Cola tinha sido descoberta pela Europa convalescente da guerra com uma mistura de delícia e horror ideológico, assim também o *fast food* esbarrou em obstáculos políticos consideráveis. (FISCHER, 1998: 855)

Sendo que

---

<sup>36</sup> Por exemplo, tecnologias e práticas de controle do trabalho, hábitos de consumo e mudança nas configurações de poder econômico (Harvey, 1996). Sobre isso, Fischer coloca que “tendo partido da América para conquistar o mundo, o fast food é a aplicação do taylorismo, ou seja, da divisão e racionalização do trabalho à preparação de refeições servidas em restaurantes” e ainda, do fordismo, ao introduzirem “na preparação das refeições o sistema da produção em cadeia. Com uma equipe reduzida, sem grande qualificação, portanto com baixo salário, equipamentos adaptados e procedimentos cada vez mais padronizados [...]” (FISCHER, 1998).

<sup>37</sup> Segundo Rial (1995) “é necessário relativizar a ideia de homogeneidade; os itens fast-foodianos são consumidos segundo o imaginário que os cerca, [...] partilhar um símbolo [...] não significa forçosamente partilhar uma imagem mental, um mesmo significado. Ainda que os fast foods correspondam, em grande medida, a espaços que são definidos como de não-lugares, procurei aqui [em seu artigo] mostrar o oposto, que neles se entra *em outro lugar* sempre. O complexo movimento de globalização antes de ser visto como produto de uma lógica cultural uniformizante, deve ser abordado a partir das práticas e experiências de grupos de indivíduos”. (RIAL, 1995)

[...] a empresa McDonald's<sup>38</sup> encarna superlativamente o “imperialismo americano” que, para um grande número de europeus, em particular do sul, ameaça as tradições culinárias às quais as pessoas estão apegadas. (FISCHER, 1998: 856)

Considerando que a globalização e a industrialização têm relação/influência nos hábitos alimentares e sendo um exemplo dessa situação o fenômeno da ampliação do *fast food*, tanto na acessibilidade quanto na quantidade e na frequência do consumo, vale apresentar as colocações de Garcia (2003) sobre a comensalidade contemporânea. Segundo ela, esta se caracteriza:

Pela escassez de tempo para o preparo e consumo de alimentos; pela presença de produtos gerados com novas técnicas de conservação e de preparo, que agregam tempo e trabalho; pelo vasto leque de itens alimentares; pelos deslocamentos das refeições de casa para estabelecimentos que comercializam alimentos – restaurantes, lanchonetes, vendedores ambulantes, padarias, entre outros; pela crescente oferta de preparações e utensílios transportáveis; pela oferta de produtos provenientes de várias partes do mundo; pelo arsenal publicitário associado aos alimentos; pela flexibilização de horários para comer agregada à diversidade de alimentos; pela crescente individualização dos rituais alimentares (GARCIA, 2003: 484).

Com relação aos *fast foods*, que estão enquadrados no que Garcia definiu e caracterizou por comensalidade contemporânea, Bleil (1998) afirma que estes têm conquistado um público crescente, assim como os alimentos industrializados em geral, consistindo o seu elevado consumo em uma realidade para milhões de brasileiros/as. Segundo ela, “isso se deve, em parte, à mentalidade moderna, presente globalmente, difundindo o desejo de consumo ilimitado, e à ideia da supremacia do conhecimento técnico e científico” (BLEIL, 1998).

Para entender as permanências e as mudanças, de maneira geral, na alimentação e nas formas de alimentar-se e produzir os alimentos, no caso do Brasil, vale considerar as conclusões dessa autora. Após sua pesquisa, ela coloca que no Brasil “as novidades da indústria alimentar conquistam novos consumidores todos os dias” e que algumas mudanças na dieta brasileira são perceptíveis, a exemplo do aumento no consumo de carne<sup>39</sup> e de pão branco (alimentos bastante utilizados em estabelecimentos *fast food*), acompanhado de uma diminuição no de feijão e farinha. A autora, diante desse e de outros fatos, coloca que a tradição gastronômica do Brasil apresenta a tendência a uma maior abertura a entrada dos “produtos símbolos da modernidade” (diferentemente da

---

<sup>38</sup>Fala-se inclusive de uma “McDonaldização”, termo colocado por Fischer cunhado por Ritzer (1983). Segundo Ritzer, “A McDonaldização é o processo pelo qual os princípios dos restaurantes fast food estão se tornando dominantes cada vez mais nos setores da sociedade”.

<sup>39</sup> Segundo Bleil (1998) “o aumento do consumo de carne pode refletir a necessidade do brasileiro de mostrar certa ascensão social”. Ela fala que “Para grande parte da população, que sempre viveu à margem do consumo, a carne ainda continua sendo o alimento que mais demonstra a condição econômica. Talvez seja o alimento mais desejado pelo brasileiro, pois é dos que causam maior sensação de saciedade”.

França -a exemplo da autora -, país que demorou mais a abrir a entrada para esses produtos).

No Brasil, há uma diversidade grande quando se trata da alimentação. De norte a sul do país os hábitos alimentares construíram-se a partir do diálogo entre as culturas indígena, negra e portuguesa, além de outras culturas, principalmente mediante os vários processos de imigração, que acarretaram mudanças no prato brasileiro. Collaço (2011), ao estudar a imigração italiana para o Brasil a partir da perspectiva trazida pela cozinha, aponta que essa acarretou mudanças na culinária brasileira, na medida em que a “comida fala de identidade o tempo todo e se apropria de ideias que circulam em torno de emblemas nacionais e regionais, entre famílias, posição social, idade e que é manipulada a partir das relações sociais”. A autora, pois, reforça a relação entre comida e identidade social, e, além disso, destaca o potencial de impulsionar mudanças em hábitos e tradições alimentares desencadeado pelas relações entre diferentes pessoas, grupos, comunidades e nações.

## 2.2 O Movimento *Slow Food*

*Na Itália, quando a rede McDonald's desejou abrir um discreto restaurante na Pizza Di Spagna, em Roma, alguns milhares de pessoas manifestaram seu protesto. Tratava-se de defender a tradição culinária local contra a invasão dos americanos bárbaros. Criou-se um movimento intitulado slow food, que ainda existe. (Fischer, 1998)*

Dado o cenário de um mercado mundial de alimentos, da agroindústria, e da globalização, e exposto o contexto de tensão: tradições culinárias *versus* alimentação homogênea<sup>40</sup> em todo o mundo, baseada em *fast foods*, surge na Itália, na década de 1980, o Movimento *Slow Food*. A seguir, será apresentada a história, os princípios e as principais atividades do Movimento, além de como acontece a organização deste no Distrito Federal.

O Movimento *Slow Food*, segundo o portal eletrônico <http://www.slowfoodbrasil.com>, foi fundado por Carlo Petrini, atual presidente do *Slow Food* internacional, e consiste em

Uma associação internacional sem fins lucrativos fundada em 1989<sup>41</sup> como resposta aos efeitos padronizantes do *fast food*; ao ritmo frenético da vida atual; ao

---

<sup>40</sup> Stephen Greenblatt (1991:152 *apud* SAHLINS, 1997: 51) coloca a existência de um “pessimismo sentimental” caracterizado pelo entendimento de que estão “a vida dos outros povos do planeta desmoronando em visões globais da hegemonia ocidental”. Adiante retomarei alguns aspectos acerca do referido pessimismo.

<sup>41</sup> O Movimento *Slow Food* foi fundado na Itália em 1986, três anos antes de se tornar internacional.

desaparecimento das tradições culinárias regionais; ao decrescente interesse das pessoas na sua alimentação, na procedência e sabor dos alimentos e em como nossa escolha alimentar pode afetar o mundo.

O símbolo do Movimento é um caracol (Figura 8). Segundo o portal eletrônico de divulgação do Movimento no Brasil, “o caracol foi escolhido porque se movimenta lentamente e vai comendo calmamente durante o seu ciclo de vida”.



Figura 8 Logotipo do Movimento *Slow Food*<sup>42</sup> (Fonte: <http://www.slowfood.it/>)

Ao associar-se ao Movimento, a pessoa passa a apoiar a Fundação *Slow Food* para a Biodiversidade; as Fortalezas *Slow Food* em todo o mundo; uma agricultura que respeite o meio ambiente, os seres humanos e o sabor; e uma gama de novos projetos educacionais em escolas e na sociedade em geral.

A Fundação *Slow Food* para a Biodiversidade foi fundada em Florença (Itália), em 2003, com o objetivo de defender a biodiversidade alimentar e as tradições gastronômicas em todo o mundo, promovendo “um modelo sustentável da agricultura, que respeite o meio ambiente, a identidade cultural e o bem estar animal”. Ela financia<sup>43</sup> os projetos: Fortalezas, Arca do Gosto, dentre outros - todos relacionados com a proteção da biodiversidade. Estes projetos são implementados em cerca de cinquenta países, incluindo o Brasil. Segundo o portal eletrônico do Movimento<sup>44</sup>, o foco econômico principal da Fundação é dedicado ao apoio em países menos desenvolvidos, onde a defesa da biodiversidade significa mais que uma melhoria na qualidade de vida, na medida em que contribui para “salvar vidas de comunidades inteiras”.

---

<sup>42</sup> Não se pode usar a logomarca do *Slow Food* em produtos ou restaurantes, “pois a logomarca do *Slow Food* é uma imagem de marca registrada e apenas pode ser utilizada quando relacionada com a associação nacional, internacional do *Slow Food* em eventos dos *Convívios*. O regulamento completo da utilização da logomarca do *Slow Food* está disponível no link [http://www.slowfoodbrasil.com/images/regras\\_logomarca.pdf](http://www.slowfoodbrasil.com/images/regras_logomarca.pdf)” (Fonte: <http://www.slowfoodbrasil.com/slowfood/uso-da-logomarca>).

<sup>43</sup> A Fundação capta fundos através da Associação *Slow Food* e também junto a empresas da indústria alimentícia, órgãos públicos, empresas em outros setores e de todos os interessados em apoiar os projetos do *Slow Food* em defesa da biodiversidade dos alimentos. É afirmada a garantia de completa transparência no uso de todas as doações e contribuições que recebe. Além disso, o seu status de organização qualificada fornece benefícios de dedução de impostos na Itália.

<sup>44</sup> <http://www.slowfoodbrasil.com/fundacao>

As Fortalezas são pequenos projetos de preservação e desenvolvimento da qualidade dos produtos nos territórios, envolvendo diretamente produtores/as, técnicos/as e entidades locais. Os seus objetivos são: promover os produtos artesanais; estabelecer padrões de produção com os/as produtores/as para assegurar a qualidade do produto; e, acima de tudo, garantir a viabilidade futura para os produtos tradicionais. Suas estratégias variam de acordo com os projetos e os produtos, indo desde aproximar produtores/as, coordenar a promoção e estabelecer guias de autenticidade, até um investimento direto em equipamentos para os/as produtores/as.

A Arca do Gosto é um catálogo mundial que localiza, identifica, descreve e divulga sabores “quase esquecidos dos produtos ameaçados em extinção, mas ainda vivos, com potenciais produtivos e comerciais reais”, constituindo um recurso para “pessoas interessadas em recuperar raças autóctones e aprender sobre a riqueza de alimentos que a terra oferece<sup>45</sup>”. O início da iniciativa se deu em 1996 e, desde então, mais de 1000 produtos de dezenas de países foram integrados à Arca. É após o trabalho de catalogação da Arca, que o processo de constituição das Fortalezas se inicia, mas não automaticamente, visto que o reconhecimento e a promoção de um produto dependem do interesse e do trabalho das pessoas envolvidas.

Existem também as Comunidades do Alimento que, segundo Carlo Petrini (2007<sup>46</sup>), são entidades fisicamente identificáveis. Podem ser Fortalezas ou grupos de produtores/as, com valores, interesses e propósitos comuns. Na ocasião do evento Terra Madre, encontro mundial das Comunidades do Alimento que ocorre a cada dois anos (desde 2004), estas tem a oportunidade de trocar experiências e criar novas redes entre produtores/as de alimentos de todo o mundo, com objetivos diversos (por exemplo, realizar eventos menores ou trabalharem em conjunto na produção e comercialização de seus produtos). Tais comunidades constituem-se pelas pessoas que operam em setores agroalimentares com a perspectiva do Movimento e “caracterizam-se pela qualidade e a sustentabilidade das suas produções”. A Comunidade do Alimento, ademais, está intimamente ligada ao seu próprio território do ponto de vista histórico, social, econômico e cultural. No Brasil são cerca de 60 comunidades espalhadas pelas cinco regiões.

Cabe apresentar um pouco da filosofia do Movimento:

---

<sup>45</sup>Disponível no portal eletrônico <http://www.slowfoodbrasil.com/arca-do-gosto>

<sup>46</sup>Disponível no portal eletrônico <http://www.slowfoodbrasil.com/comunidades-do-alimento>

Acreditamos que todos têm o direito fundamental ao prazer de comer bem e consequentemente têm a responsabilidade de defender a herança culinária, as tradições e culturas que tornam possível esse prazer. O *Slow Food* segue o conceito da **ecogastronomia**, reconhecendo as fortes conexões entre o prato e o planeta.

**Bom, limpo e justo:** é como o movimento acredita que deve ser o alimento. O alimento que comemos deve ter bom sabor; deve ser cultivado de maneira limpa, sem prejudicar nossa saúde, o meio ambiente ou os animais; e os produtores devem receber o que é justo pelo seu trabalho.

Somos **co-produtores** e não simplesmente consumidores, pois tendo informações sobre como nosso alimento é produzido e apoiando efetivamente os produtores, nos tornamos parceiros no processo de produção. (Fonte: [www.slowfoodbrasil.com](http://www.slowfoodbrasil.com))

Irving (2008), escritor e colaborador para as publicações do *Slow Food*, apresenta uma reflexão sobre os “três atos” da história do Movimento: eno, eco e neo-gastronomia. “Eno” se refere à defesa dos alimentos de qualidade, do direito ao prazer e do ritmo de vida lento; “Eco”, por sua vez, diz respeito à perspectiva para além da qualidade de vida: a própria sobrevivência do planeta Terra - é a defesa da agrobiodiversidade, o respeito, estudo e conhecimento da cultura eno-gastronômica na medida em que esta seja sustentável; e “Neo” remete a uma gastronomia eco-sensível, a qual constitua sujeitos ativos que se identifiquem com todas as implicações e consequências de escolhas de compra, também, de alimentos. Estes devem ser, nesse sentido, bons, limpos e justos, e quem os consome considerando tal abordagem crítica e construtiva do ato de comer, estará co-produzindo, e não apenas consumindo.

Sobre o *SlowFood* e sua relação com o Brasil, que possui uma articulação de associados/as nacionalmente com o Movimento (ver Figura 9), Carlo Petrini expõe que

Ao longo de vários anos o *slow food* criou laços significativos com o Brasil – um país que possui uma extraordinária biodiversidade agrícola, gastronômica, cultural e linguística. Em 2002 uma das primeiras Fortalezas Internacionais foi estabelecida na Amazônia (Guaraná nativo dos Sataré Mawé); em 2003 o Prêmio *Slow Food* para a Biodiversidade foi dado à tribo indígena Krahô; em 2004 um acordo entre o *Slow Food* e o Ministério do Desenvolvimento Agrário do Brasil confirmou esta longa relação de colaboração e amizade. Durante o ano de 2006, representantes de comunidades do alimento brasileiras criaram um grupo de discussão on-line e um boletim que coleta contribuições desses Intelectuais da Terra Brasil. [...] Em outubro de 2006 o Terra Madre e o Salone del Gusto<sup>47</sup> receberam uma delegação especialmente grande do Brasil: 155 pessoas representando 60 comunidades do alimento e 6 Fortalezas. (<http://www.slowfoodbrasil.com/acordo-com-o-governo-brasileiro>)



Figura 9 Logotipo do Movimento *Slow Food* Brasil (Fonte: <http://www.slowfoodbrasil.com/>)

<sup>47</sup>Salão Internacional do Sabor, Salone del Gusto, é uma grande feira sobre *Slow Food*. O Salão do Gosto teve início em 1996, como uma bienal ligada aos assuntos gastronômicos. (<http://gustavorios.wordpress.com/2008/11/01/salao-do-gosto/>).

O acordo de 2004, citado por Petrini, foi firmado, segundo o portal eletrônico de divulgação do Movimento no Brasil, da seguinte maneira: a Fundação *Slow Food* para a Biodiversidade assinou um acordo de cooperação internacional com o Ministério do Desenvolvimento Agrário do Brasil (MDA), para desenvolvimento de projetos no país com o apoio da Secretaria de desenvolvimento Territorial (STD) do MDA.

A Associação *Slow Food* representa uma rede de 100.000 associados/as procedentes de 150 países, reunidos em grupos locais denominados *convivia*, que trabalham em conjunto para defender a própria cultura culinária. Os *convivias*

Articulam relações com os produtores, fazem campanhas para proteger alimentos tradicionais, organizam degustações e palestras, encorajam os chefs a usar alimentos regionais, indicam produtores para participar em eventos internacionais e lutam pra levar a educação do gosto às escolas. E o mais importante: cultivam o gosto ao prazer e à qualidade de vida no dia-a-dia. (<http://www.slowfoodbrasil.com/content/view/16/33/>)

Os *convivias* locais em relação ao contexto da presente pesquisa são dois: *Slow Food* Brasília e *Slow Food* Cerrado. Segundo entrevistados/as, o primeiro *convivia* criado foi o *Slow Food* Brasília. Este era composto principalmente por chefes de cozinha, pessoas graduadas em gastronomia. O surgimento do *convivia Slow Food* Cerrado (ver Figura 10) se deu a partir de divergências internas ao *Slow Food* Brasília, em geral relacionadas ao foco das atividades.



## Slow Food® Cerrado

Figura 10 Logotipo do *convivia Slow Food* Cerrado . (Fonte: <http://slowfoodcerrado.org/>)

Segundo integrante do *SlowFood* Cerrado,

O *Slow Food* Brasília estava já há um tempo parado, ele era mais de eventos gastronômicos, para as pessoas degustarem pratos novos ou 'exóticos'. Já o *Slow Food* Cerrado não! A gente queria ser mais popular, trazer os produtores, as produtoras, por exemplo, a própria Quinta *Slow*, a gente sempre chama algum produtor pra participar e aproveitar pra divulgar o seu trabalho, os seus produtos.

A partir desse depoimento fica evidente que o movimento, localmente, apresenta divergências internas com relação aos seus próprios princípios. Com relação à Quinta *Slow*, citada, esta, segundo o portal eletrônico <http://slowfoodcerrado.org/>, é o encontro mensal dos/as associados/as e simpatizantes do *Slow Food* Cerrado, aberta a todos que desejem participar de suas atividades e discussões, mediante reserva antecipada, e acontece toda primeira quinta-feira de cada mês no Restaurante Panelinha (316 Norte).

No entanto, entrevistados/as afirmaram que o encontro não aconteceu em 2012 e não há previsão de data futura para que ele aconteça<sup>48</sup>.

É importante, ainda, apontar o posicionamento do movimento em relação à agricultura orgânica e acerca de algumas consequências advindas da produção convencional, baseada no uso de herbicidas e agrotóxicos, além de impulsionadora do desenvolvimento de Organismos Geneticamente Modificados (OGM's), os transgênicos. Sobre a agricultura orgânica,

O *Slow Food* é a favor dos princípios nos quais se baseiam a agricultura orgânica, como promover a agricultura que tem um menor impacto no meio ambiente e a redução do uso dos pesticidas no mundo. No entanto, o *Slow Food* defende que a agricultura orgânica, quando praticada em larga escala é muito similar ao sistema convencional de cultivo de monocultura e, conseqüentemente, a certificação orgânica por si só não deve ser considerada a um sinal de que o produto é produzido de forma sustentável. Apesar de muitas das Fortalezas praticarem técnicas orgânicas, poucas delas estão certificadas devido aos elevados custos da certificação. (www.slowfoodbrasil.com)

Sobre os OGM's, o Movimento opõe-se à sua comercialização e ao cultivo de sementes, ainda que “não se oponha à pesquisa científica nas universidades e entidades públicas”. Entende-se que atualmente não é possível prever os resultados da modificação genética, e, então, realizá-la apresenta riscos à nossa biodiversidade natural e agrícola. O Movimento defende que produtos contendo ingredientes transgênicos sejam devidamente rotulados para que consumidores escolham conscientemente o que ingerir e que os produtores tenham total liberdade de escolha dos produtos a cultivar, não sendo suas plantações alvos da “invasão” de pólenes geneticamente modificados.

Na terceira edição do evento *Slow Filme*<sup>49</sup>, realizado em parceria com as *convivias Slow Food Cerrado* e *Slow Food Pirenópolis*, em 2012, foi exibido o filme documentário “O mundo segundo a Monsanto” (França/Alemanha/Canadá, 2008, 108 min.), dirigido por Marie-Monique Robin. O filme expõe de forma crítica a história da empresa norte-americana Monsanto, hoje uma líder mundial na produção de sementes geneticamente modificadas e do herbicida glifosfato (vendido sob a marca Roundup). Como conclusão geral do documentário, é demonstrado cientificamente que os

---

<sup>48</sup>Cabe ressaltar que, durante a realização desta pesquisa, ambos *convivias* locais, *Slow Food Brasília* e *Slow Food Cerrado*, demonstraram estar com suas atividades relativamente paradas.

<sup>49</sup> O *Slow Filme* – Festival Internacional de Cinema e Alimentação acontece, desde 2010, anualmente em Pirenópolis (GO) e é organizado por pessoas tanto do Movimento *Slow Food* quanto de outras instâncias interessadas no tema. Discorrerei mais sobre o *Slow Filme* ainda neste capítulo.

transgênicos fazem mal á saúde humana e que a empresa, para garantir o seu próprio lucro, omite e manipula informações advindas de pesquisas<sup>50</sup>.

O Movimento apresenta críticas à política consumista e a multinacionais como a Monsanto, as quais seriam pilares formadores do sistema alimentar industrial. Nos últimos 50 anos, segundo Petrini, esse sistema vem levando à destruição do planeta. Com o objetivo de combater o poder excessivo das multinacionais, a rede Terra Madre dá força ao movimento internacional para reagir à Monsanto, dentre outras similares, que em conjunto chegam a possuir “80% da propriedade das sementes<sup>51</sup>”.

O *Slow Filme* – Festival Internacional de Cinema e Alimentação acontece anualmente em Pirenópolis (GO) desde 2010. É um evento que possibilita a união da produção audiovisual acerca da alimentação com a visita guiada a produtores locais e a degustação de comidas e bebidas tradicionais, sempre com o enfoque nos princípios do Movimento *Slow Food*.

No encarte de divulgação da primeira edição do *Slow Filme*, é colocado que este tem perfil semelhante ao evento italiano, *Slow Food on Film*, festival de cinema inteiramente dedicado ao tema, realizado em Bologna, na Itália, desde 2002, ou seja, quer dar maior visibilidade aos conceitos de respeito ao meio ambiente, justiça social e cultura gastronômica tradicional, os quais norteiam o Movimento no mundo. Nele são exibidos filmes de curta, média e longa-metragem, “de grande qualidade e assinados por importantes diretores, que vasculham os diversos aspectos ligados à cultura *Slow Food*, que prega o retorno à tradição alimentar, à vida simples e em harmonia com a natureza<sup>52</sup>”.

### 2.3 A Central do Cerrado

Para pensar a relação entre o Movimento *Slow Food* e as comunidades locais produtoras de orgânicos se tornou interessante e pertinente entender a atuação da Central do Cerrado nesse contexto. Ela tem ligação tanto com *Slow Food* quanto com o assentamento Colônia I e com a chácara Colina e consiste em uma central de cooperativas que atua a nível regional prestando auxílio principalmente no que diz respeito à comercialização de produtos dos empreendimentos associados. A Central do

---

<sup>50</sup>Para maior aprofundamento, ver <http://www.combat-monsanto.org/> e <http://www.mundialistas.com.br/blog/?p=2294>.

<sup>51</sup><http://www.slowfoodbrasil.com/textos/slow-food-na-midia/378-quem-planta-utopia-colhe-realidade-entrevista-com-carlo-petrini>

<sup>52</sup>Portal eletrônico <http://slowfilme.com.br/slowfilme2010/festival.htm>

Cerrado – produtos ecossociais, segundo o portal eletrônico  
<http://www.centraldocerrado.org.br>,

É uma iniciativa sem fins lucrativos estabelecida com 35 organizações comunitárias que desenvolvem atividades produtivas a partir do uso sustentável da biodiversidade do Cerrado.

Funciona como uma ponte entre produtores comunitários e consumidores, oferecendo produtos de qualidade como: pequi, baru, farinha de jatobá, farinha de babaçu, buriti, mel, polpas de frutas, artesanatos, dentre outros, que são coletados e processados por agricultores familiares e comunidades tradicionais no Cerrado.

[Ela] opera dentro dos princípios e conceitos do comércio Justo e solidário, tendo como objetivo promover a inclusão social através do fortalecimento das iniciativas produtivas comunitárias que conciliam conservação do Cerrado com geração de renda e protagonismo social.

Ainda com relação à Central do Cerrado, que tem sua sede localizada em Sobradinho:

A Central do Cerrado fornece produtos para chefs de cozinha, restaurantes, empórios e pequenos mercados, oferece coquetéis e lanches para eventos, atende encomendas individuais, cestas personalizadas e para grupos organizados de consumo.

Além de promover a divulgação e inserção dos produtos comunitários de uso sustentável do Cerrado nos mercados locais, regionais e internacionais, a Central do Cerrado serve também como centro de disseminação de informações, intercâmbio e apoio técnico para as comunidades na melhoria dos seus processos produtivos, organizacionais e de gestão (Fonte: <http://centraldocerrado.lojavirtualfc.com.br>)

Ela possui o seguinte logotipo (Figura 11):



Figura 11 Logotipo da Central do Cerrado (Fonte: <http://centraldocerrado.lojavirtualfc.com.br>)

Os produtos das cooperativas associadas (alimentos, artesanatos, cosméticos, produtos de limpeza, cestas, coquetéis e lanches e brindes ecossociais) são vendidos na loja virtual Central do Cerrado, através do link <http://centraldocerrado.lojavirtualfc.com.br>. Por vezes a venda é feita em eventos. Um exemplo é o da I Conferência Nacional de Emprego e Trabalho Decente – CNETD (Figura 12), que ocorreu no Centro de Convenções de Brasília entre os dias 8 e 11 de agosto.



Figura 12 Stand da Central do Cerrado na I CNETD (Foto minha)

Luis Carrazza, atual secretário executivo da Central do Cerrado e associado do Movimento *Slow Food* desde o início da década de 2000, em entrevista, coloca que a Central é

Uma consequência de um processo iniciado pelo ISPN com algumas organizações comunitárias que foram apoiadas pelo PPP-Ecos. Então o ISPN ao longo do desenvolvimento do programa percebeu em um determinado momento que existia uma certa situação recorrente, que muitas comunidades que recebiam apoio do programa tinham condições de se organizar e produzir [...] sabiam fazer bem isso, mas na hora de comercializar era um problema. Muitos diziam ‘a gente num produz mais porque num tem quem compre’. Por outro lado a gente dialogando com o mercado, divulgando os produtos do cerrado, o programa divulgando os projetos comunitários... A gente viu que eles falavam ‘a gente quer comprar, mas num tá conseguindo porque num tá organizado, num tem nota fiscal, num tem registro sanitário, a logística é um problema [...] a manutenção da produção... [...] a gente percebeu que a não comercialização não é porque num tinha mercado. Então em 2001 o ISPN começou a provocar uma série de encontros entre projetos que foram apoiados pelo projeto PPP-Ecos para discutir essa temática da produção, da comercialização, da certificação, da logística, do marketing, uma série de questões e começou a promover algumas feiras e encontros para os empreendimentos que foram apoiados e que ‘tavam mais estruturados para o mercado promover os produtos e comercializar diretamente com o consumidor.

Segundo ele, a feira promove uma série de situações bastante interessantes para quem está iniciando e proporciona algumas facilidades: “questão de logística, a questão sanitária... você pode explicar como é produzido, os cuidados de manejo, sociais, ambientais na relação direta com o consumidor”. Vale lembrar que tanto a Coopafama, composta pelos grupos de trabalho do Colônia I (Sabor do Cerrado e Vida e

Preservação), quanto a chácara Colina comercializam via feiras, além das entregas a domicílio.

Dando continuidade a história do surgimento da Central, Carrazza expõe que

De 2001 a 2005, umas 20 organizações participaram cinco anos seguidos do FICA<sup>53</sup>. Tinha parceria com o governo do estado, o ISPN. [...] no 5º ano [do evento] as organizações que vinham juntas, que ‘tavam se conhecendo, que tinham uma relação de confiança, caíram a ficha ‘espera aí tá todo mundo aqui estabelecido no mercado local. A gente já produz e oferece no mercado local, pra botar pra fora do mercado local é necessário uma estrutura que a gente individualmente num dá conta de ter’ [...] começaram a perceber que pra muitos a estrutura num era o suficiente pra manter a comercialização, uma lojinha [...] a gente pode juntar e conseguir acessar um mercado que sozinho a gente num conseguiria por questão de escala então se viu uma série de vantagens, em 2004 de se organizar coletivamente para acessar o mercado. As vantagens principais era ter uma estrutura única a serviço de todos a qual reduziria o custo e poderia fazer isso de forma muito mais profissional do que cada um ter uma equipe, que requer um certo profissionalismo né. Então, em 2004, a Central surge assim, informalmente como uma central de comercialização. A primeira ação que foi feita da Central foi elaborar uma lista de todos os produtos e preços, demoramos um ano pra definir preços. Eram associações e cooperativas de agricultores familiares e extrativistas.

Sobre o vínculo da Central do Cerrado e sua própria relação com o Movimento *Slow Food*, Luis Carrazza, afirma ter participado de alguns eventos do Movimento inclusive na Itália – onde está a sede do Movimento, internacionalmente -, e complementa:

A relação com o *Slow Food* começou em 2001, tudo acontece meio que junto esse processo. A gente começa a conversar com o *Slow Food*, tinha o Ministério do Desenvolvimento Agrário, quando Lula foi eleito o MDA fechou um termo de cooperação com a Fundação *Slow Food* na Itália que era um movimento ainda insipiente, mas já forte. Daí teve uma pessoa designada, contratada, com organização internacional, pra ficar no MDA buscando produtos, conceitos do *Slow Food*, em comunidades... Uma das funções era identificar os empreendimentos, comunidades produtivas pra participar em 2002 do primeiro encontro Terra Madre, que é o encontro das comunidades dos alimentos tradicionais que acontece em Turin [Itália] a cada dois anos. [...] O Movimento *Slow Food*, digamos assim, surge da elite de esquerda italiana que se reúne em torno de comidas que traziam e que trazem o conceito do bom, limpo e justo, o tripé de sustentação do *Slow Food*. **Bom** porque tem que ser gostoso, de excelência gastronômica, **limpo** porque tem que ser sem veneno, sem contaminação, sem gerar lixo, dentro dessas questões da agroecologia, do orgânico e **justo** porque as pessoas que trabalham tem que ter remuneração digna, condições adequadas de trabalho, e essas relações. Em função da experiência do *Slow Food* e da capilaridade que o PPP-Ecos tinha com várias comunidades, que produziam baru, jatobá, pequi, mangaba, o pessoal do MDA, *SlowFood* falou, nós vamos organizar um evento e vocês tem uma série de relações estabelecidas com essas comunidades, pediram para a gente indicar pessoas para participarem. A delegação brasileira tinha quase 100 pessoas. (Grifos meus)

Percebe-se que o entrevistado utilizou os termos propostos pelo Movimento *Slow Food*, de uma “alimentação boa, limpa e justa” e que o processo de surgimento da Central do Cerrado tem ligação com a presença local do Movimento, o que gerou o

---

<sup>53</sup>Festival Internacional de Cinema e Vídeo Ambiental.

envolvimento de um ou talvez mais membros da Central com o Movimento em questão. Ademais, existe no portal eletrônico da Central um *link* que viabiliza, às pessoas interessadas, se associarem ao Movimento *Slow Food*, no portal eletrônico do Movimento no Brasil.

Além do exposto aqui, é interessante pensar a presença no Brasil do Movimento internacional *Slow Food*, surgido na Itália, à luz do processo de imigração italiana para o nosso país. Collaço (2011) a partir de sua pesquisa retoma esse processo e afirma que os primeiros imigrantes italianos que aqui chegaram tinham sua cozinha “calcada no conhecimento feminino, doméstico e de consumo étnico”, com receitas baseadas principalmente na farinha de trigo, e os segundos procuravam receitas preparadas pelas mãos de cozinheiros profissionais, com uso de ingredientes diversos. Os segundos, conforme a autora, têm uma “cozinha de distinção, para apreciadores [...] inspirados na *educação do gosto*”.

O Movimento *Slow Food* propõe justamente uma “educação do gosto”. O programa Educação do Gosto, do Movimento, “não se limita a simples classificação das qualidades nutricionais, mas enfatiza que o alimento também significa prazer, cultura e convívio”. Existiria, segundo eles, uma necessidade de educar o gosto para promover a defesa contra o alimento de má qualidade e adulterado. Esta seria a principal forma de “combater a invasão do *fast food* em nossa dieta”, e preservar os produtos tradicionais, a cozinha regional e espécies vegetais e animais em risco de extinção. O Movimento sugere um “estilo educacional [...] baseado nas Oficinas do Gosto, nas quais especialistas ensinam os participantes a degustar e comparar alimentos e combinam estes alimentos com vinho e outras bebidas”.

Collaço (2011) apontou a evidência de que se instaurou, entre imigrantes italianos no Brasil,

Uma disputa de campos e a tentativa de legitimar o que seria uma verdadeira cozinha italiana. [...] Os novos italianos disputavam reconhecimento na sociedade local e se imbuíam da tarefa de empreender uma ação educativa na sociedade local que *só conhecia* a cozinha italiana da cantina, farta, simples, com muito molho de tomate e queijo derretido. (COLLAÇO, 2011)

O conflito entre imigrantes italianos no Brasil (vivido em alguma medida na própria Itália) demonstra ter relação com o processo de surgimento do Movimento e com as suas próprias divergências internas, vivenciadas no Distrito Federal através da criação de um segundo *convivia*, *Slow Food Cerrado*, quando outra já existia, *Slow Food Brasília*. Não seria impróprio aproximar o Movimento, como um todo, da segunda

leva da imigração italiana para o Brasil, com ideal de “melhorar a variedade dos produtos e opções do comer [... e com a] pretensão de *civilizar* o gosto” (COLLAÇO, 2011), assim como não seria impróprio supor também um dissenso, quanto à forma de atingir a meta de “preservar produtos tradicionais e a cozinha regional”.

Segundo entrevista a atual integrante do *Slow Food* Cerrado, sobre o *convívio Slow Food* Brasília, esta consistia “mais em um evento gastronômico, para as pessoas degustarem pratos novos ou ‘exóticos’”, ou seja, ampliação da variedade de alimentos, preparados por profissionais da gastronomia e valorizando em maior ou menor grau a *tradição* regional. Ainda, segundo ela, o *Slow Food* Cerrado queria “ser mais popular, trazer os produtores, as produtoras”, demonstrando uma intenção de valorizar as práticas tradicionais regionais e protagonizando não chefes de cozinha, mas produtores/as “populares”, em geral pessoas que vivem no meio rural, com experiências e práticas - de manejo e de culinária - passadas de geração a geração e, nesse sentido, *tradicionais*<sup>54</sup>.

#### **2.4 Assentamento Colônia I e Chácara Colina diante da perspectiva *Slow Food***

Ao produzir e comercializar tanto produtos orgânicos quanto advindos do Cerrado e/ou “tradicionais”, a Coopafama, no Colônia I, e a chácara Colina têm suas atividades produtivas dentro das perspectivas do Movimento *Slow Food*. Especialmente quando se trata da “eco-gastronomia”, a qual almeja produção de alimentos de maneira sustentável, as pessoas do Movimento e das comunidades locais são a favor dos princípios nos quais se baseiam a agricultura orgânica e procuram ingerir este tipo de alimento.

Comercializar via feiras ou entregas domiciliares confere aos/às produtores/as locais em questão uma relação diferenciada com os/as consumidores/as, os/as quais podem obter informações sobre a produção dos alimentos e apoiar os/as produtores/as. Dessa maneira, pode-se dizer que os/as produtores/as em questão estabelecem com os/as consumidores/as de seus produtos a parceria que o movimento denominou de “co-produção”.

Chácara Colina e assentamento Colônia I não são considerados oficialmente pelo Movimento *Slow Food* como Comunidades do Alimento. No entanto, pode-se dizer que elas se encaixam no conceito, consistindo em entidades fisicamente

---

<sup>54</sup>Se comparada ao caso da pesquisa de Collaço (2011), provavelmente mais próximo dos/as primeiros/as italianos/as que vieram ao Brasil.

identificáveis com valores, interesses e propósitos comuns, estando engajadas no cultivo e na produção a partir de princípios relacionados à eco-gastronomia e comercializando produtos artesanais produzidos em pequena escala. Além disso, entre os/as consumidores/as de seus produtos existem pessoas engajadas no Movimento.

Zuin & Zuin (2008) colocam que a “massificação e a uniformização generalizada dos alimentos que o mercado impôs, contrapõem-se, atualmente, com a crescente orientação da procura pelos consumidores por produtos diferenciados” e, nesse sentido há uma ampliação da busca e da valorização da qualidade presente nos alimentos tradicionais, tanto

Por uma questão de saúde , como também pela qualidade simbólica presente nesses alimentos, como tradição, origens e raízes pois [...] trazem arraigadas na sua constituição a história particular de uma comunidade, de um território, de um grupo ou de uma região que o fizeram como únicos (ZUIN & ZUIN, 2008)

Tal reflexão condiz com o processo de formação do Movimento *Slow Food* e da Central do Cerrado e, também, com estímulos para que hoje no assentamento Colônia I e na chácara Colina exista a produção de alimentos orgânicos e/ou *tradicionais*. Com relação a estes últimos, os autores falam da possibilidade de o/a pequeno/a produtor/a rural emancipar-se economicamente via produção de alimentos tradicionais, os quais possuem, por tal condição, um maior valor agregado.

Quando um/a proprietário/a rural adota as atividades de processar ou certificar suas matérias-primas no ambiente de sua propriedade, ao invés de integrar-se ao agronegócio e à produção de *commodities*, o seu produto pode ser categorizado com o nome de Bens Especiais Agroalimentares (BEAs)<sup>55</sup>. Seus produtos se caracterizam por não sofrerem uma regulação tão intensa pelo mercado, do preço a ser pago, de forma que, “o proprietário rural possui certa liberdade de cobrar um valor justo para os seus produtos” (ZUIN & ZUIN, 2008).

Sobre essa questão, porém, cabem as ressalvas colocadas pelo Movimento, acerca das dificuldades relacionadas ao processo de certificação e à falta de garantia quanto à sustentabilidade dos produtos certificados, ou seja, a certificação não seria suficiente. Nesse sentido a certificação pelo Controle Social, praticada pelos grupos, se mostra viável e segura contando com a participação também, no caso, dos/as próprios/as

---

<sup>55</sup> Segundo Zuin & Zuin (2008), os BEAs “são aqueles alimentos que sofrem algum tipo de processo de transformação (minimamente ou totalmente processados) ou que podem receber algum tipo de certificação (orgânicos, produtos tradicionais, responsabilidade social, ambiental, indicação geográfica, produtos da fazenda, entre outras).

consumidores/as, que dela participam na medida em que se dispõe a conhecer a produção de quem estão comprando.

Percebe-se que hábitos avessos ao caráter homogeneizador vinculado ao capitalismo e à globalização, no que diz respeito à alimentação (ou seja, ao mercado mundial de alimentos e à agricultura convencional), são praticados tanto por assentamento Colônia I e chácara Colina quanto pelas agências Movimento *Slow Food* e Central do Cerrado. Os motivos para isso e a maneira de fazê-lo são, no entanto, variadas, dado que estas se constroem também a partir das relações que os grupos de pessoas em questão (das comunidades locais, do Movimento e da Central) estabelecem internamente e entre si.

### **Capítulo 3 - A meta de ter uma “alimentação sustentável” e o encontro entre as comunidades locais e as agências Movimento *Slow Food* e Central do Cerrado**

Foram objetos desta pesquisa as relações entre as comunidades locais assentamento Colônia I e a chácara Colina, envolvidas com a produção de alimentos orgânicos e/ou tradicionais, e as entidades Movimento *Slow Food* e Central do Cerrado, para compreender como se dá a relação intergrupar e a construção, seja convergente seja divergente, de discursos e práticas, bem como o próprio relacionamento entre as pessoas envolvidas.

Neste capítulo objetivar-se-á tratar de duas questões distintas. Primeiramente, dado que todos/as os/as interlocutores/as tentam realizar uma alimentação, pode-se dizer, “alternativa”, pautada na sustentabilidade, buscar-se-á observar como isso acontece na prática: há semelhança entre as práticas das pessoas? Diferenças? Aqui a intenção principal será compreender a existência, suposta, da oposição entre *fast* e *slow*. O que significa, na alimentação, agir de maneira “fast” para essas pessoas? E de maneira “slow”? Quais as motivações para agir de uma ou outra maneira?

Em seguida, buscar-se-á entender como se deram e se dão os encontros entre as comunidades locais assentamento Colônia I e a chácara Colina e as entidades Movimento *Slow Food* e Central do Cerrado: qual a relação entre as pessoas que compõem as comunidades locais e as agências citadas - como surgiu o contato e como ele acontece hoje.

#### **3.1 Os/as interlocutores/as da pesquisa e a meta de ter uma alimentação “sustentável”**

Exposto o relacionamento entre as agências e as comunidades locais e dado que existe um posicionamento crítico por parte dos/as interlocutores/as da pesquisa: 1) em relação aos impactos do crescimento da indústria alimentícia; 2) de como a industrialização e a globalização interferem na escolha cotidiana do que comer e; 3) diante da hegemonia imposta pela produção de alimentos padronizados e em larga escala, sejam agrícolas sejam industrializados, cabe expor qual a relação destes/as com os produtos orgânicos, com as comidas industrializadas e com os *fast foods*.

Manasche (2004 *apud* PORTILHO, 2009), coloca que “o aprofundamento da separação entre produtor e consumidor, nas sociedades modernas, leva à constituição do

*consumidor puro* [...] em oposição aos *não-consumidores puros* (os agricultores)”. Segundo essa classificação, integrantes do Movimento *Slow Food* estariam enquadrados/as, de forma generalista e considerando as pessoas com as quais se dialogou na presente pesquisa, enquanto “consumidores/as puros/as”, ao contrário das pessoas das comunidades locais, que são produtoras. Assim como Portilho (2009), aqui evitar-se-á as abordagens normativas e moralizantes que são ainda encontradas em estudos sobre o consumo:

Ao contrário, tenho me dedicado à tentativa de compreender a construção da ênfase nas ações dos consumidores como estratégia de enfrentamento dos problemas ambientais, [...] e, ainda, como os diversos discursos e propostas ambientalistas são percebidos e incorporados nas práticas cotidianas (PORTILHO, 2005, 2008 e 2009).

Segundo a autora,

Uma dimensão ética, política e ideológica tem relacionado não só os hábitos de consumo alimentar, mas também os locais e as formas de aquisição e preparo dos alimentos à preservação ambiental e à solidariedade com os produtores, em, especial os pequenos produtores locais.

[...] Nesse sentido a alimentação passa de uma dimensão da esfera privada (preferências individuais, hábitos culturais, recomendações nutricionais e médicas) para uma dimensão ética e política que busca assumir uma responsabilidade sobre as consequências das escolhas alimentares. A partir daí vão surgindo diversas ideologias alimentares, movimentos sociais e escolhas individuais, com diferentes graus de engajamento e organização, em torno do consumo alimentar: orgânicos, macrobióticos, vegetarianos, veganos, e produtos provenientes de iniciativas como local food, *slow food*, comércio justo e indicação geográfica, dentre outros. (PORTILHO, 2009)

É perceptível que, assim como sugere Portilho, também no caso desta pesquisa existe a intenção, por parte de todos/as os grupos, sejam os/as “consumidores/as puros/as”, sejam os/as produtores/as, de agir de maneira alternativa ao padrão da sociedade ocidental contemporânea em respeito à alimentação, consumindo alimentos, sempre que possível, produzidos “sustentavelmente”. Em que medida isso se dá na prática, segundo os/as entrevistados/as? A análise que segue, considera outra afirmação de Portilho: em relação aos depoimentos/posicionamentos que serão apresentados, “não há uma fronteira óbvia nem rígida, uma vez que estamos lidando com critérios subjetivos”.

### **3.1.1 Comunidades locais - Colônia I e Colina - e sua “alimentação sustentável”**

Tanto a Chácara Colina quanto o Colônia I têm relação considerável com a cidade de Brazlândia, especialmente no que diz respeito ao acesso a alimentos não produzidos por seus/suas moradores/as – inclusive os industrializados e/ou *fast foods*. A

Chácara Colina está localizada em Brazlândia, em área rural relativamente distante do centro da cidade e o Colônia I situa-se em Monte Alto, Padre Bernardo (GO). Segundo a ‘Pesquisa Distrital por Amostra de Domicílios’ – PDAD – Brazlândia 2010/2011<sup>56</sup>, Brazlândia, anteriormente à construção de Brasília, era um povoado que integrava a área rural do município goiano de Luziânia, do qual foi desmembrado para se inserir na área do quadrilátero para onde seria transferida a nova capital. Tornou-se Região Administrativa IV por meio da Lei nº 4.545, de 10 de dezembro de 1964 e sua população foi estimada em 53.874 habitantes<sup>57</sup>.

Há um consenso tanto entre as pessoas da Colina como entre as do Colônia I de que os *fast foods* são maléficos à saúde. No geral as pessoas ou nunca foram/não gostam de *fast foods* ou vão dificilmente. Poucas pessoas afirmaram gostar bastante, (três casos dentre os/as 17 entrevistados/as). Todas as pessoas afirmaram consumir o que produzem, evitando fazer compras em supermercados e evitando consumir produtos industrializados. Com relação a esse fato, algumas pessoas afirmam que gostariam de nunca frequentar mercados, expondo o desejo de plantar tudo ou o máximo para tanto. O motivo para isso, tudo indica, consiste num conjunto de justificativas ligadas à agroecologia, à sustentabilidade, à saúde, a questões financeiras, etc. No entanto, a maioria das pessoas consome produtos industrializados em alguma medida, sendo os principais: óleo, manteiga e alguns produtos de limpeza. E também alguns alimentos não produzidos por eles/as: arroz, feijão, carnes, café.

Um dos produtores de orgânicos do Colônia I afirmou que em sua família fazem sabão em casa e não compram verduras e legumes em mercados. Apesar disso, segundo ele, tem coisa que não dá pra produzir e, por isso, é preciso comprar arroz, feijão, óleo, sal, detergente, etc. Ele demonstra grande interesse em plantar arroz e feijão, além de laranja, mexerica e banana. Esses produtos são, segundo ele, demandas dos/as clientes também. Ele conta: “eu, acostumado a comer só orgânico, comi um repolho e passei mal, eu e minha filha! É veneno.” Sobre os *fast foods* ele disse “Mc Donalds? Não entro nesse tipo de lugar não!”.

Uma moradora do Colônia I, integrante do Grupo Sabor do Cerrado, colocou que apesar de o marido atualmente produzir convencional, ela consome somente orgânicos, oferecidos por parentes que os produzem. Segundo ela, o que tem de comprar

---

<sup>56</sup> Disponível no portal <http://www.codeplan.df.gov.br/>, acessado em agosto de 2012.

<sup>57</sup> O Distrito Federal possui 2.648.532 habitantes, segundo estimativa feita pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) em 2012.

no mercado, “acaba vindo com veneno, por exemplo, tomate, repolho...”. Afirmou que vai fazer uma horta porque não gosta “de ficar comprando as coisas...” e quer “plantar para consumo próprio”. Ela afirma ter pegado uma alergia na perna por conta do contato com agrotóxicos, que perdura “até hoje”. Atualmente ela tem feito dietas por conta do colesterol alto. Sobre *fast food*: “adoro x-tudo!” (risos). Sua filha acredita que: “às vezes tem que sair do zen e comer né, Mc Donalds faz mal, mas de vez em quando...”.

Outro produtor de orgânicos do Colônia I, coloca que comer enlatados (por exemplo, milho e ervilha): “além de desnecessário, é luxo: hoje temos 40 modalidades de legumes e verduras. Podemos congelar nosso milho e nossa ervilha pra ter depois também”. Ele acredita que o consumismo leva as pessoas a quererem tudo que elas veem na TV e sobre os *fast foods* comenta: “às vezes você tenta fugir, mas bate tanto na cabeça, existe uma pressão... você acaba comendo pizza, refri. É muito difícil, mas como às vezes como lazer”.

Ainda no Colônia I, uma integrante do Grupo Sabor do Cerrado afirma “a gente come o forte o que a gente produz (orgânicos, ela e sua família), mas num deixa de comer o que vem de fora né” e uma ex-produtora de orgânicos, atual produtora convencional diz que come o que planta: “espero quatro dias, lavo bem, quando é dos outros não dá pra saber como é”. Apesar disso ela sempre pega verduras e legumes orgânicos (de parentes produtores/as) e tem horta sem veneno. Sobre *fast foods*, ela disse que já comeu, mas não gostou: “é muito pesado, tenho diabetes, nem posso pizzaria essas coisas”. Ela diz que teve úlcera porque usava venenos na produção de tomate e morango e afirma: “depois que parei de usar esse veneno não sinto mais dor”.

Já na Chácara Colina, um produtor de orgânicos expõe:

Eu detesto Mc Donalds, quem tá preocupado com alimentação, quem pensa em qualidade da alimentação não pode pensar em *fast food* né. Tanto pela qualidade da comida, tanto pelos impactos. Agora você vê o Mc Donalds preocupado com a qualidade da carne dele e tal, o bem estar animal para as grandes cadeias... é porque a consciência do consumidor tá aumentando, ou eles se adaptam ou vão... Nem de *Bobs* e de Giraffas, nunca gostei, acredita? é caro também, era estudante, vim de uma família pobre. Lá nos Estados Unidos Big Mac é a preço de banana né, mas aqui não... então é isso. Enlatados, *aji no moto*, glutamato, nada disso também, industrializados o mínimo possível, com frequência nenhuma. Agricultura orgânica veio junto com aquela cultura alternativa, isso também tinha alimentação, só homeopatia em casa, os filhos nem tanto né, mas a gente, alimentação natural, terapia natural, [...] fui vegetariano muito tempo, hoje a gente come peixe, uma filha é até hoje vegetariana estrita, aqui a gente come laticínio, num entra é carne vermelha.

Uma das moradoras da Colina que auxilia na produção de orgânicos afirma que é muito difícil hoje ficar sem industrializados. Disse em entrevista: “adoro pipoca rosa,

com bastante corante! E *milkshake!*”. Ela diz que não frequenta muito os *fast foods* e que consome bastante as coisas produzidas na Chácara, mas que gosta de *fast food*, e inclusive comeria mais se não morasse distante “dessas coisas”. São falas dela: “Desde pequena, eu aprendi a importância da alimentação orgânica, pra saúde, pro meio ambiente [...] até minha formação e dos meus irmãos é ligada ao ambiental né”. E ainda: “já fiz pão integral, tofu, já fiz pamonha, pão de queijo, e eu participava das feiras de orgânicos também, levava essas coisas, eu faço às vezes né”. E, ainda, outro morador, que auxilia a produção de orgânicos, coloca: “eu como né, industrializados, *fast foods*, mas é pouco só de vez em quando, mas gosto de *milkshake*”.

Tanto as pessoas que produzem alimentos orgânicos para a comercialização atualmente quanto aquelas que já o fizeram no passado ou não fazem mais, demonstraram preferir ingerir alimentos que sejam livres de venenos (agrotóxicos, herbicidas, etc.). Existe uma rede de solidariedade, e as pessoas que não produzem esse tipo de alimentos conseguem, em diferentes graus, adotá-los no dia a dia. Considerando o aspecto geracional dos depoimentos, pode-se afirmar que em geral há uma tendência de as pessoas mais jovens terem contato, tanto só no passado como até o presente, com as redes de *fast food* e com os alimentos industrializados.

O contexto rural e a situação de produtores/as parecem ser fatores importantes para compreender o fato de o Colônia I e a Colina terem relativamente pouco contato com produtos industrializados e/ou *fast foods* e colocarem de certa maneira como prioridade consumir alimentos sem venenos. Muitos/as deles, dada a sua condição de produtores/as, afirmam ter tido, eles/as próprios/as ou pessoas próximas, doenças por conta o uso de agrotóxicos. Esse seria um fator determinante da recusa ao consumo e ao uso deste tipo de produto. Seguem algumas falas deles e delas, em referência a viver no campo ou na cidade:

Morei na cidade um mês. Não gosto da cidade nem pra passear. Quando vou pra Planaltina (para trabalhar com o Grupo Sabor do Cerrado) é difícil. Parece que tem tristeza, também parece que dá mais calor. Nada me deixa mais feliz do que ‘tá na roça plantando. Num gosto de festa. Às vezes fico três meses sem ir à Brazlândia.

Acho mais fácil a vida no campo, aqui a gente nunca passa problema de alimentação.

Gosto da roça, nunca morei em cidade. Vou pra comprar coisa só.

Em contraposição, mas em menor escala, aparecem comentários como esse:

Gosto de sair, de restaurante, de refrigerante. A chácara é longe da cidade, isso é ruim. Se eu sáísse daqui, provavelmente pegarias as coisas na chácara. Mas quando

eu penso na minha filha, fico assim porque acho que aqui tem mais qualidade de vida...

Percebe-se, então, que estamos diante de uma realidade complexa, mas que apresenta algumas convergências. A preferência por ingerir alimentos que sejam livres de venenos é a principal delas. Portilho (2009) afirma que “a adesão a uma ideologia alimentar se constrói [...] por uma recusa de outra”. Pode-se dizer que, entre as pessoas das comunidades locais a antinomia fundamental observada seja como a encontrada pela autora em sua pesquisa: natural/orgânico em oposição a artificial/quimicado. Somados a esse aspecto, é válido considerar que há, relativamente: pouco contato com alimentos industrializados e/ou *fast food* por parte das pessoas das comunidades locais e que há a valorização, por parte delas, de se viver em um contexto rural e não na cidade.

### **3.1.2 Agências Movimento *Slow Food* e Central do Cerrado e sua “alimentação sustentável”**

Assim como acontece no Colônia I e na Colina, há um consenso entre as pessoas entrevistadas do Movimento *Slow Food* e da Central do Cerrado de que os *fast foods* e os alimentos industrializados são maléficos à saúde. Além disso, há, também, o reconhecimento de que os alimentos sem venenos, os orgânicos, são preferíveis aos produzidos convencionalmente. No entanto é bem diferente a relação destas com esse conjunto de alimentos, se comparada à dos/as produtores/as. A proposta da co-produção, proposta pelo Movimento, é um ponto-chave para “explicar” a perspectiva deles/as em relação ao consumo de tais produtos:

O *Slow Food* promove uma nova abordagem ao consumo alimentar, baseada no conhecimento dos produtos, das técnicas de produção, dos produtores. Para salientar que o consumidor pode estimular alterações determinantes no setor agroalimentar, o *Slow Food* criou o termo de co-produtor. Esta palavra significa um consumidor que mantém um relacionamento estreito com os agricultores, os pescadores, e criadores, os produtores de vinho ou queijo de quem não compra apenas, mas a quem pede informações e conselhos para poder reconhecer diferenças qualitativas e alimentar-se de forma mais saudável, saborosa e responsável. Graças a consumidores atentos e informados, co-produtores, o agricultor está mais motivado a trabalhar com técnicas tradicionais que garantem a biodiversidade dos produtos e a sua qualidade<sup>58</sup>.

Além da preocupação com a saúde e com o consumo consciente, estão “contra as refeições massificadas e a favor de uma revalorização das cozinhas locais”. Propõem, então, uma “reação à hegemonia dos *fast foods* ou à chamada ‘McDonaldização’ do

---

<sup>58</sup> Fonte: Boletim *Slow Food Times* de março de 2009  
([http://newsletter.slowfood.com/slowfood\\_time/07/por.html#item1](http://newsletter.slowfood.com/slowfood_time/07/por.html#item1))

mundo [...]. Uma súplica a favor da ‘boa mesa’ e contra a simplificação das práticas alimentares<sup>59</sup>”.

Os depoimentos que se seguirão correspondem às três pessoas entrevistadas, que fazem ou fizeram parte do Movimento *Slow Food*<sup>60</sup>.

Eu como *fast food* às vezes, levo meu filho. Mas odeio Mc Donalds, é ruim, pequeno. Gosto de alguns do Burger King... adoro o Subway. Eu tento convencer meu filho a comer no Marieta, levo ele a alguns outros do Pier 21, nem sei o nome. Mas também, não comer nunca é se limitar, né. É melhor fazer pouco que nada [comer apenas em parte os orgânicos e/ou comidas locais], num dá pra ser totalmente. Também tem coisa que acabo comprando, orgânico ou não, no supermercado... a batatinha mesmo às vezes o Luiz [Pinagé, da Colina] ou mesmo no supermercado num tem orgânico. Além disso, é mais caro né... E tem outra coisa, o orgânico é sazonal! Eu valorizo isso de comer as frutas, as coisas da estação, da época. Tem coisa que em certa época não dá, num é da época. A gente até aprende a reparar isso nos restaurantes, comprar coisa da época sai mais barato, acaba que você, todo mundo, encontra mais, compra mais. (Darlana Godoi)

Consumo industrializados. Tem coisa que tem que comprar no supermercado. Mas o esforço, o interesse, é em ir menos ao supermercado, consumir coisas de produtores locais, ou da própria Central[do Cerrado].

[Sobre o Colônia I:] Eu mesmo não compro deles pra consumir em casa, do GVP né. Acho que os produtos são caros também. Compro de uma feira, de um produtor que conheci, conheço, que os produtos são mais baratos. Ele [tal produtor] fala que às vezes coloca algum tipo de herbicida, algo assim, quando vê que a produção não vai aguentar. Para mim, é mais importante ser local do que exatamente tudo orgânico. (Luis Carrazza)

Meu propósito de vida é não pisar em supermercado. Fiz shampoo, desinfetante, acho que orgânicos de supermercado também não são uma boa, as grandes cadeias. Várias coisas vêm junto, as minhas roupas prefiro trocá-las em feiras, os cd's. O software livre também. Daí, assim, eu comprava sempre na feira do posto Colorado, todo fim de semana eu ia lá [agora ela está morando em Goiânia]. Os produtos dessa feira são do Lago Oeste, a feira é autogestionada. Acho o Colônia I caro pra mim. Minha prioridade é por produtos locais, e não por orgânicos. Os produtos locais tem haver com ter pessoas por trás da produção, pra valorizar os processos. Gostava muito de *fast food*, sanduiche big mac. Foi com 13 anos que larguei o Mc Donalds. Como subway de vez em quando. Tem comidas que ficam entre o *fast* e o *slow* eu acho, tapioca, cuscuz, dependendo de como funciona a produção, mas eu curto também. O que acho que tem que diminuir é o consumo, as trocas monetárias. Tem que ter mais trocas e mais o ‘faça você mesma’, sabe. Hoje eu não faço parte mesmo do *Slow Food*, priorizei outras questões para participar ativamente. Mas várias coisas eu trouxe pra minha vida, desde a época que morei na Itália e conheci o Movimento até hoje. Mas tenho algumas críticas né. (Mariana)

Aqui acontece como Portilho (2009) verificou, em sua pesquisa: suas interlocutoras (consumidoras de orgânicos) possuíam um alto grau de interesse e informação sobre alimentação, parecendo “compartilhar alguns consensos éticos, políticos e ideológicos com relação ao papel do consumidor e à importância e

---

<sup>59</sup> Fonte: Diário do Nordeste Caderno 3. Editora Verdes Mares Ltda. 2007. (<http://diariodonordeste.globo.com/materia.asp?Codigo=485855>)

<sup>60</sup> Houve outras pessoas que contribuíram para a pesquisa, em eventos/atividades organizadas pelo Movimento ou pela Central, mas que não puderam/quiseram colaborar com essa questão (sobre suas “alimentações sustentáveis”).

significado de suas escolhas”. No entanto, isso não os/as impede “de enfrentar dúvidas, dilemas e incertezas na hora de tomar decisões diárias sobre o que e onde comprar, o que comer, em quem confiar [... gerando] crises e angústias quanto ao que escolher e o que comer”.

Entre as pessoas das comunidades locais, considerou-se (à luz de Portilho, 2009) que a antinomia fundamental observada foi a seguinte: natural/orgânico em oposição a artificial/quimicado. Porém quando se volta o olhar para integrantes do Movimento *Slow Food*, outro fator é agregado, o qual talvez chegue, inclusive, a se sobrepor aos demais: natural/orgânico/*slow* em oposição a artificial/quimicado/*fast*. O contraste *fast/slow* demonstrou ser um operador forte, neste caso, primeiramente justificado pelo próprio nome do Movimento: “slow”, adjetivo que, além do consumo advindo da produção agroecológica ou orgânica, remete à aquisição de produtos locais e da estação e ao não consumo de alimentos *fast*. A oposição ao *fast* é visivelmente mais marcada no caso dos/as integrantes do Movimento. Isso acontece possivelmente devido ao contexto urbano em que vivem, onde o acesso a alimentos industrializados e às cadeias de *fast food* se dá de maneira facilitada. O “não-consumo” destes alimentos por parte deles/as demonstra significar uma escolha altamente racionalizada, a qual, provavelmente é justificada a outras pessoas frequentemente. No contexto urbano, não consumir “nunca” alimentos industrializados e *fast food* consiste em uma prática contra-hegemônica.

A partir dos depoimentos, é possível afirmar que há uma diferença considerável, de práticas e discursos, entre eles/as. Porém, no geral, as pessoas tendem a evitar o supermercado, em graus diferenciados, e a comprar alimentos em feiras, ou seja, tendem a valorizar a experiência que o Movimento *Slow Food* chama de co-produção. Além disso, é possível perceber que há uma relação mais intensa por parte dessas pessoas do que das produtoras (com as quais se dialogou na pesquisa) com os alimentos não orgânicos e com industrializados e/ou *fast foods*. Reproduzo algumas falas:

Mas também, não comer nunca é se limitar, né. É melhor fazer pouco que nada [comer apenas em parte os orgânicos e/ou comidas locais], num dá pra ser totalmente. Também tem coisa que acabo comprando, orgânico ou não, no supermercado

Consumo industrializados. Tem coisa que tem que comprar no supermercado. [...]Compro de uma feira, de um produtor que conheci, conheço, que os produtos são mais baratos. Ele[tal produtor] fala que às vezes coloca algum tipo de herbicida, algo assim, quando vê que a produção não vai aguentar. Para mim, é mais importante ser local do que exatamente tudo orgânico

Minha prioridade é por produtos locais, e não por orgânicos. Os produtos locais tem haver com ter pessoas por trás da produção, pra valorizar os processos. Gostava muito de *fast food*, sanduiche big mac. Foi com 13 anos que larguei o Mc Donalds.

Aqui se percebe, também, a existência de uma realidade complexa. A preocupação em relação ao consumo, seja de orgânicos seja de industrializados e *fast foods*, aparece em graus diferenciados. As práticas alimentares delas, pode-se dizer são mais no sentido de “evitar” do que “retirar totalmente” alimentos industrializados e/os *fast food*, e de “tentar comprar” do que “só comprar” alimentos sem venenos e/ou produzidos localmente. Existe também, geralmente, a percepção de que a mudança (ou as mudanças) na alimentação consistem em um processo: não se dão de forma abrupta.

### **3.2 A relação entre as comunidades locais e agências Movimento *SlowFood* e Central do Cerrado**

#### **3.2.1 O caso do Assentamento Colônia I**

O encontro entre a Central do Cerrado e a comunidade do Assentamento Colônia I, segundo entrevistados/as, foi impulsionado e em certa medida viabilizado pelo assentado João Batista, em 2003, quando pessoas da Universidade de Brasília que realizavam trabalhos no assentamento apresentaram a oportunidade de o Colônia I participar do Programa PPP-ECOS. João Batista, dessa maneira, foi o primeiro a conhecer Luis Carrazza, Secretário Executivo da Central do Cerrado e representante do Instituto Sociedade, População e Natureza - ISPN<sup>61</sup>.

Hoje a Central fornece matérias-primas, em sua maioria, provenientes do bioma Cerrado (obtidas através da produção das cooperativas associadas a ela), como pequi, baru, farinha de jatobá, farinha de babaçu, mel, etc. ao Grupo Sabor do Cerrado (ver Figura 13), além de contratar e/ou viabilizar algumas prestações de serviço do grupo, como a venda de produtos produzidos a partir destas matérias-primas e a atuação em eventos diversos servindo lanches/coquetéis.

---

<sup>61</sup> Fonte: Entrevista a Luis Carrazza por Vinícius Carvalho, jornalista do Portal da Rede de Tecnologia Social (RTS), em 29/01/2009. Disponível em <http://www.rts.org.br>.



Figura 13 Parte do Grupo Sabor do Cerrado e LuisCarrazza (Fonte: <http://slowfoodcerrado.org>)

A prática do extrativismo por parte do Grupo Sabor do Cerrado é pequena, segundo entrevistas. Sobre o que elas extraem:

Aqui pegamos pequi, jatobá, guariroba, articum, cajuzinho do cerrado. O pequi, o jatobá, a guariroba e o articum têm vezes que num precisa pegar da Central. Às vezes [a gente] vende a fruta, às vezes [a gente] congela e faz os sucos em evento. Jaca, graviola, acerola também a gente tem plantado, tem vez de num precisar de pegar na Central.

Luis Carrazza, sobre a Coopafama e a relação da Central com os grupos de trabalho da Cooperativa (GSC e GVP):

Eles não tem o CNPJ, a Cooperativa não tá funcionando. E não tem como você associar um grupo informal, você precisa numa ata de registro na Junta Comercial ter a organização legalmente formalizada pra ela poder participar de uma central de cooperativas. Uma central de cooperativas é uma cooperativa formada por pessoas jurídicas. [...] O Colônia tem Associação, mas a Associação não pode comercializar, a Cooperativa que num tá funcionando, então, num adianta filiar a Cooperativa, porque não vai resolver o problema. O que a gente precisa pra operar na Central é o produto entrar com nota, que a gente só pode vender o que entrou. [...] é uma relação comercial mesmo, o produto entra e sai. A cooperativa a rigor ela num compra o produto, ela vende, ela presta o serviço para o associado de comercialização. Só que juridicamente o produto precisa entrar com nota fiscal.

A gente opera com os produtos do Colônia, com o serviço das mulheres [do GSC], a gente num compra o produto a gente paga pelo serviço. No começo elas tiravam uma nota avulsa de prestação de serviço. Agora a gente tá com uma associação de prestadores de serviço, uma OSCIP<sup>62</sup> que é associada, que emite essa nota para elas. O ideal é elas terem a cooperativa delas né. Por exemplo, a gente compra o bolo, na nota fiscal é como se fosse o pagamento pelo serviço de apoio no coquetel no evento tal, e a gente acaba toda hora tendo que tá dando um jeitinho pra conseguir.

O vínculo com a Central do Cerrado não é visto consensualmente como “benéfico” para as mulheres do GSC, justamente por diminuir a autonomia destas no que tange à escolha de quando, onde e como realizar os coquetéis, além do valor do serviço prestado. As primeiras participações em eventos, por parte do grupo, geralmente

---

<sup>62</sup>Organização da Sociedade Civil de Interesse Público (OSCIP) é um título fornecido pelo Ministério da Justiça do Brasil, cuja finalidade é facilitar o aparecimento de parcerias e convênios com todos os níveis de governo e órgãos públicos. OSCIP's são ONGs (Organização Não-Governamental) criadas por iniciativa privada, que obtêm um certificado emitido pelo poder público federal ao comprovar o cumprimento de certos requisitos, especialmente aqueles derivados de normas de transparência administrativas.

eram, tanto na divulgação do serviço quanto na organização e execução, de responsabilidade total do Grupo.

Sobre isso, uma integrante do GSC coloca que o grupo “começou com geleia de morango, biscoito no forno como o da Marly, que era a coordenadora, era na Igreja, a gente andava com as próprias pernas. Agora é o Luis né (da Central), acho que num dá muito certo, parece que quem ganha mais é ele. Antes era bom, quase não faltava serviço, agora a fama fica mais com ele”.

Já o contato entre o *convivia Slow Food* Cerrado e a comunidade do Assentamento se deu em alguma medida via fornecimento de produtos por parte dos Grupos Sabor do Cerrado e Vida e Preservação a integrantes do *convivia* e também no dia 10 de dezembro de 2010, quando aconteceu o Dia da Terra Madre no Distrito Federal<sup>63</sup>. Sobre esse evento:

No dia 10 de dezembro o Movimento *Slow Food* comemora o Dia da Terra Madre, e centenas de eventos simultâneos serão realizados em todo o mundo. O *Slow Food* Cerrado, célula do Movimento *Slow Food* de Brasília, em parceria com a Central do Cerrado e com o apoio do Mercado 153 (Brasília) convida a todos para um Brinde às Mulheres da Terra, com a apresentação do curta-metragem Mulheres da Terra, dirigido por Márcia Paraíso, e um jantar degustação assinado pela Chef Marilde Cavaletti, e preparados com produtos locais, agroecológicos e do Cerrado.

As mulheres do Grupo Sabor do Cerrado, que já participaram de várias atividades do *Slow Food* Cerrado, principalmente como fornecedoras de delícias desse ecossistema, serão nossas convidadas especiais nesta noite de festa.

Mais detalhes:

Data: 10 de dezembro de 2010 (sexta-feira)

Horário: 19h30

Local: Mercado 153 – SCN QD. 05, bloco A, loja 110w, Brasília Sopping [...]

Convites: à venda no Mercado 153 – R\$30,00 (sócios do *Slow Food*), R\$50,00 (não sócios do *Slow Food*). Sócios do *Slow Food* devem apresentar a carteirinha em dia no momento da compra.

(Fonte: <http://www.slowfoodbrasil.com/textos/atividades-dos-convivia/421-dia-do-terra-madre-o-grupo-sabor-do-cerrado>)

A rede mundial do Terra Madre, acima referida,

[...] atua para criar um sistema alternativo de produção e consumo dos alimentos, segundo a filosofia do *Slow Food*, que almeja um alimento bom, limpo e justo para todos: bom para o paladar, limpo para o meio ambiente, justo para produtores e consumidores. A rede reúne comunidades do alimento, cozinheiros, acadêmicos e jovens de 160 países, que compartilham uma ideia de produção alimentar baseada nas economias locais, que respeite o meio ambiente, os conhecimentos tradicionais, a biodiversidade e o gosto. Independentemente que se trate da criação de hortas escolares, da produção de mel, da preservação das variedades alimentares autóctones ou da realização de novos mercados locais, o trabalho dos pequenos produtores tradicionais, cozinheiros, educadores e jovens é um ato político, objetivando um futuro alimentar melhor. (Fonte: <http://www.slowfood.com/terramadreday>)

Além disso, duas pessoas assentadas, residentes do Colônia I, participaram de um dos eventos internacionais do Movimento, o Terra Madre Day, na Itália: Sra. Marly

---

<sup>63</sup> Houve edições mais recentes do evento, porém o Colônia I não teve participação, segundo entrevistas.

e Sr. Teobaldo. Fizeram também tal viagem algumas pessoas entrevistadas nesta pesquisa que fazem parte do Movimento.

A Marly foi a primeira coordenadora do Grupo Sabor do Cerrado. É esposa do Seu Vitorino e mãe do Wátilla (membros do Grupo Vida e Preservação) e da Rosângela, que auxilia no preparo dos biscoitos, bolos, pães de queijo, etc. do Sabor do Cerrado. A família é responsável por abastecer o ponto de comercialização localizado na Universidade de Brasília. O Teobaldo participou da produção comunitária de alimentos orgânicos, compondo o Grupo Vida e Preservação. Mesmo com a sua saída do Grupo não totalmente oficializada, hoje ele não considera participar, principalmente porque não está produzindo e porque não possui um ponto de comercialização como as outras famílias participantes do Grupo. Ele diz que não contou com o apoio dos filhos na plantação, o que dificultou muito e afirma: “vou voltar a produzir aqui em casa, mas a gente come aqui é sem veneno”. Cabe apresentar as colocações de Marly e de Teobaldo sobre a experiência da viagem:

Foi a melhor coisa, essa viagem. Democrático... vejo que o que falta hoje é as pessoas entenderem mesmo, fazer mesmo o que falam. As pessoas tem que saber o que tá comendo. Eu parei de produzir porque tive umas dificuldades né, a família, os filhos, mas a gente come aqui é sem veneno. [...] Na Itália? Foi cansativo, lá, durante. Mas foi bom, um menino falou uma coisa, nossa, todo mundo aplaudiu, ele falou uma coisa boa. (Teobaldo)

Nossa lá eu fui bem recebida, como princesa (risos). Nem sei se merecia tudo isso. Eu fiquei na casa de uma família, né, daí eu não conseguia me comunicar direito, tive dificuldades. Foi assim, quem tinha dinheiro ficavam em hotéis e a gente que num tinha ia pras casas das famílias. A mulher que tava organizando, acho que ela só participou no primeiro dia e foi pra outros países, fazer viagem... a gente não, participou de tudo, mas era difícil, muita gente, era difícil comer as refeições, muita fila. Também as palestras, tinha que colocar fone no ouvido porque era tudo em outra língua, é ruim né, eu saía às vezes. Mas teve gente que falou coisa legal, conheci muita coisa também... (Marly)

Além desses depoimentos, cabe apresentar o de uma ex-integrante efetiva do Movimento *Slow Food* sobre a referida viagem:

Foram cinco dias, uma oportunidade, como nunca tinha visto, de pessoas do Sul falarem, exporem suas opiniões e suas vivências. A delegação do Brasil era grande e muito organizada. Ela era dividida assim: os chefes de cozinha, os produtores e os intelectuais. Sem ofensas, achava os chefes chatos, num tinham compromisso com as pessoas, exotizavam elas. Eu fiquei mais com os produtores, muitos eram velhinhos, tinha as quebradeiras de coco babaçu. O Seu Teobaldo foi, sabe do Colônia? Dá pra falar que se organizou assim o evento: As pessoas do Norte ficavam na Vila Olímpica e as do Sul em casas de família. Isso gerou alguns problemas de logística, também porque era muita gente. A gente brincava ‘*slow* até nas filas’ pra comer, pra usar o banheiro. Eu não comi lá nenhum dia! 2h de fila... Acho que o evento era *slow* mas a lógica era *fast*, sabe, mas porque num tinha como, muita gente! Porém a viagem foi ótima, simples, comi bem, a experiência foi muito boa, vários produtos, várias lutas...

Dá pra apontar, a partir dessas colocações, que o contato se mostra frutífero e interessante para as pessoas envolvidas. Mas que, ao mesmo tempo, existem algumas dificuldades com relação a ele. As experiências, bem como seu retorno, são explicitamente distintas, quando se trata de comparar produtores/as com chefes de cozinha e com intelectuais - mesmo considerando que possa haver pessoas que ocupam esses três lugares. Com relação ao evento na Itália, nesse sentido, tanto expectativas quanto interferências (e oportunidade e legitimidade para fazê-las), se mostraram, em alguma medida, diferenciadas, a depender do local de fala. Enquanto que para algumas pessoas tal viagem, e o contato com o *Slow Food* em geral, oferece oportunidades únicas, as quais representam um emaranhado de novidades e o impulso para a valorização das próprias práticas, das próprias vivências e das próprias ideias, outras pessoas estão ‘apenas’ visitando um lugar, fazendo ‘mais uma’ viagem, repensando os próprios atos, ‘checando’ se os alterarão e em que medida farão isso, tendo mais uma oportunidade de expor as próprias ideias<sup>64</sup>.

Antes de encerrar o tópico, cabe expor novamente as falas sobre o consumo dos alimentos orgânicos produzidos pelo Colônia I: “Acho o Colônia I caro pra mim” e “Eu mesmo não compro deles pra consumir em casa, do GVP né. Acho que os produtos são caros também”. Percebe-se que o que se entende por “alimentação boa, limpa e justa” é variado especialmente no que tange ao “justo”. Em entrevista foi dito que o “**justo** [é] porque as pessoas que trabalham tem que ter remuneração digna, condições adequadas de trabalho, e essas relações”, mas parece ser difícil definir qual seria o valor ideal nesse sentido<sup>65</sup>. A proposta aqui é de apresentar essa potencial “tensão”. Não será feito um estudo aprofundado sobre as percepções de “caro” ou “barato”, por parte dos/as interlocutores/as e nem uma comparação entre preços das comunidades locais e preços pagos pelos/as integrantes das agências *Slow Food* e Central do Cerrado.

### **3.2.2 O caso da Chácara Colina**

Hoje há uma troca comercial de produtos (venda e compra) entre a Colina e a Central do Cerrado. A Chácara Colina incorpora alguns produtos da Central à sua cesta (por exemplo, castanha de baru, granola, biscoitinho). Luiz Pinagé, produtor da Colina, conhece Luis Carrazza, membro da Central, e, assim como ele, trabalhou para o ISPN durante algum tempo.

---

<sup>64</sup>Tratarei sobre a experiência da viagem e suas repercussões de forma mais aprofundada no capítulo 4.

<sup>65</sup> Ver Anexo - Tabela de produtos do Grupo Vida e Preservação (Colônia I).

Sobre a relação com o Movimento *Slow Food*, Luiz Pinagé coloca:

Nosso contato principal foi através de uma cliente nossa que é membro ativa lá do Movimento *Slow Food* [Darlana Godoi, entrevistada nesta pesquisa]. Já tinha ouvido falar né do *Slow Food*, dos princípios e tudo, mas o contato mais direto, de fornecer, aquela noite lá no restaurante [em uma *Quinta Slow*] foi através dela. [...] Eu concordo, quem pensa em qualidade na alimentação não pode pensar em *fast food* [...] e os princípios são muito parecidos com os da agricultura orgânica: consumo local, evitar transportar comida lá de longe, comidas da estação, que além de ser mais baratas, tão no momento, essa coisa de resgate de alimentos populares, esquecidos, taioba [...], comida local que às vezes só naquele local que comem. Então, tem muita semelhança nos princípios, às vezes até coincidentes, entre *Slow Food* e agricultura orgânica. [...] Foi bom estar na *Quinta Slow*, o pessoal interessado, a comida muito boa, um chefe especializado. Fizemos aquela demonstração dos produtos. [...] Alguns clientes de hoje foram desse dia, num sei quais. Depois daquele dia, nós fizemos um almoço aqui na chácara pra um grupo que ela (a referida cliente) selecionou com frango caipira ensopado com inhame, taioba, salada, tudo daqui, bertalha. Chegamos a fazer um almoço específico pra umas 20 pessoas, mas precisa avançar mais nesse contato, num vou dizer assim ‘tem um contato muito grande’, precisamos aproveitar essas portas que se abriram.

Sobre a participação na *Quinta Slow*, em 2/6/2011, a qual Pinagé mencionou, foi publicado pela *Slow Food Cerrado* depoimento da integrante Darlana Godoi:

Entrei em contato com a **Tainá** da Chácara Colina, que ficou muito feliz em nos ajudar a compor nossos pratos e nos deu mais algumas ideias, como acrescentar o shitaki ao cuscuz e o doce de mamão para a sobremesa. Além disso, ela aceitou expor alguns de seus maravilhosos produtos no nosso evento, além de fornecer boa parte dos ingredientes para a preparação dos pratos. [...] A exposição da Tainá ficou linda, aquelas frutas, folhas, legumes maravilhosos em uma mesinha estavam muito apetitosos. Fomos filmados, fotografados, teve gente que veio de Fortaleza e Manaus para participar do nosso jantar! Foi tudo lindo. (Darlana Godoi no portal eletrônico <http://slowfoodcerrado.org>)



**Figura 14** Tainá Pinagé (esq.) e Darlana Godoi (dir.) na Quinta *Slow* (Disponibilizada por Darlana Godoi)

No convite do evento, o *convivia Slow Food Cerrado* se referiu à chácara Colina como parceira na busca por uma alimentação que siga os princípios do Movimento: “Vamos também conhecer mais um parceiro em nossa busca por uma alimentação boa, limpa e justa: nesta Quinta *Slow* as verduras e legumes serão fornecidos pela Chácara Colina e o pessoal estará lá para nos contar mais sobre o trabalho que desenvolvem”.

A respeito do almoço na Chácara, também mencionado por Pinagé, existe uma publicação no portal eletrônico <http://www.slowfoodbrasil.com>. Ocorreu no dia 27/08/2011, liderado por Darlana Godoi. As pessoas chegaram à Chácara via caronas solidárias e lá puderam entender melhor o sistema orgânico de produção, conhecer a própria Chácara e alguns alimentos desconhecidos por eles/as até então.



**Figura 15** SlowFood visita à Chácara Colina (Fonte: Foto de Luciana Ferreira - <http://slowfoodcerrado.org/page/2/>)



**Figura 16** SlowFood visita à Chácara Colina e Luiz mostra a produção de shiitake (Fonte: Foto de Luciana Ferreira - <http://slowfoodcerrado.org/page/2/>)

Além disso, a filha do Luiz Pinagé, Tainá, auxiliar na produção, coloca que:

A relação com os clientes era próxima, quase família, ganhava presente de natal [...] as pessoas iam na feira pra falar da vida. A gente tinha uma relação muito próxima com os clientes. Tem clientes que tem 20 anos! Depois que parei de ir às feiras, a gente tem esse contato com os da cesta, participar de eventos juntos, tem a Darlana (Godoi), nós temos afinidades além do interesse pelos alimentos orgânicos, como a questão do parto humanizado, outras ideologias que a gente segue a mesma linha de pensamento aí a gente tem essa relação próxima mais com os clientes da cesta, agora que eu num vou à feira.

Cabe, ainda, apresentar as falas de Darlana Godoi em relação ao próprio Movimento e à Colina:

Sempre tive horta em casa, ouvi falar do *Slow Food* há muito tempo, na minha graduação. Recentemente tive problemas de saúde e, mesmo me preocupando com alimentação desde sempre, precisava mudar meus hábitos. Também ficou difícil de cuidar da horta, alface, tomate. Hoje planto ervas, chás, temperos. Faço a compostagem... adoro plantar. Conheci a produção de orgânicos da Colina, sempre peço a cesta. Como trabalho na CAPES<sup>66</sup>, o pessoal me via subindo com a cesta pelo prédio e se interessou. Daí comecei a ajudar, mandando pra Colina os e-mails com os pedidos. Muita gente tava comprando, mas agora, como eles não tão mais entregando nas quartas-feiras, o número dos compradores diminuiu. Mas eu encontro a Tainá, o Luiz. Vai ter o aniversário deles na Chácara, que tentarei ir, já fui a outros.

É possível afirmar que há um relacionamento intenso entre a cliente em questão e os/as produtores/as da chácara Colina e também que há um interesse por parte das pessoas da Chácara em manter uma relação próxima aos clientes, sejam eles do Movimento *Slow Food* ou não. Esta, inclusive, não parece ser uma questão principal para definir se haverá ou não contato próximo. Fora a Darlana, tudo indica que existem outras pessoas integrantes do Movimento que conhecem e compram os produtos da Chácara, mas esse fato consiste em uma suposição a partir das informações dadas pelos/as interlocutores/as da pesquisa e, mesmo que haja algum relacionamento entre eles/as e os/as produtores/as, este demonstra ser menos intenso. Luis Pinagé, sobre isso, afirma: “a relação com o *Slow Food* num dá pra chamar assim de super intensa, ‘nossa, como é forte a relação’, mas existe. A gente tem que aprofundar mais esse contato, né, essa oportunidade”.

Assim como coloca Portilho (2009) no caso de sua pesquisa, todos/as (comunidades locais, *Slow Food* e Central do Cerrado) demonstraram compartilham “alguns consensos éticos, políticos e ideológicos com relação ao papel ativo do consumidor e à importância e significado de suas escolhas”. Além disso, a relação entre as pessoas produtoras de alimentos orgânicos do assentamento Colônia I e da chácara Colina e aquelas organizadas localmente do Movimento *Slow Food*, portanto, demonstra não ser muito intensa e apresentar “conflitos latentes”. Pensar sobre eles será o objetivo principal do próximo capítulo.

---

<sup>66</sup>Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES).

## **Capítulo 4 - A construção em relação e as relações em construção: pensando as tensões e intenções**

Foi possível perceber, principalmente a partir dos fatos etnográficos expostos no Capítulo 3, que a relação entre as pessoas organizadas localmente do Movimento *Slow Food* e as pessoas produtoras de alimentos orgânicos do assentamento Colônia I e da chácara Colina é bastante complexa. Se por um lado não pode ser classificada como muito intensa, é avaliada positivamente pelos/as envolvidos/as e apresenta algumas tensões. Além disso, tal situação não se limita estritamente ao Movimento *Slow Food*, mas a outras agências externas às comunidades locais.

A proposta deste capítulo é buscar refletir sobre as (re)construções de discursos e práticas que acontecem a partir desse diálogo, considerando o cenário principal da pesquisa, a produção e consumo de alimentos. Para tanto, serão retomadas as discussões acerca da tradicionalidade, da modernização da agricultura (expostas no capítulo 1) e da globalização e seu vínculo com processos potencialmente hegemônicos da sociedade (expostas no capítulo 2) e será feito um resgate de algumas reflexões acerca do conceito antropológico de “cultura”. Objetivar-se-á analisar a questão: como as perspectivas e as experiências dos/as interlocutores/as, advindos/as de qualquer das quatro coletividades, se constrói e se reconstrói a partir do diálogo? E ainda, quais as percepções, principalmente das comunidades locais, sobre esse diálogo?

### **4.1 Sobre o conceito “cultura” e as suposições de seu desaparecimento**

A pretensão aqui não é de realizar uma profunda análise histórica do conceito de cultura, mas sim apresentar algumas reflexões que contribuem para pensar as questões propostas pela presente pesquisa. Usar-se-á, sobretudo, as contribuições de Sahlins em seu artigo que trata do “pessimismo sentimental” vivenciado pela antropologia, texto do ano de 1997.

A noção de “cultura” em seu sentido antropológico nomeia e distingue, segundo Sahlins, um fenômeno único: “a organização da experiência e da ação humanas por meios simbólicos” (SAHLINS, 1997: 41). Ao realizar essa afirmação, Sahlins desenvolve o argumento central de que, a despeito das críticas à noção de cultura e as suposições de seu desaparecimento, esta não será deslegitimada por supostas associações históricas desta noção “com o racismo, o capitalismo ou o imperialismo”.

As críticas a que o autor se refere são de dois tipos: 1) controvérsias morais e políticas sob a suspeita de que o conceito de cultura, desde seu surgimento, funcionaria essencialmente como demarcador de diferenças entre povos e grupos, sobretudo os subordinados dentro de regimes políticos opressivos; e 2) “pânico pós-moderno sobre a coerência das ordens culturais”. Sobre o primeiro tipo, ele coloca que esta interpretação consiste em uma redução funcional e instrumental do conceito de cultura, como se ele funcionasse apenas para marcar hegemonicamente a servidão, legitimando desigualdades inerentes ao capitalismo ocidental. Ao contrário disso,

A associação original da ideia antropológica de cultura com a reflexão sobre a diferença se opunha [...] à missão colonizadora. [...] O fato é que, em si mesma, a diferença cultural não tem nenhum valor. [...] nas últimas duas décadas, vários povos do planeta têm contraposto conscientemente sua ‘cultura’ às forças do imperialismo ocidental que os vem aflingindo há tanto tempo. A cultura aparece aqui como a antítese de um projeto colonialista de estabilização, uma vez que os povos a utilizam não apenas para marcar sua identidade, como para retomar o controle do próprio destino. [...] Diferentemente da “civilização”, que podia ser transferida aos outros – mediante, por exemplo, os gestos benevolentes do imperialismo – a “cultura” é aquilo que caracteriza de um modo singular um determinado povo (SAHLINS, 1997: 45-46).

Sobre o segundo tipo de crítica, acerca do sentido essencializante e totalizante do conceito antropológico de cultura, ele afirma que novamente estas se fazem a partir de um “repúdio ao conceito de cultura enquanto instrumento de dominação. “[...] Eles criticam a tendência da disciplina a *supervalorizar a ordem* – a perceber a cultura como objetivada, retificada, superogânica, essencializada, estereotipada, primordial, homogênea, lógica, coesa, fechada, excessivamente determinista e sistemática” (SAHLINS, 1997: 49). Mas o que acontece é que a antropologia ocidental tem divergências internas apresentadas ao longo de todo século XX (ou mesmo desde a sua criação institucional), em relação a tal conceito, sendo que só muito recentemente chegou-se a um consenso: o sentido norte-americano de cultura(s)<sup>67</sup>. Segundo o autor, “as atuais ansiedades acerca da cultura podem ser vistas como versões conjunturais de uma crise epistemológica perene. [...] Como se o quase-objeto da antropologia houvesse desmoronado inteiramente, vítima do sistema mundial capitalista” (SAHLINS, 1997: 50). Para além da preocupação interna à antropologia:

Nos anos 50 e 60, pairava uma certeza lúgubre de que os séculos de imperialismo ocidental, o longo desenvolvimento do subdesenvolvimento, haviam devastado as instituições, valores e consciência cultural dos povos (ex-)aborígenes em todo o mundo. As teorias da modernização tinham os mesmos pressupostos. Na verdade, acreditava-se que a modernização levaria o processo de deculturação a uma solução final, visto que os costumes tradicionais eram considerados como um obstáculo ao “desenvolvimento” (SAHLINS, 1997: 51).

---

<sup>67</sup> Ver Sahlins (1997: 49).

Trata-se de um “pessimismo sentimental” - termo cunhado por Stephen Greenblatt (1991: 152) -, vivenciado pela antropologia (e por outros setores e campos de conhecimento). No entanto, tal visão pessimista “não consegue dar conta dos vários tipos de ‘resistência cultural’”, fato que desmente, por meio de acontecimentos e vozes subalternas, “o fim da cultura indígena, que já foi visto como uma necessidade moral em mais de um sentido” (SAHLINS, 1997: 51). E, então,

As culturas supostamente em desaparecimento estão, ao contrário, muito presentes, ativas, vibrantes, inventivas, proliferando em todas as direções, reinventando seu passado, subvertendo seu próprio exotismo, transformando a antropologia tão repudiada pela crítica pós-moderna em algo favorável a elas, ‘reantropologizando’, se me permitem o termo, regiões inteiras da Terra que se pensava fadadas à hegemonia monótona de um mercado global e de um capitalismo desterritorializado [...]. Essas culturas, tomadas de um novo ímpeto, são fortes demais para que nos desmoredemos sobre nossas infâmias passadas ou nosso atual desalento. O que se carece é de uma antropologia disposta a assumir seu formidável patrimônio e a levar adiante suas muitas valiosas intuições” (LATOURET, 1996:5 *apud* SAHLINS, 1997: 52).

Dito isso, Sahlins se remete ao conceito de cultura de Turner (1987 *apud* SAHLINS, 1997): “sistema de formas significativas de ação social”, e, portanto, “ela deve ser entendida, essencialmente, como o meio pelo qual um povo define e produz a si mesmo enquanto entidade social em relação à sua situação histórica em transformação”. O argumento de Turner é

a favor da capacidade de ação [*agency*] histórica dos povos indígenas em face do sistema mundial capitalista opondo-se à visão que os desumaniza e ignora suas lutas, ao toma-los como meros pacientes e objetos da dominação ocidental. (TURNER, 1987:6-8 *apud* SAHLINS, 1997:122-123).

E, ainda, pensando os processos de urbanização, nesse contexto, expõe:

O pressuposto geral das ciências sociais ocidentais era o de que a urbanização necessariamente dá fim à “idiotia da vida rural”, como teria ocorrido no início da Europa moderna. Pela própria natureza da cidade enquanto organismo social complexo, as relações entre as pessoas deveriam se tornar impessoais, utilitárias, secularizadas, individualizadas, e variamente desencantadas e destribilizadas. [...] O campo e a cidade, estágios respectivamente inicial e final de uma mudança qualitativa, representavam modos de vida estruturalmente distintos e opostos. (SAHLINS, 1997: 112)

É salutar considerar que Sahlins está, em seu texto, se referindo a tonganeses/as e samoanos/as, mesmo que suas considerações possam ser trazidas para o contexto do Brasil e, mais especificamente, do Distrito Federal e do estado Goiás. Segundo ele “[...] desde o século XIX, culturas translocais similares às de Tonga e de Samoa vêm se desenvolvendo por todo o Terceiro Mundo, entre povos supostamente encarcerados pelo imperialismo e sem nenhuma esperança de ‘desenvolvimento’” (SAHLINS, 1997:12).

O “suposto encarceramento” que o imperialismo impõe, colocado por Sahlins, pode ser pensado no âmbito da presente pesquisa em relação à produção e ao consumo de alimentos. A modernização da agricultura no Brasil, dita conservadora, dentre outros motivos, por priorizar o investimento nos grandes produtores, representou “a abertura de importantes canais para a expansão dos negócios das grandes corporações econômicas” (BRUM, 1988: 45, *apud* PINHEIRO, 2004: 06) e consiste em um processo que promove a substituição da agricultura tradicional e exclui em grande medida os/as pequenos/as produtores/as. Vaz coloca que:

Esse modelo agrário-agrícola analisado, que se apresenta como o que há de mais moderno sobretudo por sua capacidade produtiva, na verdade, atualiza o que há de mais antigo e **colonial** em termos de padrão de poder ao estabelecer uma forte aliança oligárquica entre (1) as grandes corporações financeiras internacionais, (2) as grandes indústrias-laboratórios de adubos e de fertilizantes, de herbicidas e de sementes, (3) as grandes cadeias de comercialização ligadas aos supermercados e farmácias e (4) os grandes latifundiários exportadores de grãos. Esses *latifúndios produtivos* são, *mutatis mutantis*, tão modernos como o foram as grandes fazendas e seus engenhos de produção da principal *commodity* dos séculos XVI e XVII – a cana de açúcar - no Brasil e nas Antilhas (GONÇALVES, 2004: 25 *apud* VAZ, 2012 – grifo meu).

Sobre o caso do Brasil, enquanto sociedade nacional ocidentalizada, é pertinente a afirmativa de Wanderley (2004), de que a imposição, na agricultura, da modernização e da integração socioeconômica global “não significou a implantação de uma forma social de produção única e homogeneizada, representada pelo modelo empresarial e do tipo industrial” (WANDERLEY, 2004: 43). Prova disso é a existência de comunidades locais como as que se dialogou nesta pesquisa, Colônia I e Colina, produtoras agroecológicas, e de outras populações que podem ser consideradas em linhas gerais como camponesas: caboclos, caipiras, indígenas, quilombolas, dentre outras.

A autora afirma que o campesinato, para muitos, parecia excluído do futuro, estando fadado a uma ‘decomposição’ e/ou a processos de subordinação às novas formas de capital no campo. Mas o fato é que: “Se estamos, hoje, discutindo o significado da agricultura familiar neste novo contexto de integração da agricultura e do meio rural é porque esta outra forma social de produção ocupa um lugar importante no cenário atual da economia e da sociedade brasileiras” (*idem*).

Ainda para pensar o Brasil, além das identidades sociais “agricultor/a familiar” e “camponês/a”, impõe-se refletir sobre as questões relacionadas às “comunidades tradicionais”. Lobão (2007), ao pensar os processos de definição de “comunidades e

populações tradicionais<sup>68</sup>” afirma que pode haver um signo representado pela Economia Política do Ressentimento (LOBÃO, 2006, 2007) “para a resultante dos movimentos de auto-atribuição identitária em suas interfaces com as questões fundiária e ambiental”, isso “principalmente nas relações entre o ideário da ‘sociedade sustentável’ e saberes e fazeres ‘tradicionais’”, o qual estaria vinculado a “déficits de reconhecimento” (CARDOSO, 2002, 2004 *apud* LOBÃO, 2007).

O autor traça um histórico da definição e da noção dos grupos de pessoas “tradicionais”, discorrendo sobre: 1) como foi colocado o conceito de *comunidades tradicionais* - via promulgação da Lei do Sistema Nacional de Unidades de Conservação (SNUC) em meados de 2000; 2) como foi o processo que culminou com a decretação da Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais (Decreto 6.040 de 07 de fevereiro de 2007); e 3) como esses processos, que contam frequentemente com a presença de antropólogos/as<sup>69</sup>, demonstram ter a presunção de que

Povos ou comunidades tradicionais são portadores de direitos, mas desde que cumpridores de determinados deveres, que estão circunscritos aos territórios a eles afetados e ao seu comportamento, dirigido pela ideia de Desenvolvimento Sustentável. [...] O ressentimento, nesse sentido, seja fruto da exclusão, ou de omissão na inclusão, ou por uma inclusão que impõe uma nova história aos grupos locais, e sobre a qual não são mais os principais protagonistas de seus saberes e práticas. (LOBÃO, 2007)

Ainda em relação a essa questão, Little (2010) aponta para o fato de que há contrastes e semelhanças entre os *conhecimentos tradicionais* e a *ciência moderna*, dentre elas a de que “todas as tradições de conhecimentos estão em processo de constante reelaboração, seja com base em fatores externos [...] seja por meio de modificações internas nas suas instituições sociais”, sendo que, no que diz respeito à ciência moderna há “uma aparente universalidade [...] enganosa porque é fundamentada principalmente na sua hegemonia econômica e política”. Segundo o autor, a ciência moderna “representa interesses locais e paroquiais que têm sido globalizados mediante o poder e o escopo da sua influência” (LITTLE, 2010: 14). E continuando tal raciocínio,

---

<sup>68</sup> Segundo o Decreto 6.040/2007, comunidades e populações tradicionais são “grupos culturalmente diferenciados e que se reconhecem como tais, que possuem formas próprias de organização social, que ocupam e usam territórios e recursos naturais como condição para sua reprodução cultural, social, religiosa, ancestral e econômica, utilizando conhecimentos, inovações e práticas gerados e transmitidos pela tradição”.

<sup>69</sup> O autor diz que sua leitura sobre a trajetória “até aqui percorrida pelo conceito de ‘extrativistas’, ‘população tradicional’ ou ‘comunidade tradicional’, mostra a presença de antropólogos em todas as suas etapas [...] Entretanto, ao fugir do papel de classificador, ou buscar não produzir limpezas étnicas, acabamos por associar grupos às nossas concepções sobre direitos e deveres, classificando por omissão e excluindo por omissão”. (LOBÃO, 2007)

com relação ao conhecimento tradicional, o autor coloca que “de suas múltiplas esferas [...] – medicinal, ambiental, religiosa, social, legal, psicológica, etc. – o conhecimento ambiental tem despertado o maior interesse entre distintos setores das sociedades nacionais” (LITTLE, 2010: 16). Seria então o caso da insurgência da necessidade de “uma nova perspectiva antropológica, capaz de transcender as oposições correlativas entre o moderno e o tradicional, [...], o urbano e o rural” (HART, 1971 *apud* SAHLINS, 1997: 13).

No contexto do presente estudo, em relação às comunidades locais produtoras agroecológicas de alimentos orgânicos, é válido contrapor a dependência da garantia dos direitos, em relação ao cumprimento de determinados deveres “circunscritos aos territórios a eles afetados e ao seu comportamento, dirigido pela ideia de Desenvolvimento Sustentável” (Lobão, 2007), à afirmação de que “todas as tradições de conhecimentos estão em processo de constante reelaboração, seja com base em fatores externos [...] seja por meio de modificações internas nas suas instituições sociais” (LITTLE, 2010). Colônia I e Colina parecem ter suas práticas pautadas pela sustentabilidade, não simplesmente para garantir direitos via cumprimento de deveres, mas por terem uma perspectiva avessa à forma de produção agrícola convencional e por terem experiências negativas quando tiveram contato com ela. O principal exemplo são as doenças advindas do uso de agrotóxicos. Nas seções seguintes esse tema será retomado de maneira mais aprofundada.

#### **4.2 Sobre a cultura e a tradição das comunidades locais Colônia I e Colina**

Diegues (1996) afirma ser possível observar um isolamento relativo no caso das populações camponesas, as quais, enquanto cultura tradicional<sup>70</sup> não-indígena, não são autônomas, e sim consistem em uma “expressão local de uma civilização mais ampla”, com a característica de desenvolverem “formas particulares de manejo dos recursos naturais que não visam diretamente o lucro” e para as quais o *território*, “além do espaço de reprodução econômica, das relações sociais [...] é também o *locus* das representações e do imaginário mitológico dessas sociedades tradicionais”. O autor coloca que “um dos critérios mais importantes para definição de culturas ou populações tradicionais, além do modo de vida, é, sem dúvida, o reconhecer-se como pertencimento àquele grupo social particular”. Ele afirma que

---

<sup>70</sup>Conforme já exposto neste trabalho (ver Capítulo 1), Diegues (1996) coloca que num certo sentido todas as culturas são tradicionais.

Esse auto-reconhecimento é frequentemente, nos dias de hoje, uma identidade construída ou reconstruída, como resultado, em parte de processos de contatos cada vez mais conflituosos com a sociedade urbano-industrial, e com os neomitos<sup>71</sup> criados por esta, [... sendo que] nenhuma cultura tradicional existe em estado puro. [...] As culturas tradicionais não são estáticas, estão em constante mudança seja por fatores endógenos ou exógenos, sem que por isso deixem de estar inseridas dentro de um modo de produção que denominamos de *pequena produção mercantil*. (DIEGUES, 1996: 88)

Considerando-se que a agroecologia tem como uma de suas bases os saberes tradicionais e, além disso, preza pelo resgate e pela valorização deles (ALTIERI, 1999) e que a ‘decomposição’ e/ou os processos de subordinação às novas formas de capital no campo, por parte de camponeses e/ou agricultores/as familiares, não aconteceu de forma generalizada e homogeneamente e que o campesinato tradicional não constitui um mundo à parte, isolado do conjunto da sociedade, mas que “as sociedades camponesas se definem, precisamente, pelo fato de manterem com a chamada ‘sociedade englobante’ laços de integração, dentre os quais são fundamentais os vínculos mercantis” (Wanderley, 2004: 45), cabe apresentar a proposta de Vaz (2012), de que a agricultura baseada na agroecologia pode ser um mecanismo de reprodução de uma tradição camponesa.

Argumentando que o modelo agrário-agrícola da Revolução Verde, “aparentemente ligado á uma reconfiguração técnica e produtiva, [...] se apresenta como o que há de mais moderno, sobretudo por sua capacidade produtiva, [mas] na verdade, atualiza o que há de mais antigo e colonial em termos de padrão de poder” (GONÇALVES, 2004: 25 *apud* VAZ, 2012), ele conclui: visto que “a história do campesinato no Brasil pode ser definida como o registro das lutas para conseguir um espaço próprio na economia e na sociedade”, a agricultura de base agroecológica, pode ser entendida “enquanto uma estratégia de reprodução desta condição camponesa, frente a uma história de luta pela persistência de uma tradição sociocultural” (VAZ, 2012).

No caso do assentamento Colônia I, enquadrar a comunidade enquanto população camponesa, na situação de *cultura tradicional não-indígena*, é possível em alguma medida, a partir das definições postas, sendo imprescindível salientar seu contexto rural, sua trajetória de passagem pela situação de sem-terras, sua produção agroecológica, bem como o quão numerosas são as práticas passadas de geração a geração, relacionadas, por exemplo, à medicina natural, ao cultivo, aos males advindos do uso de agrotóxicos e herbicidas e à culinária.

---

<sup>71</sup> Um exemplo do autor no que se refere aos neomitos é o da “natureza intocada”.

O envolvimento com a agroecologia, no caso do Colônia I tem sua origem em alguma medida advinda de experiências pessoais, de algumas pessoas, anteriores à própria fundação da Associação mas tal situação advém também de um envolvimento com agências como a Universidade de Brasília, a Emater e o ISPN que, pode-se dizer, impulsionaram a escolha por tal forma de produção. Entre os anos de 1999 e 2001, um dos assentados, João Batista, frequentou o curso Educamp, e, tendo contato com temas como educação no campo, desenvolvimento sustentável e agroecologia, resolveu experimentar plantar com base ecológica. Seu Algemiro (pai) e Seu Osmar (vizinho) auxiliavam no plantio e na venda, que era feita em Brazlândia. Em 2002, com apoio das professoras da UnB Mônica e Cláudia, conseguiram aprovação do projeto que tinha como objetivos, dentre outros, a implantação de uma horta orgânica comunitária e de um viveiro florestal comunitário. Esses dois fatores marcaram a produção agroecológica de alimentos orgânicos organizada coletivamente, a qual acontece atualmente.

Cabe apresentar algumas falas dos/as produtores/as sobre o contato com os venenos e com os orgânicos:

Meu pai só plantava natural, num existia veneno, mais ou menos em 1950, 60...

Antes era tudo sem veneno, a terra era boa, arroz, milho, tudo. Nem ouvia falar em orgânico! Não tinha esse nome. Agora botaram o nome: plantou sem veneno, é orgânico! (risos)

Eu não conhecia alimentos sem agrotóxicos antes daqui. A Emater levou a gente pra uma chácara em Brazlândia, mostrou a diferença entre orgânico e com agrotóxico. O Wátila falou: 'orgânico é saúde!'. Aprendi a plantar sem veneno assim, eles iam mostrando a gente perguntava... [...] antes a terra era boa né, aí a gente plantava sem veneno (em Itapurã).

A gente faz compostagem, o Wátila e o João [fizeram curso técnico em agroecologia] sabem fazer também. Fazer repelente e não inseticida. A gente usa a apostila.

Sobre o curso de permacultura<sup>72</sup> que foi feito no Assentamento:

[...] tal de permacultura, casa de adobe, eu falei pra ele [técnico que executou a capacitação] 'é o mesmo!'. Fica parecendo que é coisa de outro mundo... coisa do doutorado dele [...] não era inovação, minha mãe já sabia fazer bioconstrução [...] várias aulas e todo mundo já sabia, morava em casa de taipa [...] e eu já sabia um pouco de agroecologia, círculo de bananeira, aprendi com meu pai, só que não chamava disso.

Já morei em rancho de palha, em adobe... é mais fresco, é gostoso demais. O curso foi mais pra lembrar. Eu já sabia, nós que barreamos. Eu lembro quando a gente fez, era branquinho por dentro, doze filhos ajudaram a fazer. Sentimento bom, sabe? A gente era mais feliz, nunca tinha comido óleo, esses frangos...

---

<sup>72</sup> O referido curso foi detalhado no Capítulo 1. Ele fez parte do projeto final de mestrado em Desenvolvimento Sustentável, na Universidade de Brasília, do estudante Cláudio Jacintho. É possível acessar a sua tese através do portal eletrônico <http://repositorio.bce.unb.br/handle/10482/2343>.

Alguns gostaram [do curso], mas houve atrito. Acho que o pessoal achou que o palestrante achava que ‘sabia mais’ que os assentados, sabe... E tem isso, o tanque a gente nunca usou, nunca funcionou... Mas hoje a gente tá pensando em usar a bioconstrução pra construir, com hiper adobe né. Hoje as fossas não são agroecológicas. Quero fazer aqui, depois os outros vão fazendo. Às vezes falar não adianta, tem que fazer.

Além dessas colocações, sobre as receitas do Grupo Sabor do Cerrado:

O biscoito cinco pratos, muitas aqui sabiam fazer, sabe de pequena né a mãe ensina, a irmã, tem o caderninho... A minha irmã é bem mais velha, sabe né, aí ela passa de uma pra outra, pra outra... Eu já fazia o cinco pratos, pão de queijo, biscoito, peta [...] daí uma foi ensinando pra outra [...] mas cada uma faz de um jeito né [...] o biscoito de cerveja mesmo, eu que tinha e passei pra todo mundo. [...] O caderninho na verdade tem, mas eu nem uso, acaba que fica na cabeça...

O Sabor do Cerrado quem organiza é a irmã Rose. Comida eu sei bem. Bolo e coisas do cerrado sei menos, eu mais ajudo nos biscoitos. Quem sabe mesmo é a Lena, a Marly, D. Tereza, Rosângela... Antes eu num sabia mexer com nada do cerrado não, quem sabia era a Lena, a Joanica...

Os biscoitos? A escola do mundo! Fui doméstica, fiz curso de confeitaria, panificadora também. Minha mãe me ensinou né a fazer requeijão, queijo...

As coisas do cerrado as mulheres já sabiam. Luis [da Central do Cerrado] deu sugestões né. Teve os cursos também...

E, ainda, em relação à medicina natural:

Gostaria de fazer horta medicinal. Tentei fazer projeto de secagem, de tudo... os remédios eu conheço tudo!

Já no caso da chácara Colina, esse enquadramento se dá de forma mais questionável. Grande parte do aprendizado das práticas agroecológicas se deu via universidade, mesmo que não totalmente (em entrevistas foi colocado o contato com a “roça, desde a infância”, por parte de produtores/as) e mesmo que de forma alternativa e dissidente. No entanto, as práticas agroecológicas, reconhecem e se nutrem dos saberes, conhecimentos e experiências dos/as agricultores/as, povos indígenas, povos da floresta, pescadores/as, comunidades quilombolas e demais sujeitos envolvidos em processos de desenvolvimento rural<sup>73</sup> e, nesse sentido, é possível perceber que há, nas vivências da chácara Colina, uma relação com os ditos “conhecimentos tradicionais”. A experiência agroecológica na produção agrícola, portanto, pode-se dizer, se vincula ao que Diegues chamou de uma cultura tradicional, seja indígena seja não-indígena.

Além disso, entre os “produtos materiais” socialmente compartilhados ligados ao mundo simbólico de uma “cultura tradicional”, no sentido colocado por Diegues (1996), estão as comidas e os processos relacionados à alimentação, como foi exposto

---

<sup>73</sup> Ver Jacintho, C. R. S.(2007).

no capítulo 1. A alimentação das comunidades locais, baseada, em grande medida, em alimentos sustentáveis, sem venenos, e poucos produzidos industrialmente, pode ser considerada um marcador de uma possível cultura tradicional alimentar camponesa.

O campesinato pode ser considerado um exemplo das “culturas supostamente em desaparecimento [que] estão, ao contrário, muito presentes, ativas, vibrantes, inventivas, proliferando em todas as direções, reinventando seu passado, subvertendo seu próprio exotismo” (LATOURET, 1996:5 *apud* SAHLINS, 1997: 52). Pensar a tradicionalidade das comunidades locais no âmbito do presente estudo é relevante para uma reflexão acerca da reelaboração das tradições de conhecimentos, com base em fatores externos e internos, de que fala Little (2010). Tanto Colônia I e Colina quanto integrantes do Movimento *Slow Food* e de outras agências externas a tais comunidades produtoras de alimentos orgânicos, estabelecem relações que promovem a construção do conhecimento e a reelaboração das tradições, inclusive alimentares e de manejo na produção agrícola, no sentido proposto por Little.

Como se dão esses processos no caso do diálogo entre as coletividades Movimento *Slow Food*, Central do Cerrado, Colônia I e Colina?

#### **4.3 Sobre o Movimento *Slow Food*, a Central do Cerrado, o Assentamento Colônia I, a Chácara Colina e suas inter-relações**

É perceptível que o “pessimismo sentimental”, colocado por Sahlins, é vivenciado pelas pessoas do Movimento *Slow Food*, principalmente no que diz respeito ao potencial desaparecimento das tradições e culturas alimentares diante da globalização e do imperialismo ocidental. Por exemplo, a própria explicação, por parte de Carlo Petrini (atual presidente do *Slow Food* internacional), do que é o Movimento dá indícios disso:

Uma associação internacional sem fins lucrativos fundada em 1989 como resposta aos *efeitos padronizantes* do *fast food*; ao ritmo frenético da vida atual; ao *desaparecimento das tradições culinárias regionais*; ao decrescente interesse das pessoas na sua alimentação, na procedência e sabor dos alimentos e em como nossa escolha alimentar pode afetar o mundo. (Grifos meus)

Posto que seja possível traçar, entre as comunidades locais produtoras de orgânicos em questão, uma série de características do que tem se tratado na literatura por cultura tradicional, salientado o fato de que o envolvimento com a agroecologia, no caso do Colônia I e da Colina tem sua origem ligada a um diálogo entre conhecimentos autóctones e advindos de contatos externos, não necessariamente e/ou somente do contato com o Movimento *Slow Food*, cabe colocar reflexões acerca de *mudanças e/ou*

*incorporações* entre discursos e ainda sobre *tradicionalidade e autenticidade* de discursos.

Somando-se às colocações de Sahlins (1997), Little (2010) e de Diegues (1996) acerca das mudanças constantes nas culturas tradicionais, as quais “não são estáticas [e] estão em constante mudança seja por fatores endógenos ou exógenos” (DIEGUES, 1996: 88), Bruce Albert (1995), a partir de uma análise acerca da emergência de um discurso político indígena, relacionado muitas vezes a discursos que vêm “de fora”, como a etnicidade indígena genérica e a identidade indígena enquanto inerentemente ecológica e/ou naturalista, coloca que

Os novos representantes indígenas desenvolvem uma simbolização política complexa e original que passa ao longo do labirinto de imagens dos índios construído tanto pela retórica indigenista do Estado quanto pela de seus próprios aliados. (ALBERT, 1995: 3)

A “simbolização política complexa” de que fala Albert, pode ser atribuída às comunidades locais produtoras de orgânicos com as quais se dialogou nesta pesquisa - assentamento Colônia I e chácara Colina. Primeiramente, pode-se citar a experiência de produção agroecológica, que foi construída tanto por experiências endógenas quanto exógenas às comunidades locais.

Além disso, existe um vínculo das duas comunidades locais, Colônia I e Colina, com o bioma cerrado: as duas manipulam de alguma maneira matérias-primas advindas deste e demonstram se preocupar com a sua preservação. No caso do Colônia I, grande parte dos produtos que o Grupo Sabor do Cerrado prepara são “tradicionais” no sentido de suas receitas e formas de cozinhar serem passadas de geração a geração. No entanto, com matérias-primas do cerrado, algumas técnicas foram aprendidas posteriormente, via Instituto Sociedade, População e Natureza (ISPN) e outras instituições. A experiência de aprendizado e produção ligada a essas receitas podem em alguma medida ser enquadradas na *inclusão* de que fala Lobão (2007), que impõe uma nova história aos grupos locais. São “tradicionais” as receitas<sup>74</sup>, mesmo que de outros grupos que não o delas, é “tradicional” a experiência delas na culinária.

Existe, portanto, um “tradicional” que é construído neste diálogo. Especialmente com relação às receitas com matérias-primas advindas do cerrado, algumas falas são interessantes pra pensar esse processo de construção, que demonstra acontecer através de acordos e desacordos:

---

<sup>74</sup>Algumas, visto que há as que são elaboradas por chefes de cozinha, contemporaneamente dentro de universidades e/ou restaurantes.

Torta de Araticum... eu achei ruim as coisas do cerrado. Com o tempo fomos gostando, o pessoal foi pedindo. A gente tem que provar né.

Antes era mais tradicional né... o pequi mudou o gosto.

Quando você aprende a mexer com coisas do cerrado, não deixa de ser tradicional. Eu mesmo fico às vezes dias fora de casa... perde um pouco a cultura, né?

As coisas do cerrado não tem muita saída nas feiras. O preço sobe e num é todo mundo que gosta.

O [biscoito] cinco pratos com castanha, com jatobá... eu num gosto! As pessoas também parecem que num gostam muito. Meus filhos também... só minha filha que gosta. Faço pra eventos, falam que tá ótimo, mas se fosse dia a dia... Parece que é pra dizer que é chique! (risos)

Percebe-se que as pessoas das comunidades locais atuam ativamente na relação que estabelecem com as agências externas, modificando-as e sendo modificadas através do diálogo. A noção de sua tradição e da “nova tradição” se mostra presente, especialmente na fala “era mais tradicional né... o pequi mudou o gosto”. Além disso, elas incorporam as novidades na medida em que parecem interessantes, de maneira ativa: se vende na feira, cozinham pra feira, se “a saída é boa” só em coquetéis, deixarão para preparar apenas nesta ocasião. Quando questionada acerca de sua tradição, uma integrante do GCS respondeu:

Tradição é tudo que você vai fazer, né, tendo amor... No Sabor do Cerrado as mulheres sabiam já tem tempo fazer sabão, doce de leite, de mamão, pão de queijo... Tem uns que eu sei que ainda num passei pra elas, a brovidade, o cartucho... no próximo evento quero por em prática, vou falar pra elas.

A possibilidade de aumento das vendas, no caso, é estimulada pelas agências externas, visto que seus/suas integrantes muitas vezes são também clientes das comunidades locais. Tal diálogo, portanto, oxigena o trabalho do grupo: os produtos novos, compartilhados em grupo para aprendizado coletivo e posterior comercialização, advém de “sugestões” de pessoas externas e de cursos, mas também internamente ao próprio grupo, quando uma integrante sugere alguma receita antiga ou cria a partir das já compartilhadas.

Voltando ao chamado “pessimismo sentimental”, Sahlins (1997) coloca que não se deve seguir para um “otimismo sentimental, que ignoraria a agonia de povos inteiros, causada pela doença, violência, [...] outras misérias que a ‘civilização’ ocidental disseminou pelo planeta”. Ao invés disso, propõe “uma reflexão sobre a complexidade desses sofrimentos, sobretudo no caso daquelas sociedades que souberam extrair [...] suas presentes condições de existência”, considerando que existe um “aparentemente paradoxal enriquecimento da cultura tradicional que algumas vezes acompanha a

integração das sociedades indígenas à economia global” (SAHLINS, 1997, p.53), o que pode ser estendido a outras comunidades tradicionais, não-indígenas, sendo que este “enriquecimento da cultura tradicional” pode estar fundado “materialmente [...] em uma articulação com o mercado e por isso, em última análise, ameaçada por uma condição de dependência (SALISBURY, 1984 *apud* SAHLINS, 1997: 53).

O Movimento *Slow Food* demonstra se preocupar com as consequências do colonialismo, especialmente na alimentação, incentivando, por isso, pode-se dizer, um “enriquecimento das culturas tradicionais”, como colocou Sahlins. Tomemos por exemplo, o texto a seguir, retirado do portal eletrônico de divulgação do Movimento:

A perda da biodiversidade, o desperdício e o *pensamento colonialista* são os principais entraves que a cultura *fast food* impõe à população. ‘Em 100 anos, a Itália perdeu 5 tipos de raças produtoras de leite, por exemplo. A diversidade é a grande força criadora, e quando ela sofre, o alimento perdeu o valor’, comenta o pesquisador [Carlo Petrini], ao reforçar que 80% das sementes cultiváveis no mundo são de propriedade privada nas mãos de multinacionais, nivelando por baixo a alimentação mundial, num ‘sistema alimentar criminoso’.  
(Fonte: <http://slowfoodbrasil.com/textos/slow-food-na-midia/613-fundadores-do-slow-food-defendem-uma-gastronomia-pela-educacao-e-politica>)

E ainda, fala do Carlo Petrini:

A troca de matéria-prima entre os continente trouxe a troca de identidades, mas ela tem de ser justa, senão não funciona. Senão é uma *cozinha colonizada*. *Descolonizar o pensamento* significa que todas as cozinhas serão respeitadas com seus sentimentos. E nós comemos berinjelas, batatas e tomate, e não dinheiro. É isso que tem que mudar”. (Fonte: *idem*.)

O Movimento *Slow Food* surgiu na Itália, ou seja, é um Movimento ocidental que tem como um de seus objetivos fundantes preservar as tradições culinárias dos povos, populações ou quaisquer grupos de pessoas do mundo, inclusive as italianas. O caráter homogeneizador que aparece como algo a ser enfrentado, parece advir da modernidade ocidental capitalista, encarnada, sobretudo, nos Estados Unidos e as suas cadeias de “restaurantes *fast food*”. É interessante retomar a descrição do surgimento do *Slow Food* feita por Fischer, exposta no Capítulo 2 deste trabalho:

Na Itália, quando a rede McDonald’s desejou abrir um discreto restaurante na Pizza Di Spagna, em Roma, alguns milhares de pessoas manifestaram seu protesto. Tratava-se de defender a tradição culinária local contra a invasão dos americanos bárbaros. Criou-se um movimento intitulado *slow food*, que ainda existe. (FISCHER, 1998: 855)

E mais:

a empresa McDonald’s encarna superlativamente o “imperialismo americano” que, para um grande número de europeus, em particular do sul, ameaça as tradições culinárias às quais as pessoas estão apegadas. (FISCHER, 1998: 856)

Ou seja, a construção de uma lanchonete McDonald's, no lugar de uma pizzaria na Itália foi o principal motivador da fundação do Movimento. Dessa forma, uma interpretação do surgimento do Movimento, pode ser a de que italianos/as, ora na posição de colonizadores<sup>75</sup>, sentiram na pele os efeitos da colonização enquanto vítimas, decidindo, por isso, reclamarem o direito de vivenciarem as próprias tradições, no caso, principalmente as culinárias, e estenderem para o resto do mundo o entendimento da tradição alimentar enquanto um direito universal.

Posto que, então, o Movimento *Slow Food* tem a característica fundante de ser um reflexo de “países colonizadores sentindo-se enquanto vítimas da colonização”, e considerando o vínculo com o Movimento por parte do Brasil, país de dimensões continentais, com o passado marcado pela colonização portuguesa durante séculos e com o contexto atual de nação ocidentalizada, como entender e analisar, retomando o objetivo principal desta pesquisa, as relações que acontecem localmente entre o Movimento *Slow Food* e as comunidades produtoras de “alimentos sustentáveis” Colônia I e Colina?

O caminho escolhido para se percorrer foi o de localizar as convergências e divergências de discursos e práticas de agentes envolvidos/as em todas as coletividades em questão, ou seja, tanto do Movimento quanto das comunidades locais Colônia I e Colina, considerando as suas histórias de formação e suas atividades atuais, além de tentar entender como aconteceram e acontecem as interações entre tais coletividades. Em linhas gerais, as tensões, quando aparecem, surgem nos momentos de encontro. O principal exemplo, percebido durante a pesquisa, foi o da viagem à Itália (Terra Madre – evento do *Slow Food*), em referência tanto à própria delegação do Brasil, internamente, quanto aos “países do sul” e “do norte”, diferenciações que estabeleceram, segundo entrevistas, locais de estadia e de fala no evento.

Foi possível perceber que as tensões acontecem não estritamente entre pessoas do Movimento *Slow Food* e comunidades locais, mas entre agências externas de um modo geral e elas. Por exemplo, o ISPN, a Central do Cerrado, a universidade, determinados órgãos do governo, dentre outros. Geralmente, trata-se de boas intenções, no sentido que Lobão (2006) sugere no caso dos/as antropólogos/as, mas que podem advir de desigualdades socioeconômicas e reproduzir relações de poder.

---

<sup>75</sup>A Itália colonizou a Líbia, a Eritreia e a região autónoma da Somália - a Somalilândia ou Somália Italiana.

Lobão (2006) ao escrever sobre as “Cosmologias do Neocolonialismo” e a “Política do Ressentimento” afirma, sobre antropólogos/as, que “nossa postura tem sido a de neocolonizadores, apesar de nossas melhores intenções”, se referindo aos processos de definição dos conceitos envolvidos na questão da tradicionalidade das comunidades e grupos e das políticas públicas para elas. Proponho que há a possibilidade de isso acontecer também entre as pessoas do Movimento *Slow Food*, mesmo que a “tradição” (culinária) a que ele se refere soe como um conceito generalizado, não exatamente definindo grupos de pessoas para direcionar políticas, a partir de marcadores como “países do norte” e “países do sul”, e internamente dentro de cada país, a partir de marcadores como contexto rural/urbano, classe, raça/etnia, profissão (no caso, ser chefe/a de cozinha ou produtor/a agrícola), gênero e outros.

Tal proposta se pretende uma crítica construtiva que não se encerra enquanto uma conclusão concisa e fechada. O convite que Lobão faz aos antropólogos e às antropólogas é de que percebam o que produzem ao ancorar direitos, desejos e paixões em identidades étnicas ou sociais e que abduquem “de uma Cosmologia Política do Neocolonialismo” (LOBÃO, 2006: 322). Ele afirma que não basta dizer que as identidades étnicas ou sociais “são conformadas por fronteiras (BARTH, 2000), que estão em fluxo (HANNERZ, 1999) ou que são auto-determinadas. Não é bastante dizer que existem direitos no presente que se desdobrarão para o futuro, fundados em um passado de exploração colonial e apresentar a conta para quem não é devedor. Ou é? Ou somos?” (LOBÃO, 2006: 318).

Para pensar o colonialismo capitalista ocidental como um potencial gerador de uma homogeneidade alimentar em todo o mundo, considerando que a fragmentação étnica e cultural e a homogeneização modernista desenvolvem-se simultaneamente (SAHLINS, 1997), é preciso considerar que os grupos de pessoas classificados como tradicionais em qualquer dos sentidos possíveis, assim como propôs Albert (1995: 5), desenvolvem uma “simbolização política complexa”, numa “adaptação criativa que gera as condições de possibilidade de um campo de negociação interétnica [ou entre grupos de uma mesma etnia] onde o discurso colonial possa ser contornado ou subvertido”. Um exemplo do que propõe o autor, no caso das comunidades locais, pode ser o do caso do Colônia I, no Grupo Sabor do Cerrado: algumas receitas do Grupo constituem-se a partir de sobreposições de receitas, uma receita antiga acrescida de alguma matéria-prima do cerrado.

O movimento de *mudanças e/ou incorporações* entre discursos e práticas, de que fala Albert (1995), pode-se dizer, acontece em mão dupla, ou seja, também as agências externas às comunidades locais, a partir do encontro com elas, constroem, em relação, os seus discursos e práticas. E, nesse caso, pode-se afirmar que os objetivos e as ações do Movimento (e das outras agências citadas nesta pesquisa) no sentido de uma “intensificação cultural”, são uma possível consequência das relações inter-grupais.

O surgimento do *convivia Slow Food Cerrado*, a partir de divergências internas ao *Slow Food Brasília*, é um exemplo de (re)construção de discursos e práticas a partir do diálogo com as comunidades locais (no caso, agências externas) e das discussões internas do Movimento. Segundo entrevistados/as, o *convivia Slow Food Brasília* era composto principalmente por chefes de cozinha e o surgimento do *convivia Slow Food Cerrado* está ligado a um interesse de “ser mais popular, trazer os produtores” para participar (integrante do *convivia Slow Food Cerrado*).

Para finalizar, as características neocoloniais nas relações são evidentes, ao que demonstram os fatos etnográficos, principalmente no que diz respeito à produção de alimentos orgânicos e ao seu consumo. Wanderley (2009), sobre essa questão, coloca que

A introdução do milho híbrido, de origem americana, durante o período do pós-guerra, modificou profundamente, e não apenas do ponto de vista tecnológico, a civilização camponesa, até então fortemente presente no meio rural de seu país. Aparentemente, a forma de cultivar a nova variedade não era muito diferente daquela tradicionalmente utilizada na cultura da variedade local. No entanto, sua generalização terminou por afetar todas as relações sociais que estruturavam o mundo rural tradicional.

Ou seja, a modernização da agricultura trouxe impasses à produção que não utiliza o seu “pacote tecnológico” e os seus venenos, tornando a produção sustentável, que não utiliza venenos e procura depender menos ou nada de insumos externos, a “alternativa”. Tal situação é preocupação tanto das comunidades locais quanto do Movimento *Slow Food*. As agências externas que atuaram em prol da agricultura nas comunidades locais, mesmo que tenha havido tensões, demonstraram (a partir da interpretação das percepções colocadas pelos/as integrantes das comunidades locais) interesse em promover um “enriquecimento das culturas tradicionais” (SAHLINS, 1997), na medida em que a agroecologia preza pelo resgate e valorização de saberes tradicionais camponeses, os quais consistem em uma das bases para composição do conhecimento agroecológico (ALTIERI, 1999: 15).

Na Colina, o início da produção foi motivado pela formação em agronomia de um dos hoje produtores e pelo interesse também daí decorrente de promover uma agricultura sustentável e não baseada no uso de venenos. Na Colônia I, a produção agrícola já existia e a transição agroecológica consistiu em um processo que contou em grande medida com o apoio de agências externas: “Sem a UnB a gente num tinha conseguido nada! E os projetos... ixi foi é muita gente que ajudou...!” (Colônia I). O manejo agroecológico é baseado na experiência e consiste em um aprendizado constante. A troca de informações e conhecimentos entre produtores/as, técnicos/as e estudantes possibilita o aprimoramento das formas de manejo e as experiências de cada produtor/a levam às melhores escolhas: que demandem menos insumos e aumentem a produtividade.

A relação entre as pessoas do assentamento Colônia I e da chácara Colina e as pessoas organizadas localmente do Movimento *Slow Food* e das demais agências externas às comunidades produtoras de alimentos orgânicos não está isenta da reprodução de relações de poder advindas de desigualdades socioeconômicas a partir de marcadores como contexto rural/urbano, classe, raça/etnia, profissão (no caso, ser chefe/a de cozinha ou produtor/a agrícola), gênero e outros. No entanto, é preciso considerar que as culturas tradicionais “estão em constante mudança seja por fatores endógenos ou exógenos” (DIEGUES, 1996: 88) e que os grupos de pessoas classificados como tradicionais em qualquer dos sentidos possíveis desenvolvem uma “simbolização política complexa”, numa “adaptação criativa” que possibilita um campo de negociação onde o discurso colonial pode ser contornado ou subvertido (ALBERT, 1995: 5). Comunidades locais, portanto, não têm suas culturas “fadadas ao desaparecimento” e não estão simplesmente em uma posição de passividade e subordinação. Ao contrário, agem ativamente, num processo de (re)construção de discursos e de práticas que se dá também a partir dos seus próprios interesses.

## Considerações Finais

O trabalho apresentado refletiu sobre a complexidade da interação entre produtores/as e consumidores/as de alimentos engajados/as com os discursos e as práticas da *sustentabilidade*. Visou-se analisar as (re)construções de discursos e práticas que acontecem a partir do diálogo entre comunidades produtoras agrícolas e integrantes de agências externas, focalizando a relação entre a agência Movimento *Slow Food* e os/as produtores/as agroecológicos de alimentos orgânicos do assentamento Colônia I e da chácara Colina. Ao mesmo tempo, evidenciaram-se as tensões emergentes nesse contexto, levando-se em conta as intenções das pessoas envolvidas.

Foi possível perceber que o sucesso da produção agroecológica de alimentos orgânicos do assentamento Colônia I e da chácara Colina dependeu, dentre outros fatores, do contato com agências externas, as quais promoveram essa produção, seja enquanto consumidores dos alimentos por eles/as produzidos, seja enquanto fornecedores/as de suporte técnico.

O Movimento *Slow Food* se estabelece, localmente, como fomentador do consumo dos alimentos produzidos pelas comunidades locais. Além disso, seus/suas integrantes, em diferentes graus, demonstraram ter ações no sentido de aporte técnico para a produção das comunidades, principalmente atuando com esse fim em ONG's, órgãos do Estado, entre outros.

As relações construídas desencadeiam um processo de troca de conhecimentos. Aqui, foi dada atenção especial, nesse sentido, à agroecologia e às tradições culinárias. Parece ser possível aproximar o conteúdo da presente pesquisa com a proposta de Lobão (2006, 2007) sobre as relações de poder existentes nas práticas e discursos da “sustentabilidade” e das “tradições culturais”, vinculadas por ele ao neo-colonialismo. No entanto, é preciso considerar que as culturas tradicionais não são estáticas e que “todas as tradições de conhecimentos estão em processo de constante reelaboração, seja com base em fatores externos [...] seja por meio de modificações internas nas suas instituições sociais” (LITTLE, 2010). Ou seja, Colônia I e Colina têm suas práticas pautadas pela “sustentabilidade” e valorizam as próprias “tradições culturais” não simplesmente para garantir direitos via cumprimento de deveres, mas por terem uma perspectiva avessa à forma de produção agrícola convencional e por terem interesse em continuar a “preservar” a sua forma de vida camponesa. Ao contrário de uma posição de completa passividade e subordinação, estas comunidades locais agem ativamente, num

processo de (re)construção de discursos e de práticas que se dá também a partir dos seus próprios interesses.

O “pessimismo sentimental”, que leva à crença de que todas as culturas estão fadadas ao desaparecimento, como coloca Sahlins (1997), não se comprova no caso das comunidades locais, seja em relação às suas práticas agroecológicas, seja em relação aos seus hábitos alimentares, seja, ainda, em relação ao campesinato como um todo. A (re)construção de discursos e práticas acontece tanto nas comunidades locais quanto nas agências externas a elas, a partir dos interesses das pessoas envolvidas nesses diálogos.

Ao final deste trabalho, cabe ser salientado que não se pretendeu aqui a apresentação de uma lista exaustiva dos problemas e das tensões que permeiam a concretização da ideologia da sustentabilidade no âmbito da alimentação, já que tal propósito implicaria uma pesquisa mais aprofundada. Ademais, não se objetivou a exposição de todas as modalidades de “alimentação sustentável” possivelmente pressupostas no contexto da pesquisa, visto que são muitas as vertentes alimentares que buscam alternativas ao alimento depauperado, modificado, artificializado, contaminado ou envenenado, e que isto requereria um estudo à parte.

## Bibliografia

- ABDALA, Mônica. “Representações sobre o comer fora: um estudo em self-services mineiros”. In: MACIEL, M. E.; Gomberg, E. *Temas em cultura e alimentação*. São Cristovão, SE; Editora UFS, 116p. 2007.
- ALBERT, Bruce. “O ouro canibal e a queda do céu: uma crítica xamânica da economia política da natureza (Yanomami)”. *Série Antropologia* da UnB nº. 174, 1995.
- ALTIERI, M. A. (Org.). *Agroecología: bases científicas para una agricultura sustentable*. Montevideo: Nordam-Comunidad, 1999.
- ASSIS, L.; ROMERO, A. R. “Agroecologia e agricultura orgânica: controvérsias e tendências”. In: *Desenvolvimento e Meio Ambiente*, n. 6, p. 67-80, jul./dez. Editora UFPR. 2002. Disponível em <http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/made/article/viewFile/22129/14493>.
- BLEIL, S. I. “O padrão alimentar ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil”. Núcleo de Estudo e Pesquisas em Alimentação da UNICAMP. In: *Revista Cadernos de Debate*, vol. VI/1998, p. 1-25.
- BRAGA, V. “Cultura alimentar: contribuições da antropologia da alimentação”. *Saúde em Revista*, v. 6, n. 13, maio/ago. 2004, pp. 37-44. Disponível em: <http://www.unimep.br/phpg/editora/revistaspdf/saude13art05.pdf>. Acesso em: 4/11/2012.
- CAPORAL, F. R.; COSTABEBER, J. A. Agroecologia: alguns conceitos e princípios. Brasília: MDA: SAF: DATER-IICA: Artigo publicado, 2004.
- CAPORAL, F. R., COSTABEBER J. A., PAULUS G. “Agroecologia: Matriz disciplinar ou novo paradigma para o desenvolvimento rural sustentável”. (2006). Disponível em <http://www.agroeco.org/socla/archivospdf/Agroecologia%20%20Novo%20Paradigma%202052006-Itima%20Verso1.pdf>.
- COLLAÇO, J. H. L. “Imigração e cozinha italiana na cidade de São Paulo: concepções de fartura e distinção”. *Anuário Antropológico*. 2011/I – Julho 2012: 211-236.
- DA MATTA, R. *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco; 1986.
- DIEGUES, Antonio Carlos. *O Mito da Natureza Intocada*. São Paulo: Cortez Editora, 1996.
- DOUGLAS, M. *Pureza e perigo*. São Paulo: Editora Perspectiva; 1976.
- EHLERS, E. *Agricultura sustentável: origens e perspectivas de um novo paradigma*. Livros da Terra Editora, Sao Paulo, 178pp. 1996.

FISCHER, C. “A Mcdonaldização dos costumes”. In: Flandrin, J.L. & Montantari, M. *História da Alimentação*. São Paulo. Estação Liberdade, 1998.

GARCIA, Rosa W. D. “Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana”. *Rev. Nutr.* vol.16 no.4 Campinas Oct./Dec. 2003.

GRAZIANO DA SILVA, J. *A modernização dolorosa; Estrutura agrária, fronteira agrícola e trabalhadores rurais no Brasil*. Rio de Janeiro: Zahar, 1982. 17 – 65 p.

GUANZIROLI, Carlos Enrique; BUAINAIN, Antonio Marcio; DI SABBATO, Alberto. Dez anos de evolução da agricultura familiar no Brasil: (1996 e 2006). *Rev. Econ. Sociol. Rural*, Brasília, v. 50, n. 2, Jun 2012.

IRVING, John. “Eno-eco-neo – uma história em três atos”. In: *Almanaque do Movimento Internacional Slow Food*. Editado por Mônica Mascariño. Editores da edição em português: SÁ, Roberta M. de, MELO, Karla Q. de. 256 p. 2008. P. 23-26.

JACINTHO, Cláudio Rocha dos Santos. **A agroecologia, a permacultura e o paradigma ecológico na extensão rural: uma experiência no assentamento colônia I – Padre Bernardo – Goiás**. 2007. 178 f., il. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Sustentável)-Universidade de Brasília, Brasília, 2007.

LITTLE, Paul Elliot. (Org). *Conhecimentos Tradicionais para o Século XXI*. 1ª Edição. 2010.

\_\_\_\_\_. “Ecologia política como etnografia: um guia teórico e metodológico”. *Horizontes antropológico*, Porto Alegre, v. 12, n. 25, p. 85-103, jan./jun. 2006. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/ha/v12n25/a05v1225.pdf>>. Acesso em: 28 de maio de 2011.

LOBÃO, Ronaldo. **Cosmologias Políticas do Neocolonialismo: como uma Política Pública pode se transformar em uma Política do Ressentimento**. 2006. Tese (Doutorado em Antropologia Social)-Universidade de Brasília, Brasília, 2006.

\_\_\_\_\_. “Direitos particularizados versus direitos universais: o signo de uma economia política do ressentimento?” In: Seminário Internacional em Gestão de Segurança Pública e Justiça Criminal, 2007, Niterói. Reflexões sobre segurança pública e justiça criminal numa perspectiva comparada. Rio de Janeiro: BookLink, 2007.

MASSEY, Doreen. “Elementos para alternativas”. In: *Pelo espaço: uma nova política da espacialidade*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2008.

MEIRELLES, L. Sistemas Participativos de Garantia - origem, definição e princípios. *Revista Agricultura Ecológica*, n. 7. Fundación AGRECOL. Cochabamba, Bolívia. 2007.

MELO, L. A. de. “Injustiças de gênero: o trabalho da mulher na agricultura familiar”. In: Encontro da associação brasileira de estudos populacionais, 13., 2002, Ouro Preto. Resumos... Minas Gerais: ABEP, Novembro 2002. 14p.

MINTZ, S. W. “Comida e antropologia - Uma breve revisão”. *RBCS*. Vol. 16 nº 47 outubro/2001. Disponível em <http://www.scielo.br/pdf/rbcsoc/v16n47/7718.pdf>. Acessado em 1/12/2012.

MOTTA, Márcia e ZARTH, Paulo. *Formas de resistência camponesa: visibilidade e diversidade de conflitos ao longo da história*. 1ª edição. São Paulo: Editora da UNESP; Brasília, DF: Ministério do Desenvolvimento Agrário, NEAD, 2009. Vol. 2

PINHEIRO, G. S. R. **Agricultor familiar e projeto agroecológico de vida**. 2004. 114 f. Dissertação (Mestrado em Sociologia) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, Curitiba. 2004. Disponível em: <http://dspace.c3sl.ufpr.br/dspace/bitstream/handle/1884/1400/TESE-AFRAV.pdf?sequence=1>

PORTILHO, Fátima. “Sociabilidade, confiança e consumo na feira de produtos orgânicos”. In: BARBOSA, Livia, PORTILHO, Fátima & VELOSO, Leticia (orgs.). *Consumo, cosmologias e sociabilidades*. Rio de Janeiro. Manuad/EDUR. 2009. Pp. 61-86.

RIAL, Carmem. Os fast-food uma homogeneidade contestável na globalização cultural. In: *Horizontes Antropológicos – Diferenças Culturais*. Vol5, p. 140- 180, julho 1997 em Antropologia em Primeira Mão, PPGAS/UFSC, 1995.

RIBEIRO, G. L. Ambientalismo e Desenvolvimento Sustentado. Nova ideologia/utopia do desenvolvimento. *Ciência da Informação*, Brasília, 21 (1): 23-31, jan/abr, 1992.

ROCHA, E. J. P. L. **Agroflorestassucessionais no assentamento Fruta D'anta - MG: potenciais e limitações para a transição agroecológica**. 2006. 168 f., il. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Sustentável)-Universidade de Brasília, Brasília, 2006.

SAHLINS, M. *Cultura e razão prática*. Rio de Janeiro: Zahar, 1979.

SAHLINS, Marshall. “O ‘pessimismo sentimental’ e a experiência etnográfica: porque a cultura não é um ‘objeto’ em via de extinção (Parte I)”. *Mana*, vol. 3, nº 1, p. 41-73, abr. 1997.

SAHLINS, Marshall. “O ‘pessimismo sentimental’ e a experiência etnográfica: por que a cultura não é um ‘objeto’ em via de extinção (Parte II)”. *Mana*, vol. 3, nº 2, p. 103-150, out. 1997.

SHIRAIISHI, Joaquim Neto (org.). *Direito dos povos e das comunidades tradicionais no Brasil: declarações, convenções internacionais e dispositivos jurídicos definidores de uma política nacional*. 224 p. (Documentos de bolso; nº 1). isbn 978-85- 89453-61-5 Manaus: uea, 2007. Disponível em [www.novacartografiasocial.com/downloads/Livros/livro\\_docbolso\\_01.pdf](http://www.novacartografiasocial.com/downloads/Livros/livro_docbolso_01.pdf).

SILIPRANDI, Emma. “O que se pensa, o que se faz, o que se diz: discursos sobre as mulheres rurais”. *Educação em Debate*, v.2, n 44, p 106-110, 2002.

TAVARES, M. S. O. C. **A transição agroecológica no Assentamento Colônia I em Padre Bernardo – GO:** articulando as dimensões de um processo socioeducativo, ético-econômico, político-organizativo, técnico-ecológico. 224 f. Tese (Doutorado em Educação)-Universidade de Brasília, Brasília, 2012.

VILLAS BÔAS, Fernanda Litvin. **Mosaico de olhares: um diálogo entre a Universidade de Brasília e o Assentamento Colônia I.** 125 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Sustentável)-Universidade de Brasília, Brasília, 2007.

WANDERLEY, M. N. B. “Agricultura familiar e campesinato: rupturas e continuidade”. *Estudos Sociedade e Agricultura* (UFRJ), v.21, 2004. In: PETERSEN, P. Agricultura familiar camponesa na construção do futuro. Rio de Janeiro: AS-PTA, 2009.

WOORTMANN, E. F.; WOORTMANN, K. *O trabalho da terra: a lógica e a simbólica da lavoura camponesa.* Brasília: Universidade de Brasília, 1997.

ZUIN, L. F.S; ZUIN, P. B. “Produção de alimentos tradicionais contribuindo para o desenvolvimento local/regional e dos pequenos produtores rurais”. *Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional*, v. 4, n. 1, Taubaté, 2008.

ZAPPALA, J. H. B. **A agroecologia e o saber tradicional camponês: teoria e prática para a conservação da diversidade cultural e natural a caminho do envolvimento sustentável numa nova realidade.** 2011. 167 f. Trabalho de Graduação Individual II (bacharel em Geografia) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 2011.

## LEIS CITADAS

BRASIL. Lei n. 10.831, 30 nov. 1964. Dispõe sobre a agricultura orgânica e dá outras providências. Diário Oficial [da] Republica Federativa do Brasil, Brasília, DF, 23 DEZ. DE 2003. Disponível em [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/2003/L10.831](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/L10.831).

BRASIL. Lei n. 4.545/1964, 10 dez. 1964. Dispõe sobre a reestruturação administrativa do Distrito Federal, e dá outras providências. Diário Oficial [da] Republica Federativa do Brasil, Brasília, DF, 14 DEZ. DE 1964. Disponível em [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l4545.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l4545.htm).

BRASIL. Decreto n. 88.940, 7 nov. 1983. Dispõe sobre a criação das Áreas de Proteção Ambiental das Bacias dos Rios São Bartolomeu e Descoberto, e dá outras providências. Disponível em [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/decreto/1980-1989/1980-1984/D88940.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/1980-1989/1980-1984/D88940.htm)

BRASIL. Decreto n. 1.946, 28 jun. 1996. Cria o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - PRONAF, e dá outras providências. Disponível em <http://www.jusbrasil.com.br/legislacao/112235/decreto-1946-96>.

BRASIL. Lei n. 11.346, 15 set. 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Diário Oficial [da] Republica Federativa do Brasil,

Brasília, DF, 18 SET. DE 2006. Disponível em [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2004-2006/2006/lei/111346.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/111346.htm).

BRASIL. Decreto n. 6.040, 7 fev. 2007. Institui a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais. Disponível em [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2007/decreto/d6040.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2007/decreto/d6040.htm).

## **FONTES EM MEIO ELETRÔNICO**

Brasil – Ministério da Agricultura. Orgânicos – Orientações Técnicas. Disponível em <http://www.agricultura.gov.br/desenvolvimento-sustentavel/organicos/orientacoes-tecnicas>. Acessado em novembro de 2012.

Brasil – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Normas para a Produção Orgânica Agropecuária. Brasília. Comissão da Produção Orgânica de Mato Grosso. Disponível em [http://portal.cnm.org.br/sites/6700/6745/palestra\\_mapa.pdf](http://portal.cnm.org.br/sites/6700/6745/palestra_mapa.pdf). Acessado em 12 de outubro de 2012.

Brasil - Ministério do Desenvolvimento Agrário - Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária. Imprensa – Notícia “Permacultura ensina boas práticas ambientais a assentados de Goiás”. Disponível em <http://www.incra.gov.br/index.php/noticias-sala-de-imprensa/noticias/8463-permacultura-ensina-boas-praticas-ambientais-a-assentados-de-goias>.

Brasil - Ministério do Desenvolvimento Agrário - Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária. Imprensa – Notícia “Mulheres do grupo Sabor do Cerrado conquistam fãs com suas iguarias”. Publicado em 30 de novembro de 2006. Disponível em <http://www.incra.gov.br/index.php/noticias-sala-de-imprensa/noticias/7530-mulheres-do-grupo-sabor-do-cerrado-conquistam-fas-com-suas-iguarias>.

Blog do Joe. Disponível em <http://www.blogdojoe.com.br>.

Caderno 3 – Diário do Nordeste – Comer bem é uma arte. Disponível em <http://diariodonordeste.globo.com/materia.asp?Codigo=485855>.

Central do Cerrado – Produtos ecossociais. Disponível em <http://www.centraldocerrado.org.br>.

Central do Cerrado – Produtos ecossociais. Loja virtual. Disponível em <http://centraldocerrado.lojavirtualfc.com.br>.

Chácara Colina. Disponível em <http://chacaracolina.blogspot.com.br>. Acessado em 20 de setembro de 2012.

Combat Monsanto – Pour que le monde de Monsanto ne devienne jamais le notre. Disponível em <http://www.combat-monsanto.org/>.

Come-se. Foto “Mulheres do Grupo Sabor do Cerrado” [na cozinha comunitária do Grupo]. Disponível em <http://come-se.blogspot.com.br>.

Grupo Vida e Preservação – alimentos produzidos sobre os princípios da agroecologia. Disponível em <http://grupovidaepreservacao.blogspot.com.br>. Acessado em agosto de 2012.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Cidades – Padre Bernardo (GO) – Dados Básicos. <http://www.ibge.gov.br>.

ICMBio – Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade. Biodiversidade – Unidades de Conservação – Cerrado – APA da Bacia do Descoberto. Disponível em <http://www.icmbio.gov.br/portal/biodiversidade/unidades-de-conservacao/biomas-brasileiros/cerrado/unidades-de-conservacao-cerrado>.

ISPN – Instituto Sociedade, População e Natureza. Lista de Projetos apoiados pelo Programa PPP-ECOS. Disponível em [www.ispn.org.br/projetos/ppp-ecos-programa-pequenos-projetos-ecossociais/lista-de-projetos-apoiados-pelo-programa-ppp-ecos/](http://www.ispn.org.br/projetos/ppp-ecos-programa-pequenos-projetos-ecossociais/lista-de-projetos-apoiados-pelo-programa-ppp-ecos/). Acessado em 2 dezembro de 2012.

ISPN – Instituto Sociedade, População e Natureza. Quem somos. <http://www.ispn.org.br/quem-somos/>.

Mundialistas – Opiniões inteligentes em relações internacionais. “O filme ‘O mundo segundo a Monsanto’ e as relações internacionais, por Gills Lopes”. Publicado em um de maio de 2010. Disponível em <http://www.mundialistas.com.br/blog/?p=2294>.

Planeta Orgânico – o endereço dos orgânicos na internet. Sistemas Participativos. Disponível em <http://planetaorganico.com.br/site/index.php/sistemas-participativos/>.

Projeto OrganicsNet. Certificadoras cadastradas no MAPA. Disponível em <http://www.organicsnet.com.br/certificacao/certificadoras/>. Acessada em 6 de janeiro de 2013.

Rede de Tecnologia Social. Entrevistas – 2009 – Luis Carraza, Coordenador da Central do Cerrado. Disponível em <http://www.rts.org.br/entrevistas/entrevistas-2009/luis-carraza-coordenador-da-central-do-cerrado>. Acessado em 4/10/2011.

Secretaria de Planejamento e Orçamento do Distrito Federal. CODEPLAN – Companhia de Planejamento do Distrito Federal. PDAD - Pesquisa Distrital por Amostra de Domicílios – Brazlândia 2010/2011. Disponível em <http://www.codeplan.df.gov.br/>. Acessado em agosto de 2012.

Slow Food Brasil. Disponível em <http://www.slowfoodbrasil.com>.

Slow Food Brasil. Acordo com o governo brasileiro. Disponível em <http://www.slowfoodbrasil.com/acordo-com-o-governo-brasileiro>.

Slow Food Brasil. Arca do gosto. <http://www.slowfoodbrasil.com/arca-do-gosto>.

Slow Food Brasil. Comunidades do Alimento. Disponível em <http://www.slowfoodbrasil.com/comunidades-do-alimento>.

Slow Food Brasil. Convívium. Disponível em <http://www.slowfoodbrasil.com/convivium>.

Slow Food Brasil. Fundação. Disponível em <http://www.slowfoodbrasil.com/fundacao>.

Slow Food Brasil. Regras para o uso da logomarca Slow Food. Disponível em [http://www.slowfoodbrasil.com/images/regras\\_logomarca.pdf](http://www.slowfoodbrasil.com/images/regras_logomarca.pdf).

Slow Food Brasil. Textos e notícias – Slow Food na mídia – Atividades dos convívios – Dia do Terra Madre Day – o Grupo Sabor do Cerrado. Disponível em Fonte: <http://www.slowfoodbrasil.com/textos/atividades-dos-convivia/421-dia-do-terra-madre-o-grupo-sabor-do-cerrado>.

Slow Food Brasil. Textos e notícias – Slow Food na mídia – Quem planta utopia colhe realidade (Entrevista com Carlo Petrini). Disponível em <http://www.slowfoodbrasil.com/textos/slow-food-na-midia/378-quem-planta-utopia-colhe-realidade-entrevista-com-carlo-petrini>.

Slow Food Brasil. Uso da logomarca Slow Food. Disponível em <http://www.slowfoodbrasil.com/slowfood/uso-da-logomarca>.

Slow Food Cerrado. Disponível em <http://slowfoodcerrado.org>.

Slow Food et Terra Madre – viagem às raízes da alimentação. Boletim *Slow Food Times* de março de 2009. Disponível em [http://newsletter.slowfood.com/slowfood\\_time/07/por.html#item1](http://newsletter.slowfood.com/slowfood_time/07/por.html#item1).

Slow Food Itália. Disponível em <http://www.slowfood.it/>.

Trilha Mundos – Projetos Socioambientais. Disponível em <http://trilhamundos.com.br>.

## Anexo

### Lista de produtos do Grupo Vida e Preservação (Colônia I)

#### Lista de Produtos

<b>Produto</b>	<b>Unidade</b>	<b>Preço (R\$)</b>	<b>Produto</b>	<b>Unidade</b>	<b>Preço (R\$)</b>
abóbora m	Kg	2,00	Pepino	0,5 kg	2,00
abobora cabutia	Kg	3,50	Pimentão	0,5 kg	1,50
Agrião	maço	2,00	Pimenta	0,2 kg	1,50
alface crespa	maço	1,50	Quiabo	0,5 kg	2,50
alface lisa	Maço	1,50	Rabanete	0,5 kg	1,50
alface roxa	Maço	1,50	Repolho	0,5 kg	2,00
alface americana	cabeça	2,00	Rúcula	maço	2,00
alho poro	Maço	2,00	Serralha	maço	1,50
Almeirão	Maço	1,50	taioba	maço	2,00
batata inglesa	0,5 kg	3,00	abacate	unid.	2,00
batata iacon	0,5 kg	2,50	acerola	0,5 kg	2,00
batata baroa	0,5 kg	5,00	banana	6 unid.	2,00
Beterraba	1,2 kg f	3,00	limão	6 unid.	1,50
Berinjela	0,5 kg	2,00	mexerica	6 unid.	1,50
brócolis comum	maço	3,00	mamão	Kg	2,50
brócolis americana	maço	3,00	maracujá	5 unid.	2,00
Cenoura	1,2 kg f	2,50	morango	cumbuca	4,00
Cebolinha	maço	1,00	morango polpa	Kg	7,00
Salsa	maço	1,00	inhame	0,5 kg	2,00
Coentro	maço	1,00	acelga	maço	2,50
Chuchu	0,5 kg	1,50	tomate	0,5 kg	3,00
Couve	maço	2,00	tomatinho suite	0,5 kg	3,50
Espinafre	maço	2,00	tomatinho cereja	0,5 kg	3,00
couve-flor	0,5 kg	3,00	vagem comum	0,5 kg	2,50
Jiló	0,5 kg	2,00	vagem macarrão	0,3 kg	3,00
Mandioca	0,5 kg c	2,00	ervilha	0,3 kg	3,00
Manjeriço	maço	1,50	menta	maço	2,00
milho verde	5 espigas	3,00	orégano	maço	2,00
Nabo	0,5 kg	1,50	hortelã	maço	1,50
Nirá	maço	2,00			

Fonte: <http://grupovidaepreservacao.blogspot.com.br/p/lista-de-produtos.html>