Universidade de São Paulo
Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz”
Centro de Energia Nuclear na Agricultura

Ativismo alimentar: experiências locais de produção e consumo de alimentos
em São Paulo

Manuela Maluf Santos

Dissertação apresentada para obtenção do título de
Mestra em Ciências. Área de concentração: Ecologia
Aplicada

**Piracicaba
2021**

Manuela Maluf Santos
Bacharel em Administração de Empresas

**Ativismo alimentar: experiências locais de produção e consumo de alimentos
em São Paulo**

versão revisada de acordo com a resolução CoPGr 6018 de 2011

Orientador:
Prof. Dr. **PAULO EDUARDO MORUZZI MARQUES**

Dissertação apresentada para obtenção do título de
Mestra em Ciências. Área de concentração: Ecologia
Aplicada

Piracicaba
2021

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
DIVISÃO DE BIBLIOTECA – DIBD/ESALQ/USP

Santos, Manuela Maluf

Ativismo alimentar: experiências locais de produção e consumo de alimentos em São Paulo / Manuela Maluf Santos. - - versão revisada de acordo com a resolução CoPGr 6018 de 2011. - - Piracicaba, 2021.

101 p.

Dissertação (Mestrado) - - USP / Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz". Centro de Energia Nuclear na Agricultura.

1. Sistemas alimentares 2. Agricultura familiar 3. Ativismo alimentar 4. Locavorismo I. Título

AGRADECIMENTOS

Em primeiro lugar, eu gostaria de agradecer ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico, CNPq, pela bolsa que viabilizou essa pesquisa.

Agradeço ao meu orientador, Paulo Eduardo Moruzzi Marques, pela atenção e confiança com que conduziu esse processo, e pelas contribuições que foram essenciais para o resultado final deste trabalho.

Que sorte a minha encontrar um programa de pós-graduação como o PPGI – Ecologia Aplicada. Tive a chance de cursar disciplinas em diferentes escolas da USP e compor um mosaico de referências que se encaixava às peculiaridades de meu interesse acadêmico. Um viva à universidade pública!

Aproveito para agradecer à Mara Casarin, responsável pela secretaria do programa, pela paciência e dedicação e, sobretudo, pelo alto astral. Jogamos uma hora de conversa fora antes de meu exame de qualificação, até esqueci o que estava por enfrentar.

Às colegas de jornada acadêmica, Vitória e Roberta, agradeço as trocas que tivemos nas tantas viagens entre São Paulo e Piracicaba, que viraram muito mais do que isso.

Aos agricultores familiares da cidade de São Paulo e seus respectivos parceiros comerciais, obrigada pela generosidade em abrir espaço em seu trabalho para que eu pudesse matar a curiosidade de pesquisadora. Espero que este trabalho dê alguma contribuição em retorno!

Esta pesquisa também é fruto da minha experiência como pesquisadora no Centro de Estudos em Sustentabilidade da FGV, onde tenho tido a chance de me desenvolver, contribuir com projetos de alta relevância para a sociedade e fazer grandes amizades. Deixo aqui meu agradecimento a toda a equipe!

Agradeço imensamente ao meu pai, Ricardo, esalqueano que talvez tenha despertado em mim o interesse pela ruralidade, e à minha mãe, Thelma, que tanto me transmitiu que nem saberia por onde começar. Saudades, Té! Agradeço ao meu irmão, Tavinho, e à Lena, sua mulher, pelo delicioso convívio que temos!

Por fim, com muito amor, eu agradeço ao Otávio, meu companheiro de vida e, agora, pai da nossa Maya, gestada e nascida enquanto eu escrevia esta dissertação. Filha, um dia eu te agradeço pelos sorrisos distribuídos nos meus intervalos de pesquisa!

Um convite à leitura, ou: porque estamos aqui

Para que se possam ser compreendidas a motivação e a justificativa desta pesquisa, é preciso ir além da relevância de seu tema no mundo contemporâneo, o que será feito de maneira mais objetiva adiante, e fazer um resgate do caminho que percorri, o que pode ajudar quem lê a se relacionar com as questões abordadas de maneira mais interessante.

Em primeiro lugar, são evocadas algumas memórias da infância: as idas à quitanda para abastecer a casa com minha mãe, o barulho da panela de pressão anunciando o almoço e, enfim, a família quase sempre reunida em volta da mesa compartilhando as refeições. Esse cenário, vale dizer, se desenrolava em Ribeirão Preto, onde meu pai exercia a profissão de engenheiro agrônomo trabalhando na indústria sucroalcooleira quando esta atingiu seu auge no início dos anos 2000. Talvez nesse período tenham surgido as primeiras inquietações.

Um pouco mais adiante, já cursando Administração de Empresas em São Paulo e desinteressada pelos caminhos convencionalmente oferecidos dentro da profissão, foi durante um programa de intercâmbio universitário em uma universidade francesa que o interesse no universo alimentar voltou a ser despertado em mim. As diversas feiras de produtores regionais, os legumes orgânicos comprados de maneira direta e os selos de origem, entre outros aspectos daquela cultura e o papel que a comida exercia dentro dela, fizeram começar a aparecer os primeiros traços de um novo possível caminho.

De volta a São Paulo, antes de terminar a graduação, foi a vez de uma disciplina eletiva, chamada Formação Integrada para a Sustentabilidade, indicada por uma colega porque “levava os alunos de graça para a Amazônia”, trazer um choque de realidade e contribuir para mais alguns passos no percurso. Naquele semestre, em 2010, foi dada aos alunos a missão de elaborar uma proposta de política pública que ajudasse a promover o uso sustentável da biodiversidade. Para isso, eu e meus colegas fomos a campo conhecer a realidade de grupos vulneráveis que viviam do extrativismo e/ou da agricultura. Essa experiência trouxe a oportunidade de conhecer a luta dos agricultores familiares dos quilombos do Vale do Ribeira, que tentavam viabilizar um mercado qualificado para a sua banana agroecológica e garantir modos de existência que lhe dessem qualidade de vida e mantivessem a floresta em pé. Na pesquisa de campo na Amazônia, ainda pela disciplina, foi feita uma imersão na realidade dos povos ribeirinhos que viviam do açaí e outros produtos da sociobiodiversidade. Apesar da distância geográfica, nos dois casos as questões eram de alguma forma parecidas: por dificuldades logísticas e de organização, não acessavam mercados qualificados e o produto acabava sendo vendido por um preço baixo para atravessadores, o que colocava em risco a viabilidade de sua atividade e de seu modo de vida.

O saldo final da disciplina eletiva deixou mais perguntas do que respostas e aquela realidade encantadora da agricultura familiar, com todos os seus desafios, certamente se contrastava à narrada pelo meu pai em sua vivência na indústria da cana.

Terminada a graduação, tornei-me pesquisadora no Centro de Estudos em Sustentabilidade da Fundação Getúlio Vargas. No Centro pude desenvolver o projeto “Bota na Mesa”, que acompanhou por quatro anos a realidade de nove organizações de agricultores familiares na cidade de São Paulo e seu entorno, que enfrentam desafios não muito diferentes daqueles enfrentados pelas famílias do Vale do Ribeira e da Amazônia para escoar sua produção, muito embora estejam perto da maior cidade do país e de um grande centro consumidor.

Juntando os passos descritos nos parágrafos acima, torna-se mais fácil compreender o porquê da escolha por estudar os movimentos de ativismo alimentar e seu impacto na agricultura familiar.

O grande interesse por comida, a percepção do contraste entre o potencial econômico do agronegócio e os desafios enfrentados pela agricultura familiar, a percepção da possibilidade de modelos de relação de consumo mais justas, como aqueles vistos na França e, acima de tudo, o desejo de mobilizar o conhecimento para pensar formas por meio das quais pequenos agricultores prosperem e transformem a sua realidade e a do mundo são alguns dos pilares que sustentam esta pesquisa.

Como minha mãe costumava dizer, apesar de ter crescido longe do campo, “na vida, a gente colhe o que a gente planta” e, porque comida também enche o prato de metáforas, esta pesquisa é fruto portanto de uma jornada que, por fim, fez-se fértil.

Que seja também semente aos leitores que aqui chegam e possa fazer brotar novas formas de se pensarem as práticas de produção e consumo de alimentos em nossa sociedade.

Boa leitura!

SUMÁRIO

RESUMO	8
ABSTRACT	9
LISTA DE FIGURAS.....	10
LISTA DE TABELAS.....	11
1. INTRODUÇÃO.....	13
1.1. Teoria das Justificações	16
2. O SISTEMA AGROALIMENTAR CONTEMPORÂNEO	19
2.1. O desenvolvimento da agricultura: um resgate histórico.....	19
2.1.1. O período pré-colonial e os efeitos da colonização no Brasil.....	20
2.1.2. A revolução industrial e a agricultura	21
2.1.3. Da segunda metade do século XX em diante.....	22
2.2. Desafios dos sistemas alimentares contemporâneos: saúde e meio ambiente	25
2.2.1. Agricultura e a mudança do clima	26
2.2.2. Biodiversidade, recursos naturais e a produção de alimentos.....	28
2.2.3. O sistema agroalimentar gerando obesidade e outras doenças	30
2.3. Agricultura familiar e seu lugar em um sistema agroalimentar justo, saudável e inclusivo	31
3. ATIVISMO ALIMENTAR.....	35
3.1. Histórico dos movimentos sociais e expressões ativistas contemporâneas	35
3.2. Ativismo alimentar: histórico, conceitos e contexto atual	37
3.2.1. Ativismo alimentar a partir dos anos 2000	40
3.2.2. Ativismo alimentar: vetor de mudanças ou mais do mesmo?.....	43
3.3. Locavorismo.....	45
3.3.1. Definindo o local e suas implicações.....	47
3.3.2. O consumo local e as mudanças do clima.....	49
3.3.3. Outros riscos associados ao locavorismo no discurso e na prática	50
4. AGRICULTURA NA CIDADE DE SÃO PAULO	53
4.1. Breve histórico de políticas públicas e iniciativas de fomento à agricultura na cidade de São Paulo.....	55
4.1.1. Projeto Ligue os Pontos	59
4.2. Dados e informações sobre a produção agrícola na cidade de São Paulo.....	60

4.2.1. Produtores organizados em associações e cooperativas no município.....	63
5. MERCADO CONSUMIDOR DE PRODUTOS LOCAIS EM SÃO PAULO	67
5.1. Quem são os “locavoristas” em São Paulo: um retrato a partir dos compradores da Cooperapas	67
5.1.1. Sorveteria Albergo dei Gelati, 35 km da Cooperapas	69
5.1.2. Kiro, 35 km da Cooperapas	71
5.1.3. Instituto Chão, 36 km da Cooperapas.....	73
5.1.4. Instituto Feira Livre, 36 km da Cooperapas	75
5.1.5. Restaurante Arturito, 35 km da Cooperapas.....	76
5.1.6. Alimentação escolar do município de São Paulo, 5 km da Cooperapas.....	77
5.2. Compreendendo o “locavorismo” em São Paulo: motivações, benefícios, contradições e justificações	79
5.2.1. Teoria das Justificações como quadro analítico pertinente para os objetivos da pesquisa	81
5.2.1.1. Cíté da opinião e o discurso locavorista	81
5.2.1.2. Cíté mercantil e o discurso locavorista.....	83
5.2.1.3. Cíté ecológica e o discurso locavorista.....	83
6. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	86
REFERÊNCIAS.....	90
ANEXO	100

RESUMO

Ativismo alimentar: experiências locais de produção e consumo de alimentos em São Paulo

Partindo da percepção de que os modelos convencionais de produção e distribuição de alimentos têm sido geradores de uma série de impactos socioambientais negativos, os chamados movimentos de ativismo alimentar – cuja origem se associa às transformações culturais dos anos 60 – têm agido como uma resposta a esta realidade contemporânea, buscando uma transformação dos sistemas agroalimentares por meio de suas ações, protagonizadas por indivíduos, organizações ou o Estado. Mais notadamente, o locavorismo, ou a compra de alimentos locais, mostra-se como uma alternativa para estabelecer circuitos de proximidade em grandes centros urbanos e fomentar agricultura no entorno das cidades, representando uma série de potenciais benefícios às pessoas e ao meio ambiente. A cidade de São Paulo, uma das maiores do mundo, tem 30% do seu território identificado como zona rural, onde se desenvolve uma agricultura, em parte de base agroecológica, que tem sido fonte de renda para mais de 500 pessoas. Parte desses agricultores está organizada em uma cooperativa, cuja viabilidade econômica depende do acesso a mercados como lojas e restaurantes na cidade que comprem as frutas e hortaliças que seus membros produzem. Podendo ser identificados como locavoristas, representantes desses consumidores organizacionais, ou seja formalizados em organizações como restaurantes ou varejistas, foram entrevistados a fim de analisar seu perfil, motivações para a compra local, dentre outros aspectos. Assim, a dissertação apresenta uma interpretação sobre o locavorismo na prática, considerando seus benefícios e desafios.

Palavras-chave: Sistemas alimentares, Agricultura familiar, Ativismo alimentar, Locavorismo

ABSTRACT

Food activism: local experiences of food production and consumption in São Paulo

Starting from the perception that conventional models of food production and distribution have been generating a series of negative socioenvironmental impacts, the food activism movements - which originated in the cultural transformations of the 1960s - have acted as a response to this contemporary reality, seeking a transformation of agrifood systems through its actions, whether they are carried out by individuals, organizations or the state. More notably, locavorism, or the purchase of local food, is an alternative to establish circuits of proximity in large urban centers and to promote agriculture around the cities, bringing a series of potential benefits to people and the environment. The city of São Paulo, one of the largest in the world, has 30% of its territory identified as a rural area, where agroecological agriculture is developed and has been a source of income for more than 500 people. Part of these farmers is organized in a cooperative, whose economic viability depends on access to markets such as shops and restaurants in the city that buy the fruits and vegetables that its members produce. Being able to be identified as “locavores”, representatives of organized consumer markets, such as restaurants and retail, were interviewed in order to understand their profile, motivations for the local purchase, among other aspects, which make it possible to generate a greater understanding of locavorism in practice, its benefits and challenges.

Keywords: Food systems, Family farming, Food activism, Locavorism

LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Prateleira em cooperativa de consumo nos Estados Unidos identificando a origem dos produtos	47
Figura 2. Mapa da cidade de São Paulo com as zonas rurais em marrom	58
Figura 3. Fachada da sorveteria Albeiro dei Gelati no bairro de Pinheiros	70
Figura 4. Garrafa de Kiro	72
Figura 5. Rótulo de Kiro indicando a origem do gengibre	72
Figura 6. Espaço de comercialização do Instituto Chão	74
Figura 7. Espaço de comercialização do Instituto Feira Livre	75
Figura 8. Manchete no site da Prefeitura Municipal de São Paulo divulgando a compra da Cooperapas.....	82

LISTA DE TABELAS

Tabela 1. Área ocupada por cada cultura na cidade de são paulo (hectares). Fonte: são paulo, 2019.	62
Tabela 2. Canais de venda aazl e cooperapas nos anos 2015, 2017, 2019 e 2020.....	65

1. INTRODUÇÃO

As questões e debates em torno dos sistemas agroalimentares e suas contradições têm ganhado cada vez mais espaço em nossa sociedade. A propósito, em 2006, o jornalista norte-americano Michael Pollan lançou o livro “O Dilema do Onívoro”, no qual discorre sobre algumas formas pelas quais ao longo do tempo a humanidade supriu suas necessidades alimentares, desde o modelo de caça e coleta até a agricultura industrial, predominante nos dias atuais (POLLAN, 2007). No livro, o autor denuncia sobretudo os malefícios gerados para a sociedade e o meio ambiente pelo sistema convencional de produção de alimentos.

Mais recentemente, o relatório “*Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems*”, assinado por quase 20 cientistas do mundo todo, identifica a urgência de se pensarem modelos mais sustentáveis de produção de alimentos, alertando para os riscos ligados ao modelo atual, em termos de saúde pública, segurança alimentar e nutricional, recursos naturais e mudança do clima (WILLETT et al., 2019).

No âmbito da sociedade em geral, aumentou também a preocupação das pessoas em relação à qualidade e à origem dos alimentos que consomem, com a busca cada vez maior por dietas saudáveis, baseadas na menor ingestão de carne, por exemplo. Neste sentido, cresce a preferência a métodos de produção mais sustentáveis, como os orgânicos (ALBALA, 2017).

Nos últimos anos o tema agroalimentar teve grande destaque no Brasil, que em 2014 saiu do Mapa da Fome (FAO, 2014), tendo, infelizmente, retornado ao grupo de nações com tal problema em 2018. No mesmo período, o país viu seus índices de obesidade e outras doenças relacionadas a hábitos alimentares inadequados aumentarem.

Por último, o país teve o crescimento de sua economia garantido em parte pela performance do agronegócio exportador, responsável pelo uso indiscriminado de agrotóxicos e pelo desmatamento, dentre outras mazelas socioambientais. Em contrapartida, a agricultura familiar nos últimos anos conhece uma redução de apoio público, mesmo com muitos estudos indicando ser esta grande responsável pela produção de alimentos com potencial de conservação ambiental (FAO, 2017).

Enfim, as contradições do sistema alimentar são muitas. Tive a oportunidade de começar a pesquisar o tema desde 2014, como pesquisadora no Centro de Estudos em Sustentabilidade da Fundação Getúlio Vargas. No referido ano, passei a integrar a equipe de um projeto chamado “Bota na Mesa”, que por quatro anos atuou junto a agricultores familiares na cidade de São Paulo e seu entorno, apoiando-os com ferramentas de gestão e de acesso a mercado (GVCES, 2017). Por meio desse projeto, vivenciei de perto os desafios enfrentados pela agricultura familiar que está

próxima de grandes centros urbanos, ligados a geração de renda, escoamento de seus produtos, evasão do jovem, dentre outros. Compreendi, também, a relevância de seu papel para a produção de alimentos com conservação ambiental, promovendo segurança alimentar e nutricional e dinamizando territórios agrícolas.

Mais adiante, partindo de minhas indagações pessoais apresentadas na abertura desta dissertação e já munida de alguma experiência profissional no tema, encontrei no curso de Mestrado em Ecologia Aplicada um meio para permitir ampliar e aprofundar meus questionamentos e cruzá-los com a bibliografia e o conhecimento disponíveis.

Procurando delimitar um escopo para meu problema de pesquisa, deparei-me com a expressão “ativismo alimentar”, que de certa forma, como será mostrado adiante, pareceu bem apropriado pois, de maneira ampla, caracteriza uma diversidade de iniciativas que buscam transformar o sistema alimentar. Sendo demasiadamente amplo, foi importante especificar um tipo de ativismo alimentar que justificasse a pesquisa. Nesse sentido, contribuiu muito a leitura de uma experiência que o crítico americano Adam Gopnik relata no capítulo “*Near or Far*” do livro “*The Table comes first*” (2011). Discutindo a tendência observada por ele de se buscar produtos locais, este autor tenta compor uma refeição inteira com produtos oriundos da cidade de Nova Iorque, onde vive, enfrentando uma série de desafios para encontrar os ingredientes de que precisava. Chama a atenção em sua narrativa, no entanto, a relevância sociocultural para a cidade de manter populações com características bem diversas (imigrantes de vários países, por exemplo) produzindo comida dentro da cidade.

Dessa forma, entrei em contato com o termo “locavorismo” e tudo que a noção pode representar, o que será explicitado mais à frente. Foi essa mesma leitura que estimulou reflexões acerca das possibilidades do locavorismo em São Paulo, cidade em que vivo e que pode ser comparada em proporção geográfica à cidade de Nova Iorque.

É possível afirmar que em São Paulo há um movimento de interessados em comprar produtos locais, fomentando os chamados circuitos curtos de comercialização? Indo além, como esses movimentos dialogam com a realidade da agricultura familiar, representadas, no caso, pelas duas organizações de produtores existentes na cidade com que tive contato durante o projeto Bota na Mesa?

Cabe aqui um comentário a respeito do contexto em que ocorreu parte da pesquisa. A partir de março de 2020 até a conclusão desta dissertação em fevereiro de 2021, o Brasil permaneceu em estado de calamidade pública devido à pandemia da COVID-19, doença respiratória causada pelo coronavírus SARS-CoV-2 que assolou o mundo. Medidas de restrição sanitária e isolamento social foram tomadas para conter o avanço do vírus, com impactos já

evidentes em diversos setores e ainda a serem identificados e mensurados pelos próximos anos. O setor de alimentos, sobretudo restaurantes, sofreu fortemente com a crise, mas ainda é cedo para se tirarem conclusões definitivas. É importante considerar, assim, alguns impactos diretos sofridos na realização da pesquisa, como o fechamento de bibliotecas, a impossibilidade de realizar atividades presenciais, como entrevistas, e a maior indisponibilidade de certos atores envolvidos, como agricultores e atores do mercado consumidor.

Com estas dificuldades, nossa pesquisa teve como recorte os chamados movimentos de ativismo alimentar, com especial interesse no locavorismo, e sua relação com o contexto de produção de alimentos na cidade de São Paulo.

Para tal propósito, a pesquisa no Capítulo 2 engloba um resgate histórico da agricultura, discutindo seu lugar na sociedade e os marcos e eventos que ajudaram a moldar os sistemas agroalimentares na forma como são organizados hoje.

No Capítulo 3, empreendemos um levantamento bibliográfico acerca dos termos e experiências ligadas ao ativismo alimentar e ao locavorismo. Aqui também são tratadas suas possibilidades e contradições.

Tendo como campo de pesquisa a cidade de São Paulo, no Capítulo 4 levantamos informações a respeito da produção agrícola na cidade: perfil dos territórios, produtores e produção, políticas públicas implicadas, iniciativas de apoio. Além destes pontos, foi analisado um grupo específico de agricultores sobre os quais se concentrou a pesquisa. Trata-se daqueles organizados na Associação de Agricultores da Zona Leste (AAZL) e na Cooperapas, cooperativa de Parelheiros, na Zona Sul da cidade.

Por último, no Capítulo 5, o foco se dirige para consumidores organizacionais na cidade com características “locavoristas”, que adquirirão, de maneira direta, frutas, legumes e verduras produzidos dentro da cidade. A pesquisa buscou entender motivações, desafios e benefícios enxergados nessa prática quando protagonizadas por empreendimentos, como mercados e restaurantes, o chamado consumo organizacional. Foram entrevistados fundadores e representantes das organizações compradoras da Cooperapas, uma vez que a AAZL, importante organização produtora analisada pela pesquisa, como se verá adiante, por questões internas e também causadas pela pandemia da Covid-19, reduziu drasticamente sua comercialização para mercados organizacionais, focando em consumidores pessoa física, que não foram foco desta pesquisa.

Para análise dos discursos dos representantes do mercado consumidor local, foi de grande valia a Teoria das Justificações (BOLTANSKI e THÉVENOT, 1991), sobre a qual dedicamos algumas linhas a seguir.

1.1. Teoria das Justificações

Bolstanski e Thévenot (1991) consideram que, em situações públicas de crise e disputa, indivíduos devem justificar suas ações e defender suas causas por meio do apoio em sua argumentação de princípios de justiça com importante legitimidade. Estes princípios de justiça formam bases de ideais de um mundo justo que servem como uma forma de «prudência moderna», ou como um meio para obter reconhecimento dos discursos dos atores, de maneira a torná-los menos particulares e mais generalizados, a partir do que é considerado mais ou menos justo em determinado tempo e espaço.

Para que o indivíduo possa viver bem em um mundo complexo, adequando-se a uma realidade que ao mesmo tempo exige certas condutas, mas também aceita relativa transformação, são necessárias determinadas capacidades no sentido de identificar e mobilizar adequadamente conjuntos de regras e/ou valores comuns que guiam comportamentos e escolhas. Segundo os autores Boltanski e Thévenot (1991), tais princípios de justiça e valores podem compor um repertório de diferentes “mundos” ou “regimes” de justiça. Em francês, a língua original em que foi publicada essa teoria, foi utilizada a palavra “*citê*”, cuja tradução literal é “cidade”. No livro, o significado do termo pode ser compreendido como espaço público onde a realidade é experimentada e onde ocorrem interações sociais, por vezes com manifestação de posições que necessitam justificação. Dessa forma, as *citês* podem ser pensadas como modelos filosóficos que regeriam abstrações de cidades justas, e que podem ser concebidas a partir de idealizações de situações harmoniosas com base em diferentes conjuntos de valores. Dada a dificuldade de se encontrar uma tradução que represente o sentido proposto pelos autores, esta pesquisa utilizará o termo em sua língua original, *cités*.

Cada uma destas últimas representa, portanto, uma noção diferenciada acerca do que é o bem comum e que remete a ordens de grandeza específicas, abaixo explicadas mais detalhadamente (BOLTANSKI e THÉVENOT, 1991):

- *Cité Inspirada*: está ligada à ideia de graça e de abdicação, pelos agentes, da glória individual em prol de um bem comum. A construção de mundo justo se inspira em idealização transcendental religiosa ou artística, permitindo posturas justificativas muito peculiares e insólitas;
- *Cité Doméstica*: o indivíduo tem valor à medida em que se situa em uma cadeia hierárquica de dependência de pessoas, como no caso da família. Portanto, a organização e hierarquias familiares são transpostas para conceber uma sociedade justa. Neste âmbito, valores associados à proximidade, tradição, afeição são frequentemente mobilizados, nem sempre com uma perspectiva de dependência entre indivíduos;

- *Cité da Opinião*: predominam valores de reconhecimento pessoal e estima que asseguram poder àqueles com capacidade de guiar uma população. Este mundo da opinião valoriza bastante a noção de honra;
- *Cité Cívica*: a noção de cidadania se situa no primeiro plano aqui. A ordem social justa é construída com intensa participação social. Aqueles que se situam no topo desta hierarquia cívica souberam abdicar de um plano individual de interesses para abraçar o plano do interesse coletivo;
- *Cité Industrial*: valoriza-se a produção, a técnica e o método científico. O mundo justo está associada à performance e à eficiência produtiva e;
- *Cité Mercantil*: a justiça baseia-se na maximização dos lucros e nas trocas intermediadas por preços. Os sujeitos mais valorizados são aqueles que acumulam riquezas e possuem alto poder de compra.

As *cités* estão em constante revisão no debate em torno desta teoria. Assim, foi proposta, por Lafaye e Thévenot (1993), a inclusão da *cité* ecológica no repertório de princípios de justiça. A sociedade justa é aquela que manifesta preocupação com meio ambiente, com as próximas gerações e com a biodiversidade. Nesse caso, inclusive, atribui-se grandeza não somente a indivíduos ou organizações, mas aos próprios elementos naturais.

Boa parte das *cités* é mobilizada de diferentes maneiras nos debates ligados aos sistemas agroalimentares. Mais adiante nesta dissertação analisaremos quais são os principais elementos de justiça integrados nos discursos de nossos interlocutores. Efetivamente, esta teoria pode ajudar a iluminar de maneira bem pertinente a construção das justificações em torno das práticas locavoristas em São Paulo.

2. O SISTEMA AGROALIMENTAR CONTEMPORÂNEO

Existem diversas definições do que é um sistema agroalimentar. De maneira geral, são definidos como o conjunto de atividades envolvidas desde o plantio até o consumo final dos alimentos, passando pelas etapas de beneficiamento, distribuição e comercialização (ERICKSEN, 2008). A essas etapas e respectivos atores envolvidos, somam-se subsistemas relevantes como cadeias logísticas, de produção de energia, a mídia, agências regulatórias, dentre outros (DURY et. al, 2019; FAO, 2018).

Ao longo do tempo, a forma de organização do sistema agroalimentar já se modificou inúmeras vezes por diferentes motivos. Permanece, no entanto, como um de seus maiores desafios a garantia da segurança alimentar para toda a população, cuja projeção para 2050 é que atinja nove bilhões de pessoas (FAO, 2017). Esse desafio é ainda mais complexo integrando o objetivo de promover um sistema agroalimentar que enfrente uma realidade cada vez maior de escassez de recursos naturais, mudança do clima, desigualdade socioeconômica, maus hábitos alimentares, convívio entre desnutrição e obesidade, dentre outros problemas (FAO, 2017).

É com intuito de enfrentar politicamente esses desafios contemporâneos do sistema agroalimentar que emergem os movimentos de ativismo alimentar, foco dessa pesquisa. Neste capítulo, portanto, serão discutidos os principais aspectos do sistema agroalimentar que colocam em risco a saúde das pessoas e do planeta, além de buscar traçar a trajetória histórica da agricultura e da produção de alimentos para situar os marcos políticos, tecnológicos, sociais e ambientais ao longo do tempo.

2.1. O desenvolvimento da agricultura: um resgate histórico

A arqueologia já foi capaz de mostrar que os primeiros sinais de surgimento de produção agrícola no planeta remontam a milênios antes de Cristo e ocorreram em diversos territórios em momentos não necessariamente concomitantes, mas situados em mesmo período, o chamado Neolítico. Essa nova forma de se obter alimentos, que se difere daquela predominante até então, fundada exclusivamente em sistemas de caça e coleta, foi responsável por profundas modificações nas formas de organização humana cujos impactos perduram até os dias atuais: a produção de excedentes, que passaram a ser objeto de troca, e o assentamento das populações, que levou posteriormente ao surgimento das cidades (MAZOYER e ROUDART, 2001).

Esse resgate histórico é relevante para se destacar quão profunda é a relação entre o desenvolvimento da agricultura e aquele da sociedade em geral. Os efeitos desta relação são o tema

central deste trabalho, cuja ênfase recai nos embates alimentares contemporâneos que, por sua vez, estão mais diretamente relacionados às transformações da agricultura e dos modos de vida a partir da segunda metade do século XX. Por essa razão se dará mais destaque a seguir a esse período, passando por alguns marcos também relevantes, em especial no Brasil, como a colonização e o período da revolução industrial.

2.1.1. O período pré-colonial e os efeitos da colonização no Brasil

Um longo caminho foi percorrido entre o surgimento da agricultura e a criação de grandes centros urbanos, sobretudo nas regiões atualmente reconhecidas como Europa e Ásia. O estabelecimento e queda de impérios, com a posterior busca pela expansão das fronteiras para outros territórios, por meio do uso da força e da exploração, podem ser um marco do século XIII. Nesse período, territórios da África e das Américas tiveram suas dinâmicas sociais e agrícolas profundamente alteradas com a chegada de povos colonizadores.

No Brasil, antes da chegada dos portugueses, as pesquisas mais atuais apontam para a existência de sociedades bastante complexas (DORIA, 2014), em que foi verificada, por exemplo, na região do Xingu, a existência de pontes, estradas e outras construções tipicamente urbanas, fabricadas por índios. Segundo Dória (2014), foram constatadas também práticas produtivas agrícolas e de criação de animais que indicam o papel relevante dessas atividades na vida cotidiana dos povos nativos no continente.

A produção de alimentos pelos indígenas era central em seu modo e vida e bastante diversa, com predomínio do milho, da abóbora, da batata-doce, do amendoim e de feijões. Estes alimentos constituem a base de sua dieta (DORIA, 2014).

O método de produção mais comumente utilizado era a coivara, termo de origem indígena que significa “empilhar e tornar a queimar troncos e galhos não consumidos em uma primeira queima” (NEVES et. al., 2012). Esse método, comum em regiões de floresta tropical em diversos locais do mundo, consiste na queima de uma área, o que diminui a acidez e agrega nutrientes ao solo, seguida do plantio, de duas a três vezes, de espécies consorciadas, para posterior pousio, período em que ocorre a regeneração da vegetação (NEVES et. al., 2012). Há muitos defensores dessa técnica, que permanece sendo utilizada por populações tradicionais, sob a alegação de que seus benefícios para o solo são positivos ao longo do tempo.

Com a chegada dos portugueses, que segundo Dória (2014) inclusive incorporaram técnicas indígenas em seus cultivos, foram introduzidas novas espécies na produção agrícola no

Brasil, o que modificou não somente a forma de produção como também a dieta dos nativos, que passaram a ter contato com o trigo, galinhas e ovos, por exemplo.

Em um primeiro momento, os portugueses que se instalam no território colonial ainda não tinham um plano de ocupação, explorando o pau-brasil, e promovendo outros tipos de tráfico e escambo (MARCHANT, 1943). Com o Tratado de Tordesilhas e a vinda dos donatários de terras, a exploração passou de transitória para permanente, ou seja, ocorreu o estabelecimento de cidades e de grandes lavouras, cuja produção serviria à economia da metrópole. Constituíram-se, portanto, a partir dos anos 1530, sistemas agrícolas de grande porte (ou latifúndios), baseados na monocultura para exportação e na exploração da mão-de-obra escrava, num primeiro momento indígena e, posteriormente, africana (MARCHANT, 1943). Esse sistema, conhecido por *plantation*, caracterizou todo o período colonial brasileiro, em que predominaram as culturas da cana-de-açúcar, do algodão, do gado e do café, grande parte desenvolvendo-se em áreas desmatadas para tal finalidade, sobretudo na Mata Atlântica e no Cerrado (NIERDELE, 2018). Ocorre o início, nesse período, de um processo acelerado de deterioração socioambiental ligado ao uso da terra, que passaria a marcar a agricultura até os dias atuais, com sua industrialização.

2.1.2. A revolução industrial e a agricultura

Com a revolução industrial e a consolidação do capitalismo, nos séculos XVIII e XIX, começam a se deslocar para as cidades os centros de interesse socioeconômico em diversas partes do mundo, em especial na Inglaterra, na França e nos Estados Unidos. Emergia de maneira mais contundente, então, uma nova classe de trabalhadores, os operários, cuja exploração, por meio de baixos salários, seria essencial para o sucesso econômico dos novos empresários. Fazia parte dessa lógica a disponibilidade de alimentos baratos para o abastecimento alimentar, assim como de matérias-primas para o fornecimento à indústria nascente, como algodão e borracha, o que depende de baixo custo de produção. Os responsáveis por essa produção seriam, portanto, as novas colônias e aqueles territórios cujo processo de descolonização não havia sido concluído de forma a promover a autonomia e a independência de fato, como o Brasil (NIERDELE, 2018).

Friedmann e McMichael, nos anos 80, utilizaram a expressão “regime alimentar”, que se baseia na relação entre a forma de produzir alimentos e as formas de acumulação de poder e riqueza pelas nações, para distinguir períodos capitalistas a partir da revolução industrial. Nesse sentido, o período entre 1870 e 1930 seria o chamado “primeiro regime alimentar” (FRIEDMANN e MCMICHAEL, 1989). Nessa época, foram estabelecidos padrões de preços globais de alimentos, com a alimentação das pessoas ocorrendo por meio de itens básicos transformados de maneira

caseira e as lavouras ainda sendo pouco mecanizadas. A marca principal desse regime era a exploração de países periféricos que forneciam matéria-prima barata para os países europeus inseridos no processo de rápida industrialização (NIERDELE, 2018).

No Brasil, esse período coincidiu com a independência em relação a Portugal, a abolição da escravidão e a chegada dos imigrantes europeus. Essas transformações, no entanto, não foram responsáveis por promover uma dinamização significativa nas bases produtivas predominantes do país. Ao contrário, o forte crescimento industrial e urbano europeu intensificou a necessidade da matéria-prima (açúcar, café, borracha, algodão, entre outros) do Brasil, cuja elite seguiu subordinada aos interesses dos países centrais do capitalismo, tendo em vista que empresas britânicas, francesas e americanas já controlavam parte importante da infraestrutura de produção e distribuição agrícola do país (NIERDELE, 2018). Dessa forma, a participação da agricultura do Brasil no contexto global teve como efeito a sustentação da acumulação de riquezas por países europeus e Estados Unidos, além de intensificar ainda mais a degradação ambiental e das relações sociais no país.

Esse processo só seria interrompido pelo esgotamento do modelo neocolonial, que culminou nas duas grandes guerras, e pela crise dos anos 1930, que impactou fortemente o Brasil, em especial o setor cafeeiro.

Vale mencionar, no entanto, como demonstrou Belik (2015), que apesar da homogeneidade agrícola retratada pela historiografia a respeito dessa época, verificavam-se já então outras formas de produção e distribuição de alimentos no Brasil. Trata-se de formas mais diversas e com finalidade de fornecer para o mercado interno, representadas pelas chácaras no entorno das cidades que cresciam, armazéns de secos e molhados, dentre outras. Segundo Belik (2015), apesar de negligenciada, essa estrutura mais doméstica de produção teve momentos de grande pujança e garantiu não somente o abastecimento interno de alimentos, mas também chegou a exportar para a Europa na época da Primeira Guerra Mundial, gerando inclusive escassez de alimentos no Brasil.

A pouca relevância, desde aquela época, dada a esse tipo de agricultura, cuja dinâmica servia principalmente ao abastecimento de mercados locais, é indício importante dos rumos que o sistema agroalimentar tomaria e que movimentos como o locavorismo, como será mostrado adiante, tentarão reverter.

2.1.3. Da segunda metade do século XX em diante

A partir do final dos anos 1940, com o fim da Segunda Guerra Mundial e os esforços de reconstrução econômica das nações envolvidas, a agricultura passou a incorporar de maneira mais intensa novas tecnologias – muitas delas subprodutos da indústria bélica a partir de então ociosa – e a seguir um caminho que busca alta eficiência e padronização da produção, tendo como justificativa a garantia da segurança alimentar. A Revolução Verde, identificada por Friedmann e McMichael (1989) como o “segundo regime alimentar”, teve também seus efeitos no Brasil. Como Martine (1991) mostra, no período entre 1965 e 1979, com grande influência de crédito subsidiado do governo, o Brasil passou pelo que é conhecido como “modernização conservadora” da agricultura, que adotou uma dinâmica alinhada à lógica industrial de produção. Alteraram-se amplamente as bases tecnológicas de produção agropecuária, com a introdução de insumos químicos e a adoção de novas culturas mais interessantes à indústria de matérias-primas e processamento, como a soja. Nesse período, no entanto, ampliou-se a desigualdade no campo, pois, visando escala, somente grandes proprietários de terra tiveram acesso aos benefícios governamentais, o que também gerou especulação fundiária. Aos demais, com as menores e piores terras, não houve aporte de capital e assistência. Foi nesse período também que se intensificou o êxodo rural: sem condições ou incentivos para permanecer em meio rural, os camponeses migraram para as cidades, para viver e trabalhar muitas vezes em condições precárias na indústria que passava a se estabelecer no Brasil (MARTINE, 1991).

Com a mudança de grande contingente populacional do campo para a cidade entre os anos 1960 e 1980 e o crescimento sem planejamento urbano, criou-se um ciclo em que, com a baixa renda obtida em empregos na indústria, o camponês que se tornou operário foi morar nas bordas das cidades, precisando ter acesso a alimentos baratos, pois já não tinha espaço para sua horta nem renda suficiente para despesas básicas (NIERDELE, 2018). Dessa forma, a agricultura aliada à indústria de alimentos encontrava demanda certa para seus produtos e estímulo para abrir mão da qualidade sob a prerrogativa de garantir um baixo preço. Estabeleceu-se um novo padrão de produção e consumo, que privilegiava alimentos industrializados. Vale ressaltar que data dessa época a subordinação da agricultura e dos hábitos alimentares ao modelo de desenvolvimentos industrial, em que gastando menos com comida, a população tinha orçamento para consumir outros produtos industrializados, garantindo demanda à produção nascente.

Contribuiu para esse processo a entrada da mulher no mercado do trabalho, sem uma redistribuição equivalente com o restante da família dos afazeres domésticos (SCHLINDWEIN e KASSOUF, 2006). Ou seja, aquela que antes era responsável por cozinhar para a família, passou a trabalhar fora sem que ninguém assumisse suas atividades anteriores. Alimentos industrializados, com sua praticidade, apareceram como uma alternativa.

É importante lembrar que teve papel talvez até mais importante na industrialização das dietas o forte *marketing* utilizado para tornar esse tipo de consumo mais apelativo, vinculando-o, inclusive, a estilos de vida, marcas e celebridades (NIERDELE, 2018).

Essa transformação nas dietas e na forma como nós produzimos e consumimos os alimentos aconteceu em vários países em diferentes contextos. Nos Estados Unidos, país que se compara ao Brasil em tamanho, a transformação da agricultura, como mostra Ackerman-Leist (2013), remonta ao século dezenove, quando se estabeleceram grandes frigoríficos (“*meatpackers*”) e plantas de processamento animal – modelo de produção que inclusive inspirou Henry Ford para a indústria automobilística. O rápido crescimento dessa atividade e a sua intensa demanda por proteína animal modificou o panorama da agricultura naquele país, que passou a orientar sua produção, antes caracterizada por circuitos curtos, para a produção suína e bovina em larga escala e para o cultivo de grãos, sobretudo milho, para ração animal e para a indústria de processamento. Com o final da segunda guerra mundial, como já mencionado, intensificou-se esse processo ao serem adotados pela agricultura insumos químicos produzidos pela indústria bélica, como o nitrato de amônio, utilizado na manufatura de explosivos, mas também fonte de nitrogênio para o solo (POLLAN, 2007). Alterou-se o ciclo natural da produção agrícola, que antes podia obter o nitrogênio que era fixado no solo pelas leguminosas, e foi viabilizado de maneira mais eficaz um modelo de monocultura em larga escala.

Desde então, essa tendência “modernizadora” da agricultura segue, tendo passado por períodos de maior e menor intensidade. Hoje, já lançando mão de biotecnologia, modificação genética e tecnologia de precisão (EMBRAPA, 2018), ainda se justifica pelo objetivo principal de garantir a maximização da produção e a minimização dos riscos e variações, tão típicos dessa atividade, de maneira artificial.

Vale dizer que boa parte dos insumos químicos que passaram a ser adotados pela agricultura, além de nocivos à saúde de quem aplica e consome (PERES e MOREIRA, 2003), são oriundos da indústria petroquímica e da mineração, atividades com intenso impacto ambiental.

De maneira concomitante a esse processo, houve uma modernização da estrutura logística mundial, com estradas, linhas de trem, frotas de navios e aviões à disposição do transporte, o que foi impulsionado pelo barateamento dos combustíveis fósseis, fazendo com que o deslocamento dos alimentos em longa distância se tornasse economicamente viável. Além deste ponto, com uma maior participação dos alimentos industrializados nas dietas, muitos deles não perecíveis, e as possibilidades de refrigeração para alimentos frescos, a nova estrutura de armazenamento modificou a dinâmica da distribuição, que não precisava mais privilegiar trajetos curtos e rápidos.

É possível afirmar que um dos resultados das transformações na agricultura mostradas acima foi que, a partir dos anos 1990, com a implementação das agendas de globalização e liberalização da economia - no Brasil, esse período coincidiu com o plano Real e a abertura econômica do país (NIERDELE, 2018) - o novo modelo produtivo permitiu a consolidação de grandes empresas com perfil transnacional que passaram a dominar os elos da cadeia produtiva. Como Nierdele (2018) assinala, trata-se do caso das indústrias de adubos, fertilizantes e sementes (Dow, Bayer, Syngenta, Monsanto); da produção de grãos (Cargill, Bunge, ADM e LDC); da transformação e processamento (Nestlé, Unilever, Danone, entre outras); da distribuição (WalMart, Carrefour e Grupo Pão de Açúcar) e da restauração (McDonald's, Burger King, Pizza Hut etc.). Ainda que não exista consenso, essa configuração global e concentrada em poucas empresas da indústria e do varejo, já poderia ser chamada de um “terceiro regime alimentar”, emergente a partir dos anos 2000 (MCMICHAEL, 2009).

Enfim, o modelo da cadeia de agricultura e alimentação predominante hoje se constituiu em favor de poucos grupos empresariais ligados ao agronegócio e à produção de *commodities*, em detrimento da saúde das pessoas, do equilíbrio ambiental e da valorização da agricultura familiar, cujo perfil é bem distinto dos grandes empresários do agronegócio.

2.2. Desafios dos sistemas alimentares contemporâneos: saúde e meio ambiente

Um sistema alimentar cujos regimes se desenvolvem de forma a privilegiar a performance de grandes corporações internacionais, os interesses políticos e do poder econômico também gera externalidades que afetam, na maioria das vezes de forma negativa, a saúde das pessoas e do planeta. Porém, estes últimos deveriam ser considerados como centrais nas engrenagens de um regime alimentar.

Apesar dos avanços nas últimas décadas para erradicar a fome e a pobreza no mundo, ainda existem mais de 700 milhões de pessoas sofrendo de fome crônica e 2 bilhões com insuficiência de micronutrientes (FAO, 2017). Além destes elevados números, constata-se que, a partir de 2017, a tendência de queda na fome no mundo se reverteu, em grande medida devido aos impactos da mudança do clima, que afetam sobretudo populações rurais mais carentes e vulneráveis (SWINBURN, 2019). O problema alimentar ainda se agrava com os dados ligados à obesidade, que já se tornou uma pandemia global, provocada pela alimentação baseada em produtos industrializados, ricos em açúcar, sal e gordura, muitas vezes mais acessíveis a populações mais pobres do que aqueles mais frescos e saudáveis (SWINBURN, 2019).

A ocorrência dessas três pandemias – desnutrição, obesidade e mudança do clima – em uma mesma época foi considerada em relatório da “*Lancet Commission*” de 2019 como uma sindemia global, ou seja, uma situação em que questões de saúde pública se relacionam a contextos socioeconômicos por meio de interações que podem promover deterioração mútua. A forma de organização dos sistemas agroalimentares atualmente são um dos principais determinantes dessa sindemia (SWINBURN, 2019).

Além de não estar sendo capaz de garantir a segurança alimentar e nutricional das pessoas no planeta e de estar diretamente relacionados (impactando e sendo impactado) às mudanças do clima, os sistemas agroalimentares enfrentam uma série de outros desafios ligados à saúde pública (como aquele do aumento das doenças) e planetária, como a redução da disponibilidade de recursos naturais e da biodiversidade (FAO, 2017).

2.2.1. Agricultura e a mudança do clima

Já é praticamente consenso científico, apesar da existência de grupos céticos em relação ao tema, que ações antropogênicas – em especial aquelas ocorridas a partir da segunda revolução industrial – têm sido responsáveis pela crescente emissão dos chamados gases do efeito estufa que, por sua vez, concentram-se na atmosfera e têm provocado um aumento da temperatura média do planeta ao longo das últimas décadas. Esse fenômeno, conhecido como mudança do clima, é identificado de duas maneiras principais: (i) pela maior intensidade dos fenômenos climáticos regulares, como períodos de secas ou chuvas mais fortes, assim como verões mais quentes e invernos mais frios e (ii) pela maior ocorrência de eventos extremos, como furacões, nevascas e tempestades. Esses eventos desencadeiam processos de transformação dos ecossistemas, como a desertificação de algumas regiões, o que pode até inviabilizar a permanência das populações desses locais, e o derretimento de geleiras, por exemplo, que, por sua vez, levam a um aumento do nível do mar, dentre outros efeitos que podem ser verificados (FAO, 2017).

Segundo o *Intergovernmental Panel on Climate Change*, o IPCC, painel da ONU com especialistas em mudança do clima, a partir do momento em que a temperatura média do planeta atingir 2 graus Celsius acima daquela verificada em períodos pré-industriais, os efeitos da mudança do clima serão irreversíveis (IPCC, 2018). Ainda segundo o órgão, o planeta já conhece uma elevação de 1 grau Celsius em sua temperatura média devido à ação humana e, no ritmo atual de emissões de gases do efeito estufa, atingirá 1,5 graus Celsius entre 2030 e 2052 (IPCC, 2018). Para parte relevante da comunidade científica, a marca da ação humana, em especial no que se refere ao

excesso de gás carbônico verificado na atmosfera, já caracteriza a passagem para um novo período geológico, o antropoceno (CRUTZEN, 2002).

Alguns esforços têm sido feitos com o objetivo de reverter esse processo, como o comprometimento de alguns países em reduzir as suas emissões de gases do efeito estufa. O mais importante deles, o Acordo de Paris, foi assinado em 2015 por cerca de 130 países estabelecendo metas de redução de emissões que têm por objetivo conter o aumento da temperatura a menos de 1,5 graus Celsius acima daquela verificada em períodos pré-industriais (IPCC, 2018). O Brasil, por exemplo, como signatário do Acordo, deveria reduzir em até 43% suas emissões até 2030, em comparação ao volume contabilizado em 2005. A ambição do Acordo, no entanto, corre risco de não ser atendida, em especial com o abandono destes compromissos, em 2017, pelos Estados Unidos, um dos maiores emissores mundiais de gases do efeito estufa.

A redução das emissões de gases do efeito estufa é uma das formas de enfrentar a mudança do clima conhecida por mitigação, que também pode ser posta em prática por meio de medidas de sequestro de carbono, como por exemplo o plantio de árvores (MARGULIS et al. 2010). Mas medidas de adaptação também são necessárias, ou seja, aquelas que promovam maior resiliência dos ecossistemas e diminuam suas vulnerabilidades face aos impactos da mudança do clima. Exemplos de medidas de adaptação podem ser a adoção de irrigação em locais em que as secas se tornam mais severas, ou de construção de barragens de proteção em faixas litorâneas onde o aumento do mar ameaça as construções urbanas.

No caso da agricultura, trata-se de uma atividade que mantém grande relação com a mudança do clima. Em primeiro lugar, a cadeia de alimentos é responsável por cerca de 25% das emissões globais de gases do efeito estufa (IPCC, 2018). No Brasil, por exemplo, os principais fatores de emissão são as queimadas – realizadas em grande parte para abertura de áreas para a agropecuária – e a mudança de uso do solo, ou seja, a conversão de florestas em áreas agrícolas ou de pastagem (MARGULIS et al. 2010).

Além de seu papel como indutora da mudança do clima, a agricultura também sofre severamente seus impactos, uma vez que cada tipo de cultivo, em cada região, depende diretamente de um regime de chuvas e de temperaturas previsível e estável para que a atividade possa ocorrer adequadamente. A proliferação de pragas e doenças também pode encontrar ambientes mais favoráveis com o estabelecimento de novos padrões climáticos. Os cenários futuros para essa nova realidade já têm sido estimados, com a perspectiva, no Brasil, de inviabilidade do cultivo de café no Sudeste e de mandioca no semiárido (EMBRAPA, 2008), por exemplo, atingido, portanto, atividades relevantes dessas duas regiões. É importante destacar, também, que as perdas agrícolas por ocorrência das mudanças do clima podem chegar, no Brasil, a mais de R\$ 7 bilhões de reais em

2020 (BRASIL, 2016), além de colocar em risco a segurança alimentar da população, que pode ficar desabastecida de alimentos em caso de uma grande quebra ocasionada por chuvas ou secas mais severas, por exemplo.

Um aspecto relevante ligado aos impactos da mudança do clima na agricultura está associado à mais baixa capacidade de adaptação das populações rurais mais pobres e vulneráveis, que têm menos recursos para investir em estruturas produtivas mais resilientes, como estufas e irrigação. Essa condição tem potencial de aumentar a desigualdade no campo e agravar a pobreza rural no mundo (FAO, 2016).

Por último, a agricultura, além de ser indutora e sofrer impactos da mudança do clima, pode ter importante papel de mitigação de seus efeitos, por meio de práticas mais sustentáveis de produção, como o manejo adequado do solo, o plantio direto, a integração entre lavoura, floresta e pecuária e a preferência por espécies nativas que dependem de menos recursos artificiais para produção, dentre outras possibilidades (FAO, 2017).

A questão é desafiadora e mais ampla, não sendo somente no elo produtivo do sistema agroalimentar, no entanto, que ocorre a relação entre agricultura e mudança do clima. A produção de insumos químicos, como os adubos, para a realização da atividade agrícola, depende em grande medida de atividades ligadas à indústria petrolífera, grande emissora de gases do efeito estufa (FAO, 2016). Além deste fator favorável ao aquecimento global, a constituição de cadeias mais longas de abastecimento, que dependem do transporte em grande distância dos alimentos, também contribui para o acúmulo de gás carbônico na atmosfera, em especial quando realizado por avião (FAO, 2016). Por último, pesquisas têm mostrado que os hábitos alimentares, ou seja, as escolhas da população sobre o que consumir, também têm o potencial de influenciar para que o sistema seja mais ou menos poluente. Já se sabe que dietas com maior consumo de carne bovina geram mais impactos negativos na emissão de gases do efeito estufa, uma vez que a criação de gado é grande emissora por meio da fermentação entérica que ocorre na alimentação bovina (IPCC, 2019).

Constata-se, enfim, que o contexto climático, que já passou a ser chamado de “crise climática” e a fomentar de maneira contundente movimentos de jovens para chamar a classe política para a ação contra seus efeitos, principalmente por meio de greves (NATURE CATALYSIS, 2019), já dá sinais de que colocará o sistema alimentar em risco e indica que uma transformação para modelos produtivos mais sustentáveis é urgente.

2.2.2. Biodiversidade, recursos naturais e a produção de alimentos

Além da importância do clima para a agricultura, esta atividade também depende de diversos outros recursos naturais para que possa ocorrer de maneira sustentável, em especial do solo, da água e da biodiversidade de maneira geral. Estudos apontam, no entanto, para um estado de escassez e degradação destes recursos, em grande medida causado pela própria atividade agrícola, o que por sua vez ameaça sua própria continuidade.

Estima-se, por exemplo, que 52% do solo do mundo utilizado para agricultura se encontre em estado de moderado a severo grau de degradação ou desertificação e que se percam, anualmente, cerca de 24 bilhões de toneladas de solo fértil em decorrência da erosão (TEEB, 2015). A qualidade do solo é essencial para uma boa produtividade agrícola – além de ser um importante meio para estoque de carbono e, portanto, de mitigação da mudança do clima. Um solo rico e biodiverso, com a presença de micronutrientes e animais invertebrados, garante maior produtividade, plantas mais saudáveis e fortes contra eventuais pragas. Uma diversidade de plantas e árvores, ao contrário da monocultura, é o que garante um solo mais adequado (FAO, 2019).

É atribuída à agricultura a perda de 70% biodiversidade no mundo, sobretudo em decorrência do avanço da agropecuária sobre áreas de floresta (TEEB, 2015) e do estabelecimento de monoculturas em larga escala no período da chamada Revolução Verde, que, além da destruição do habitat natural de diversas espécies, provocou uma redução das espécies tradicionalmente produzidas para consumo (ALTIERI, 2010). É importante destacar que a biodiversidade está relacionada a uma série de “serviços” ligados à atividade agrícola, reconhecidos como “serviços ecossistêmicos”, como a polinização, por exemplo, que é provocada em especial por espécies de abelhas, pássaros e insetos, ou seja, animais que dependem de um ecossistema diverso para viverem e se reproduzirem. Em alguns locais do mundo, a queda na quantidade de abelhas tem reduzido a produtividade das lavouras (FAO, 2019). Vale lembrar, também, que a biodiversidade fornece uma série de alimentos selvagens, ou seja, que não foram domesticados e são extraídos para consumo – como castanhas, frutos e cogumelos – em especial de populações tradicionais, cuja escassez coloca em risco sua segurança alimentar.

Em relação à água, estima-se que 70% do que é utilizado globalmente deste recurso seja destinado à irrigação de áreas agrícolas e que grande parte das bacias hidrográficas e lençóis freáticos esteja contaminada por resíduos químicos da produção, como adubos, agrotóxicos e fertilizantes (TEEB, 2015). A remoção da cobertura florestal em diversas partes do planeta levou a uma perda no processo natural de proteção de nascentes, muitas delas soterradas, e a uma alteração no regime de chuvas, o que tem impacto direto na produtividade das lavouras (FAO, 2019).

Portanto, o desenvolvimento do sistema alimentar tal como ocorreu nas últimas décadas está chegando a um estado no qual a atividade agrícola se depara com limites ambientais que desafiam a sua continuidade e indicam que o modo de produção como se estabeleceu convencionalmente precisa ser revisto.

2.2.3. O sistema agroalimentar gerando obesidade e outras doenças

Se, por um lado, nos últimos anos, o sistema agroalimentar se desenvolveu de forma a favorecer a oferta abundante de alimentos à população no planeta ao permitir a sua produção e distribuição a valores acessíveis em larga escala, por outro lado, e de maneira paradoxal, esse mesmo sistema tem sido responsável por gerar índices de desnutrição e obesidade – além de outras doenças não-transmissíveis decorrentes de uma má alimentação – preocupantes, por não ser capaz de promover de maneira adequada uma dieta saudável e balanceada a toda população (SWINBURN, 2019).

No Brasil, por exemplo, segundo dados de 2013, o excesso de peso e a obesidade atingiam 59% e 22% da população adulta, respectivamente (IBGE, 2013). Já em 2019, esses números passaram para 62%, no caso de excesso de peso, e 27%, no caso da obesidade (IBGE, 2019), indicando tendência de alta e agravamento nesta componente da saúde. Essa prevalência vem sendo compreendida, recentemente, como resultante de uma série de fatores biopsicossociais, ligados não somente às escolhas das pessoas, mas ao contexto em que estão inseridas (DIAS et al., 2017).

Nesse sentido, pode-se considerar que, como estão estabelecidos, os sistemas agroalimentares expõem os indivíduos a escolhas menos saudáveis, ou seja, o acesso a alimentos ultraprocessados, ricos em calorias, mas pobres em nutrientes, como refrigerantes e salgadinhos, é muito mais facilitado do que a alimentos como frutas, verduras e legumes, seja pelo seu preço baixo, pela disponibilidade física, ou pelo apelo comercial, uma vez que há forte investimento em *marketing* para tornar esses produtos mais atraentes (SWINBURN, 2019). Ademais, devido a seu poder econômico, grandes conglomerados do ramo alimentício conseguem pressionar governos para que direcionem as políticas públicas, os subsídios financeiros e os mecanismos regulatórios para favorecer seus produtos e sua lógica de funcionamento, criando um ciclo vicioso de difícil rompimento.

Em algumas grandes capitais do mundo, inclusive, há locais, sobretudo nos bolsões de pobreza e zonas periféricas, que são conhecidos por “desertos alimentares”. Trata-se de lugares onde não se encontram produtos saudáveis e frescos para o consumo, somente processados e

ultraprocessados (SWINBURN, 2019). As populações habitantes destes locais, que são aquelas mais pobres, são mais vulneráveis a doenças como obesidade e desnutrição.

2.3. Agricultura familiar e seu lugar em um sistema agroalimentar justo, saudável e inclusivo

O Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014) recomenda, para uma dieta saudável e balanceada, a preferência ao consumo de alimentos *in natura* e/ou minimamente processados, como frutas, legumes e verduras (FLV), no lugar dos industrializados. Trata-se de uma contraposição à tendência de ampliação do consumo das últimas décadas, que tem causado os problemas de saúde acima mencionados.

Fazem parte do primeiro conjunto de alimentos o arroz, o feijão, a mandioca e o leite de vaca, por exemplo. A produção desse tipo de item, segundo dados do IBGE de 2006 (IBGE, 2009), é oriunda em grande parte da agricultura familiar, que é responsável, respectivamente, por 30,9%, 67,2%, 83,9% e 52,1% do total produzido no país desses alimentos mencionados. A propósito, a Lei da Agricultura Familiar (BRASIL, 2006) caracteriza o perfil de produção familiar com base em quatro critérios: (i) área, que deve ter até quatro módulos fiscais; (ii) trabalho, que deve ser majoritariamente familiar; (iii) renda da família, que deve ter um percentual mínimo oriundo do estabelecimento agropecuário; e (iv) direção do estabelecimento, que deve ser feita pelo agricultor e/ou sua família.

Convém, portanto, ressaltar a relevância desse ator para a produção de alimentos e a garantia da segurança e soberania alimentar e nutricional da população brasileira (BRASIL, 2014). A propósito, Altieri (2010, p. 24) define soberania alimentar como: “o direito da cada nação ou região a manter e desenvolver sua capacidade de produzir colheitas de alimentos básicos com a diversidade de cultivos correspondente.”. Ainda segundo o autor,

o conceito emergente de soberania alimentar enfatiza o acesso dos agricultores à terra, às sementes e à água, enfocando a autonomia local, os mercados locais, os ciclos locais de consumo e de produção local, a soberania energética e tecnológica e as redes de agricultor a agricultor. (ALTIERI, 2010, p.24).

A cadeia de agricultura e alimentação como está estabelecida, no entanto, não privilegia a produção e distribuição de alimentos frescos pela agricultura familiar. Como demonstra Ladislau Dowbor (2014), a complexificação da cadeia e a concentração das várias etapas de distribuição e processamento nas mãos de poucos intermediários, sobretudo no varejo e na indústria, característica do terceiro regime alimentar, distancia e prejudica tanto o pequeno produtor, que não tem margem de negociação e recebe a menor parte do valor gerado ao longo da cadeia, quanto o

consumidor final, que se aliena em relação à origem e qualidade do alimento consumido. Como Belik (2015) aponta, o Brasil se caracteriza por uma heterogeneidade rural que pode ser verificada desde os tempos coloniais, cujo traço marcante é a desigualdade: coexistem modelos produtivos em larga escala, produtores sobretudo de grãos e outras *commodities* para exportação, e modelos com mão de obra familiar e em pequena escala, fornecendo frutas e hortaliças para consumo doméstico. O contexto socioeconômico desses dois perfis de produção é, no entanto, desigual: enquanto os grandes produtores têm acesso a tecnologia de ponta, crédito e mercados, os agricultores familiares carecem de políticas públicas que lhe garantam assistência técnica, crédito diferenciado e inclusão em cadeias produtivas (BELIK, 2015). Contribui para a ampliação dessa desigualdade a forma como o sistema agroalimentar está estruturado. Com efeito, o chamado terceiro regime alimentar, ao privilegiar grandes conglomerados da indústria e do varejo, excluem o pequeno produtor e favorecem grandes latifundiários e distribuidores de alimentos.

Tentativas de superar essa distância foram desenvolvidas historicamente, sobretudo a partir de reivindicação por terra e crédito (SCHNEIDER et al., 2016). Mais recentemente, no entanto, o acesso a mercado tem sido visto como uma oportunidade de inclusão da agricultura familiar, que se tornou objeto de iniciativas privadas e políticas públicas, que a apoiam de diferentes formas.

Para uma parte específica desse público, há uma possibilidade de inserção por meio da mudança de percepção sobre o alimento, que além de seu papel nutricional, teria também uma importância simbólica e afetiva, ligada a formas de produção artesanais e à sua regionalidade (SCHNEIDER et al., 2016), o que abriria espaço para produtos diferenciados oriundos da agricultura familiar, tais como laticínios, doces e embutidos.

Os produtores que não têm esse apelo – a maioria dos agricultores – mas que fornecem alimentos para as dietas diárias das pessoas, como hortaliças e frutas em geral, com o aumento da demanda por alimentos e o crescimento da população, devem ganhar espaço e ser incluídos em cadeias produtivas já estabelecidas (SCHNEIDER et al., 2016). Para que esta integração ocorra, no entanto, há uma urgência de adequação das práticas comerciais do varejo e da indústria para se relacionarem com esse perfil de fornecedor, com ajustes nos critérios comerciais (GVCES, 2017). Aos agricultores desse perfil, ainda, uma importante medida para sua inclusão aos mercados é a organização em associações e cooperativas.

Nesse sentido, o Programa Nacional da Alimentação Escolar, o PNAE, tem tido papel importante. Trata-se de uma ação do Estado cujo histórico data dos anos 50, a partir da Campanha de Merenda Escolar, concentrada no Nordeste e que, nos final dos anos 70, passou a ter a designação atual, abrangendo todo o território nacional (MORUZZI MARQUES et al., 2017).

Desde então o Programa evoluiu e passou a ser cada vez mais descentralizado em relação ao governo federal, tendo como um dos intuitos a constituição de sistemas locais de abastecimento. A partir de 2009, por meio da Lei 11.947 passou a contar com um dispositivo que estabelece que 30% dos recursos repassados aos municípios pelo governo federal para a alimentação escolar deve ser utilizada para compra direta da agricultura familiar (BRASIL, 2009), dando preferência para compra direta de povos tradicionais e que estejam na mesma localidade do consumo. O PNAE desde então intensificou seu papel na inclusão da agricultura familiar nos mercados, implicando em maior geração de renda (SCHNEIDER et al., 2016; GVCES, 2017). Em 2017, por exemplo, foram repassados pouco mais de R\$ 800 milhões à agricultura familiar no Brasil por meio desse dispositivo (FNDE, 2019).

Há ainda caminhos como aquele de agregação de valor por meio do estabelecimento de agroindústrias. Essa alternativa, no entanto, exige conhecimento técnico e uma capacidade de investir que não está disponível para grande parte dos agricultores familiares (SCHNEIDER et al., 2016).

Em relação às questões ambientais do sistema agroalimentar e sua relação com a agricultura familiar, a agroecologia e a produção de orgânicos constituem uma referência importante, ao aliar conservação ambiental a práticas produtivas, viabilizando economicamente propriedades de pequeno porte, por meio de produtos com maior valor agregado, e possibilitando o reconhecimento do papel dos agricultores familiares no combate à mudança do clima e na degradação dos recursos naturais. Como já salientado, estes últimos efeitos são em grande parte gerados pela agricultura de perfil industrial (ALTIERI, 2010; NODARI e GUERRA, 2015).

As alternativas indicadas acima, no entanto, são ainda marginais no sistema agroalimentar contemporâneo e demandam esforços para que possam se estabelecer e permitir o reconhecimento do papel da agricultura familiar na promoção de uma forma de produção de alimentos justa, inclusiva e sustentável.

Os movimentos de ativismo alimentar, que serão analisados em profundidade nos próximos capítulos, têm exercido papel importante para que essa transformação possa ocorrer.

3. ATIVISMO ALIMENTAR

Enquanto críticos diante da globalização neoliberal e a industrialização dos sistemas agroalimentares, os movimentos de ativismo alimentar, assim como outras formas de expressão mais contemporâneas dos movimentos sociais em geral, emergem nos anos 1960. Tiveram peso significativo para esta emergência os contextos sociais e políticos sobretudo dos Estados Unidos e da Europa.

Desde então até os dias atuais, diversos desdobramentos e formas de atuação passaram a ser incorporados nestes movimentos, em especial com o advento da *internet* e das redes sociais.

Neste capítulo, além de um resgate histórico dos movimentos sociais que originaram o chamado ativismo alimentar, serão aprofundados aspectos conceituais e expressões contemporâneas deste último, bem como discutidas as principais questões acerca do locavorismo, um dos movimentos de ativismo alimentar de especial interesse para esta pesquisa.

3.1. Histórico dos movimentos sociais e expressões ativistas contemporâneas

Até os anos 1960, mobilizações em torno de uma reivindicação comum eram majoritariamente analisados pelos pesquisadores por meio de uma lente marxista, com a qual eram levados em conta aspectos como conflitos de classes, as relações de produção e o materialismo histórico (WATERS, 2008). Até esse período, predominavam manifestações cujo protagonista era a classe operária, essencialmente organizada em sindicatos, demandando melhores condições de trabalho ou salários mais justos, o que explica em grande medida a orientação da análise.

Após um período de relativa estabilidade com o fim da Segunda Guerra Mundial, os anos 1960 viram surgir uma série de movimentos, sobretudo na Europa e nos Estados Unidos, cujo perfil do público e das reivindicações não podia ser explicado pelo sistema marxista até então utilizados pelos cientistas sociais (WATERS, 2008; KOZINETTS e HANDELMAN, 2004; ALONSO, 2009). Trata-se de movimentos cujos atores não mais eram representados pelo proletariado tradicional, mas por estudantes, artistas ou profissionais liberais. Suas pautas giravam em torno de questões de gênero, de etnicidade e de estilo de vida, diferentemente daquelas em torno do controle dos meios de produção, outrora reivindicadas. Contribuíram para a emergência de uma nova abordagem, por exemplo, os movimentos de contracultura e contra a Guerra do Vietnã, nos Estados Unidos, e os episódios de manifestação política em maio de 1968 na França, cujo estopim foi a revolta contra a divisão dos dormitórios masculinos e femininos em universidades francesas.

Com o objetivo de permitir uma análise mais acurada desses novos fenômenos que se disseminaram na sociedade, foram elaboradas teorias que pudessem desenvolver melhores explicações, notadamente a Teoria da Mobilização de Recursos (TMR), cujos principais pensadores foram McCarthy e Zald (INGALSBEE, 1996), e a Teoria dos Novos Movimentos Sociais (TNMS), cujo expoente principal seria o sociólogo Alain Touraine, na França, acompanhado por Alberto Melucci, na Itália, Jürgen Habermas, na Alemanha, e Manuel Castells, na Espanha (WATERS, 2008).

Para a TMR, o alcance dos objetivos dos movimentos sociais, que podiam estar ligados a pautas não-materialistas e ser protagonizados por atores diversos à classe operária, estava associado ao estabelecimento de organizações burocráticas formais e hierárquicas, que dependiam de recursos financeiros e humanos para funcionar, em analogia ao que seria uma firma (INGALSBEE, 1996). Esse modelo, ainda que recebesse críticas, apresentava mais vigor para explicar a realidade norte-americana. Como exemplos de movimentos que se enquadram nessa teoria, podem ser mencionadas as organizações ambientalistas não-governamentais que se propagam nos anos 1960 e 1970, tais como o *Environmental Defense Fund* e a *Defenders of Wildlife* (INGALSBEE, 1996).

A TNMS, por sua vez, atribuiu menos ênfase aos aspectos materiais dos movimentos e ampliou seu foco na mobilização de recursos simbólicos, quer sejam *slogans*, frases de efeito, imagens. Esta abordagem permitia englobar um ativismo extra institucional, no qual os atores engajados poderiam se manifestar com maior autonomia em relação ao grupo.

Dentre as principais esferas determinantes de um movimento, de acordo com a TNMS, estão: (i) o estabelecimento de um objetivo; (ii) a caracterização dos ativistas e; (iii) a caracterização dos adversários.

Esse novo entendimento acerca dos movimentos sociais visa explicar formas de resistência em relação à hegemonia cultural imposta pelo capitalismo (KOZINETTS e HANDELMAN, 2004; ALONSO, 2009), ou o que Touraine (1973a) designou de “sociedade programada” ou “sociedade pós-industrial”, na qual os conflitos do trabalho se diluíram e o plano da vida privada passou a ser dominado culturalmente, o que alimenta novos conflitos. Evidencia-se, portanto, que a ação coletiva passa a basear sua lógica em aspectos essencialmente culturais, identitários e ideológicos.

Essa nova forma de mobilização coletiva, portanto, está mais ligada a estilos de vida e formas de se viver no cotidiano (INGALSBEE, 1996). Em Sociedade baseada no consumo, como Touraine (1973b) sugere, os consumidores tomam o lugar dos trabalhadores no campo das disputas sociais.

Dessa forma, emergem movimentos que buscam garantir os direitos dos consumidores (em termos de sua saúde, de disponibilidade de produtos no mercado, de formação transparente de preços etc.) ou, na sua vertente mais radical, acabar mesmo com a cultura de consumo como base da sociedade (KOZINET'S e HANDELMAN, 2004). Nesses movimentos, as empresas passam a ser alvo dos ativistas e os clientes, ou consumidores, seriam os beneficiários destes esforços.

É preciso se atentar, no entanto, para a possibilidade de que muitas práticas contraculturais ensejadas por esses movimentos possam ser incorporadas pelo capitalismo. Ou seja, elementos da crítica podem se tornar bens de consumo, modificando seu significado sem mais incomodar o funcionamento capitalista (KOZINET'S e HANDELMAN 2004).

A contemporaneidade, com a globalização, representa grandes desafios ao entendimento dos movimentos sociais e das diversas formas de ativismo, exigindo perspicácia para a construção de teorias capazes de explicar esta realidade. Como Castells (2013) demonstra, no entanto, a *internet*, com a autonomia que proporciona à comunicação dos indivíduos, oferece os principais constituintes de um novo movimento social, que estabelece um formato original de organização, em rede, que reposiciona as relações de poder e amplifica seu potencial de impacto¹.

É nesse contexto que se insere o chamado ativismo alimentar, que será estudado de maneira aprofundada a seguir.

3.2. Ativismo alimentar: histórico, conceitos e contexto atual

Existem poucas definições do que se pode chamar de ativismo alimentar, um termo permitindo englobar muitas situações. Counihan e Siniscalchi (2014) definem o ativismo alimentar como sendo “esforços realizados por pessoas para mudar o sistema alimentar ao redor do mundo modificando a forma como se produzem, distribuem e/ou consomem os alimentos” (COUNIHAN E SINISCALCHI, 2014, tradução nossa). Segundo as autoras, esses esforços podem ser engendrados na forma de ações ou discursos e podem estar voltados à construção de um sistema mais democrático, ético, sustentável, saudável, culturalmente adequado e/ou de melhor qualidade. Sujeitos desses esforços abrangem desde chefes e comunidades até ambientalistas, políticos, gestores públicos, acadêmicos e escritores (COUNIHAN E SINISCALCHI, 2014), muitas vezes buscando inverter profundamente uma lógica de mercado estabelecida.

A comida, como Siniscalchi (2015) nos lembra, é um vetor em comum para a contestação de práticas econômicas injustas e a criação de um modelo alternativo ao mercado pautado pela

---

¹ Entende-se que nem todo ativismo é um movimento. O primeiro constitui uma forma mais ampla de reivindicação que engloba diversas formas de ação diante de um problema específico. Já o movimento social, por sua vez, é uma espécie de ativismo com grau mais avançado de organização (SOUZA e RODRIGUES, 2004).

ortodoxia neoliberal. Nesse sentido, ao protestar contra um modelo alimentar por meio das próprias escolhas, ou seja, pela alimentação em si, o espaço de resistência é também o da ação, experimentação e representação. Dessa forma, o indivíduo tem a chance de contribuir para a transformação do sistema por meio de suas práticas cotidianas, transformando o ato de comer em um ato político (SINISCALCHI, 2015).

Resgatando as origens desses movimentos, Azevedo (2017) atribui às mobilizações políticas dos anos 1960 as raízes do ativismo alimentar. As ações coletivas de então eram vinculadas a agendas progressistas e tinham como ferramentas diversas práticas como as manifestações, as campanhas, o boicote a certos produtos e marcas, como já mencionado acima quando foi abordada a TNMS.

Na visão da autora, o ativismo alimentar ocorre em diversas correntes ativistas atuando em temas que têm na comida um elemento comum, tais como: agroecologia; agricultura familiar; segurança alimentar e nutricional; agriculturas orgânicas (biodinâmica, natural e ecológica); comércio justo; locavorismo; vegetarianismo; veganismo e freeganismo (AZEVEDO, 2017).

A reivindicação de mudança na forma como se produzem e se consomem alimentos, apesar de estar mais em voga a partir dos anos 2000, não é tão recente. Data de 1971, por exemplo, o lançamento do livro *“Diet for a small planet”*, de Frances Moore Lappé (1991), no qual a autora aborda o padrão alimentar norte-americano e suas consequências para a saúde das pessoas e do planeta (LAPPÉ, 1991). Seu principal argumento é em relação ao consumo de carne animal pois, segundo dados apresentados do livro, para se produzir um quilo de carne bovina são necessários cerca de 7 a 16 quilos de grãos, o que é muito pouco eficiente.

Foi também nos anos 1970 que Alice Waters abriu seu restaurante Chez Panisse, no estado da Califórnia, nos Estados Unidos, inovando na forma como compunha seus cardápios, a partir de produtos sazonais e disponíveis localmente (WATERS, 2017). A chefe iniciou assim um processo de transformação na cultura alimentar norte-americana por meio de seu engajamento político no tema. Neste caso, a motivação para o locavorismo estava mais ligada à busca por qualidade, saúde e construção de um relacionamento com o entorno do que com preocupações exclusivamente ambientais. A propósito, o ativismo da chefe, a princípio restrito a seu restaurante, abriu novas frentes: ela é responsável pelo programa *“The edible schoolyard project”* (EDIBLE SCHOOLYARD, 2019), que promove alimentação saudável em escolas públicas dos Estados Unidos desde os anos 1990..

Vale mencionar que, nesse período, ou seja, anos 1960 e 1970, os Estados Unidos viviam um contexto político e social que favoreceu a emergência desse tipo de movimento, cujas

características se assemelham às aquelas indicadas pelos pesquisadores da Teoria dos Novos Movimentos Sociais, apresentada acima.

Esta geração norte americana, conhecida por *baby boomer*, nascida após a Segunda Guerra Mundial, encontrou um país com elevado crescimento econômico e com grande importância no cenário geopolítico após sua performance do pós-guerra. Nesse período, uma série de mudanças profundas passa a influenciar a sociedade: com a industrialização da agricultura a partir da Revolução Verde, novos hábitos de consumo, tendo como base a alimentação industrial, foram introduzidos. Além desta transformação, os pequenos mercados locais foram substituídos pelos grandes supermercados e o consumo de carne aumentou significativamente.

Ainda, segundo Kauffman (2018), quando os *baby boomers* atingiram a idade universitária, os Estados Unidos eram bem diferente daquele país em que haviam nascido: acirrava-se o conflito bélico no Vietnã, as questões de injustiça racial se tornavam cada vez mais evidentes na sociedade e o governo passava a ser assumido por líderes cada vez mais conservadores.

A forma dos jovens se rebelarem contra esse novo país cada vez mais poderoso era por meio dos movimentos de contracultura, ou seja, a partir da criação de possibilidades alternativas de vida que não valorizassem os símbolos impostos por uma cultura industrial capitalista com tendências imperialistas. Nesse sentido, a alimentação tornou-se uma via importante: se o modelo hegemônico impõe o consumo de comida industrializada, cujos maiores beneficiários são as grandes indústrias, deveriam ser construídos caminhos em que fosse possível o consumo de alimentos saudáveis e naturais inseridos em uma economia de base solidária (KAUFFMAN, 2018). No final dos anos 1960 e início dos 1970, portanto, surgiram diversas iniciativas de produção de alimentos orgânicos e de cooperativas de consumo. Estas últimas desempenharam relevante papel na aproximação entre produtores e consumidores, com alto engajamento dos universitários, com práticas que buscavam se contrapor às aquelas do capitalismo reinante. Comer tornou-se um ato político e contestador contra a hegemonia cultural e a destruição do meio ambiente. Tratou-se de um movimento sem lideranças ou estruturas estabelecidas, com base no “boca a boca” e no apoio mútuo (KAUFFMAN, 2018).

Nessa mesma época, na Europa, o contexto era de transformações sociais fortes, como ilustra o movimento estudantil e seus protestos em maio de 1968 na França ou a primavera de Praga (WATER, S. 2008). Porém, a alimentação não se constituiu como um campo simbólico de ativismo, talvez porque as questões alimentares não haviam sido invadidas pela industrialização e mercantilização exacerbada, como nos Estados Unidos. Há, no entanto, um expoente crítico relevante no continente: o “*Slow Food*” (SLOW FOOD, 2015). Criado nos anos 1980, vale ressaltar que já em outro contexto histórico do que o apresentado nos Estados Unidos, seu objetivo consiste

em promover a boa alimentação e um ritmo de vida mais lento que possa se refletir nos prazeres à mesa. Trata-se de clara contraposição à cultura do *fast food*. De lá para cá, o movimento em questão acompanhou as mudanças sociopolíticas e incorporou novos objetivos.

O contexto sociopolítico no Brasil naquela época era outro. Nos anos 1970, o país vivia em plena ditadura militar, que buscava legitimação num *boom* econômico que havia, no entanto, ampliado a desigualdade social no país. As questões alimentares estavam, portanto, vinculadas à pobreza e subnutrição de grande parte da população (VASCONCELOS, 2005). Importante ressaltar, acima de tudo, que esse período foi de restrição de liberdades, em que movimentos sociais ou ativismos eram violentamente reprimidos pelo governo, o que impedia que qualquer tipo de reivindicação de transformação tivesse origem popular.

Houve, no entanto, algumas ações governamentais na temática da alimentação, como é o caso do I Programa Nacional de Alimentação e Nutrição, de 1973. São consequências deste Programa algumas políticas vigentes até os dias atuais, como o já mencionado PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar) e o PAT (Programa de Alimentação do Trabalhador) (VASCONCELOS, 2005).

Anteriormente, porém, Josué de Castro já havia escrito, em 1946, o livro “Geografia da Fome”. O autor denuncia então o quadro de fome no Brasil, com suas diversas manifestações e impactos na sociedade brasileira (CASTRO, 1980). Trata-se de uma obra que teve papel fundamental na criação e fortalecimento da agenda de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) no Brasil, campo em que o ativismo alimentar teve, e ainda tem, grande protagonismo no país. Assim, com a participação de atores políticos relevantes no processo de abertura política, a SAN se tornou gradualmente central na redemocratização nos anos 1980 (MORUZZI MARQUES, 2010), com efeitos importantes decorrentes desses esforços, como a inauguração do CONSEA (Conselho Nacional de Segurança Alimentar) nos anos 1990, já durante o governo Itamar Franco.

Uma forma de ativismo que pode ser vista como desdobramento notável da agenda de Segurança Alimentar e Nutricional no âmbito da sociedade civil no Brasil foi a Ação da Cidadania Contra a Fome, a Miséria e Pela Vida, existente até hoje e criada pelo conhecido militante Betinho em 1993 (MALUF et al., 1996). Com a “Campanha contra a fome”, Betinho encabeçou uma forte mobilização da sociedade, com a criação de mais de 5 mil comitês descentralizados por todo o país para arrecadação e distribuição de alimentos, além de promover debates sobre o tema.

3.2.1. Ativismo alimentar a partir dos anos 2000

Apesar de já poderem ser identificados há algumas décadas, o que interessa para esta pesquisa são os aspectos contemporâneos do sistema agroalimentar –reflexo de suas transformações históricas já mencionadas – e as correspondentes iniciativas de ativismo alimentar que ensejam, em especial devido ao aumento de suas manifestações no início dos anos 2000. Azevedo (2017) atribui este incremento de iniciativas desta natureza às redes sociais e ao maior grau dos efeitos negativos gerados pela ordem alimentar estabelecida.

Azevedo e Peled (2015) mostram que, com a maior circulação de notícias pela *internet*, chegaram ao público leigo informações sobre impactos da alimentação na saúde e efeitos nocivos ao meio ambiente das práticas agrícolas convencionais, por exemplo. Essa conscientização abriu caminho para um novo tipo de ativismo, mais acessível, porque pode ser representado tanto por uma mudança no comportamento do consumidor, que passa a buscar canais alternativos para comprar alimentos, até o seu engajamento em organizações mais estruturadas.

Neste âmbito, exemplos de expressões ativistas digitais são aplicativos como o “*Boycott*” e o “Desrotulando”, por meio dos quais o consumidor pode acessar, pelo código de barras de cada produto, diversas informações importantes ligadas por exemplo a composição, forma de produção ou histórico da empresa fabricante. Estas informações são adicionadas de maneira colaborativa pelos próprios usuários. É possível, inclusive, no caso do “*Boycott*”, dar início, via aplicativo, a uma campanha de mobilização para boicote a um produto (SCHNEIDER et al., 2017).

Desempenharam papel fundamental nessa tendência crítica personalidades que seja por meio de seu espaço na mídia tradicional e nas redes sociais, de seus livros ou de sua atuação como chefes de cozinha renomados levaram reflexões sobre os aspectos das escolhas alimentares a um público mais amplo, que passou a se engajar. Exemplos que podem ser mencionados aqui são Michael Pollan, Jamie Oliver, Vandana Shiva e Alice Waters (CULINARY NUTRITION, 2019). Apesar de um menor impacto desse tipo ação de celebridades no Brasil, alguns expoentes valem ser mencionados: Bela Gil, Neide Rigo, Paola Carosella e Rita Lobo.

Nesta ordem de ideias, convém destacar também no Brasil o lançamento, pelo Ministério da Saúde, do Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014), mencionado anteriormente. Este documento busca influenciar mudanças de hábito ao priorizar o consumo de alimentos frescos e/ou *in natura*, desaconselhar os alimentos ultraprocessados² e recomendar a compra de produtos diretamente da agricultura familiar de base agroecológica, justificada por seus benefícios socioambientais.

---

² O termo “alimento ultraprocessado” designa “formulações industriais feitas inteiramente ou majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos (óleos, gorduras, açúcar, amido, proteínas), derivadas de constituintes de alimentos (gorduras hidrogenadas, amido modificado) ou sintetizadas em laboratório com base em matérias orgânicas como petróleo e carvão (corantes, aromatizantes, realçadores de sabor e vários tipos de aditivos usados para dotar os produtos de propriedades sensoriais atraentes)” (BRASIL, 2014).

Outras iniciativas interessantes a serem destacadas são a campanha “Agrotóxico Mata”, que reúne uma série de organizações da sociedade civil para a mobilização popular contra o uso de agrotóxicos (CONTRA OS AGROTÓXICOS, 2019), e o Banquetaço (GAMA, 2019), movimento que reúne chefes de cozinha e organizações da sociedade civil para cozinhar gratuitamente para a população do centro de São Paulo buscando dar visibilidade a questões alimentares e pressionar por um maior engajamento do poder público neste âmbito. A primeira desta manifestação ocorreu em 2017 contra a proposta de inserção de um item ultraprocessado na alimentação escolar pelo prefeito da cidade de São Paulo à época, o que provocou o abandono da ideia após intensa mobilização social. A segunda foi em fevereiro de 2019 com o objetivo de reivindicar o reestabelecimento do CONSEA (Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional), extinto pelo governo federal (GAMA, 2019) no início do mesmo ano. Nesta ocasião do Banquetaço, amplamente divulgada pela mídia, foram servidas quinze mil refeições cujos ingredientes eram preferencialmente de origem agroecológica. Vale destacar que uma mobilização como do Banquetaço ocorre primordialmente pelos grupos de Facebook e de Whatsapp, o que permite capilaridade ao grupo e eventos simultâneos em diversos municípios, considerando as respectivas pautas locais (AZEVEDO e DORIA, 2019).

Há ainda formas cada vez mais recorrentes de se promover o ativismo alimentar, as quais Azevedo e Peled (2015) chamam de “artevismo alimentar”, por se associarem à manifestações artísticas. Tratam-se de iniciativas que têm no alimento ou na comensalidade a base de sua criação e, muitas vezes, foco de sua crítica. Exemplo desse formato de ação ocorreu na 32ª Bienal de Artes de São Paulo, em 2016, quando o artista Jorge Menna Barreto desenvolveu o projeto “Restauro”, que operava simultaneamente como obra de arte e restaurante, levantando questões acerca dos hábitos alimentares e seu impacto no meio ambiente (BARRETO, 2016).

Por fim, é notório o crescimento de práticas de ativismo alimentar que encontram no consumidor, de maneira individual ou coletiva, o protagonista das ações, por meio de seus hábitos e escolhas. O vegetarianismo, por exemplo, tinha entre seus adeptos, em 2018, 14% da população brasileira. Esta proporção representa um crescimento de 75% em relação a 2012, quando foi auferida pela primeira vez (IBOPE INTELIGÊNCIA, 2018).

O mercado de orgânicos também é reflexo do crescente interesse pela qualidade e origem dos alimentos: de acordo com uma pesquisa realizada em 2019 pela Organix, entidade que reúne produtores de orgânicos no Brasil, 19% de respondentes, quando questionados se haviam consumido alimentos orgânicos nos últimos 30 dias, responderam positivamente, proporção que era de 15% em 2017. A principal motivação dos consumidores para tal escolha, segundo o estudo, é a sua própria saúde (ORGANIS, 2019).

Formas de organização menos mercadológicas para consumo de alimentos são também referência relevante no debate sobre o ativismo alimentar contemporâneo: as CSAs, ou Comunidades que Sustentam a Agricultura, são organizações de suporte mútuo entre consumidores e produtores de alimentos. Neste modelo, em seu formato conceitual um grupo de consumidores compartilha os custos da produção agrícola de um produtor por um ano, recebendo em contrapartida parte ou a totalidade dos alimentos produzidos, sem custo adicional. Como benefícios está a diminuição dos riscos e flutuações do produtor e o acesso a alimento de qualidade pelos consumidores (CSA BRASIL, 2019).

Como se constata, as formas de manifestação do ativismo alimentar são diversas e podem engendrar diferentes críticas e debates a respeito de sua origem e propósitos. Convém também compreender mais profundamente tais discursos, em particular aqueles associados a modelos de ativismo visando um sistema agroalimentar mais inclusivo e justo.

3.2.2. Ativismo alimentar: vetor de mudanças ou mais do mesmo?

Como Siniscalchi (2015) já evidenciou, os movimentos de ativismo alimentar têm como objetivo contestar práticas neoliberais do sistema agroalimentar, que em boa parte estão na raiz dos atuais problemas ligados a acesso aos alimentos, saúde das pessoas e destruição do meio ambiente. Guthman (2008) nos mostra, no entanto, que muitas das ações engendradas pelos atores desses novos movimentos, mesmo buscando se opor ao neoliberalismo, reproduzem suas práticas, modelos de governança e mentalidade.

Também em termos críticos, Kauffman (2018) identifica desde o início dos movimentos ativistas, nos anos 1960, uma associação entre seus atores a pessoas brancas, de classe média e com alto índice de escolaridade, o que acaba colocando no centro de suas preocupações questões que não englobavam aquelas raciais ou de injustiça social. Importante notar que justamente os mais pobres e as comunidades negras são mais suscetíveis aos impactos ambientais e sociais decorrentes do sistema agroalimentar vigente (ALKON e NORGAARD, 2009). Alkon e Guthman (2017) mostram que essas insuficiências críticas, presente até os dias atuais, geram disparidades, como a baixa disponibilidade de alimentos saudáveis em comunidades marginalizadas e a criação da ideia de que alimento fresco, local e saudável é somente para brancos e ricos, uma vez que o mercado não apresenta interesse econômico em fornecer orgânicos, ou outros alimentos frescos e saudáveis para a população de baixa renda, constituindo os chamados “desertos alimentares”. Outro ponto relevante que Alkon e Guthman (2017) destacam está ligado aos discursos dos ativistas alimentares: ao idealizar a volta a um passado agrário pré-industrial ignoram que a agricultura naquela época

dependia, em muitos locais do mundo, inclusive no Brasil e nos Estados Unidos, de mão-de-obra escrava negra, razão pela qual muitos afrodescendentes podem não se identificar, ou até mesmo se sentirem ofendidos e excluídos desses movimentos. Nesse sentido, o termo “justiça alimentar” ganha cada vez mais relevância e deve ser incorporado ao ativismo alimentar, tornando-se uma referência para que se discutam questões raciais e de desigualdade por meio da transformação dos sistemas agroalimentares.

Para refletir sobre essa realidade, é preciso enxergar o neoliberalismo como um modelo que preconiza o alcance do bem estar por meio da livre iniciativa individual, em um ambiente regulatório que garante os direitos de propriedade privada, o livre mercado e o livre comércio (HARVEY, 2005). Levando-se esse conceito em conta e tomando o exemplo de algumas das práticas ativistas mais disseminadas, como os mercados de produtores (ou *farmers' markets*) e as CSAs (ALKON, e GUTHMAN, 2017), percebe-se que estas iniciativas não contestam as formas de concentração de poder pelas empresas ou pelo estado, mas criam uma alternativa às opções já estabelecidas para que consumidores mais conscientes e abastados possam efetuar suas compras (ALKON, e GUTHMAN, 2017; GUTHMAN, 2008), reforçando o modelo neoliberal e tendo pouca agência para sua transformação.

Por exemplo, Guthman (2008) identifica o surgimento de organizações não-governamentais na Califórnia cuja missão é fornecer alimentos a populações menos favorecidas, situação que se justifica por causa da desigualdade crescente e da pouca presença do Estado. Segundo a autora, atuando para suprir essa lacuna, não só não se combatem suas causas – que é a injustiça presente no sistema agroalimentar contemporâneo, mas corre-se o risco de ser complacente com elas.

Outro ponto interessante para se refletir se refere aos selos e certificados (orgânicos, *Fair Trade* etc.). Trata-se de forma de diferenciar os produtos e dar transparência à origem e ao modo de produção. Porém, tornaram-se uma maneira de agregar valor típica de mercados neoliberais, dependendo fortemente das escolhas do consumidor (GUTHMAN, 2008). Nesse sentido, gera preocupação que a busca pela disponibilidade de informação para fins de produzir referências para escolhas teoricamente mais éticas tenha se sobreposto às lutas, por exemplo, por melhores práticas trabalhistas ou contra malefícios dos sistemas agroalimentares.

Análise semelhante a autora realiza acerca do locavorismo, movimento de ativismo alimentar de especial interesse para esta pesquisa, que prioriza o consumo de alimentos produzidos localmente. Para Guthman (2008), esse movimento cria sistemas de agregação de valor por meio da proximidade entre produção e consumo que é um tipo de solução baseada em mercado, gerando finalmente mais concorrência e inequidade. No entanto, este tipo de prática foi considerado como

uma das dez principais tendências para o consumo de hortifrúti no Brasil (JULIAO et. al 2018). Com efeito, já podem ser reconhecidas algumas experiências que justificam sua relevância e seu potencial de transformação da ordem que, como será discutido adiante, depende de uma crítica profunda sobre seus objetivos e estratégias.

Tais críticas, portanto, não devem desqualificar os movimentos. Pelo contrário, desempenham o papel relevante de mostrar que o ativismo alimentar não deve ser somente uma reação a uma situação indesejada ou a criação de opções que atendem a uma minoria, mas fruto de uma reflexão profunda acerca da complexidade das questões a serem enfrentadas e de eventuais consequências inesperadas, potencializando práticas que de fato possam contribuir para um sistema mais justo e inclusivo.

3.3. Locavorismo

O vocábulo “locavore” foi eleito a palavra do ano em 2007 pelo New Oxford American Dictionary, que a definiu como: “pessoa cuja dieta consiste exclusivamente, ou principalmente, de comida cultivada ou produzida localmente”. (RUDY, 2012)

A palavra foi utilizada pela primeira vez em 2005 por um grupo de quatro mulheres na região de São Francisco, na Califórnia, quando lançaram um desafio em sua cidade para que as pessoas só se alimentassem daquilo que fosse produzido dentro de um raio de 100 milhas (ou 160km) da região central. Essa iniciativa estimulou outras semelhantes em várias cidades norte-americanas, o que chamou a atenção dos editores do dicionário, não só pelo sucesso do neologismo, mas também pelo conteúdo do conceito, aliando uma prática alimentar a resultados ecológicos positivos (OXFORD, 2007).

É importante notar que antes de existir um termo específico para o consumo local, o locavorismo já ocorria. A propósito, Ackerman-Leist (2013) ressalta que o produto local já foi, antes da modernidade, a única opção existente para o consumo de alimentos. Porém, pelas características atuais da cadeia de produção passou a ser uma das opções mais inacessíveis. É preciso cuidado, portanto, para não identificar algo tão antigo como sendo uma novidade. O locavorismo, antes de ser uma nova forma de consumo, é uma revalorização de uma das formas mais tradicionais.

A propósito, Siniscalchi (2015) utiliza o termo “retro-inovação” para denominar essas práticas que resgatam formas de agir do passado e as combinam com elementos do presente para criar um novo futuro. Segundo a autora, essa abordagem permite reincorporar a dimensão social

às trocas econômicas, desafiando a lógica neoliberal do capitalismo (SINISCALCHI, 2015), o que deve ser um dos aspectos desejados pelo locavorismo.

No Brasil existe pouca produção acadêmica ligada ao tema de maneira específica. É o que nos mostra Azevedo (2015) em artigo que busca explorar o termo “locavorismo” conceitualmente. Fornazier e Belik (2013) também introduzem na produção acadêmica nacional alguns conceitos ligados ao locavorismo por meio sobretudo das literaturas e experiências no Reino Unido e Estados Unidos.

Um tema afim que já tem uma documentação mais significativa no país é o de cadeias curtas (e circuitos curtos), como Schneider e Gazolla (2017) destacam. Aliás, a produção acadêmica aqui é muito desequilibrada regionalmente: a sistematização de experiências brasileiras desse tipo tem maior frequência no estado do Rio Grande do Sul. A propósito, é preciso destacar que, apesar de relacionados, “locavorismo” e “cadeias curtas” não podem ser vistos como sinônimos. Na ótica desta pesquisa, o locavorismo é um movimento social que, uma vez colocado em prática, pode fomentar a constituição das cadeias curtas de diversas modalidades – não sendo este necessariamente um objetivo específico. Como Rudy (2012) sinaliza, o adepto do locavorismo (“locavore”) busca se opor à insustentabilidade do modelo convencional, engajando-se em iniciativas como mercados de produtores, grupos de consumo, hortas comunitárias, que são exemplos de cadeias curtas de abastecimento.

A maior parte dos estudos de casos está registrada em outros países, sobretudo nos Estados Unidos, onde há extensa bibliografia sobre o tema, inclusive suportando esta pesquisa. Foi lá também que ocorreu em 2015 o encontro “*Locavore Sociology: Challenging Globalization, Embracing the Local*”, organizado pela *Association for Humanist Sociology*, devido à grande importância deste movimento na revitalização de relações na cadeia de alimentos naquele país (FITZGERALD, 2016).

Figura 1. Prateleira em cooperativa de consumo nos Estados Unidos identificando a origem dos produtos³

Apesar da falta de referencial teórico e da pouca disponibilidade de análises a respeito de iniciativas mais estruturadas no Brasil, o país tem um arcabouço de políticas públicas que orientam para o consumo local de alimentos, como o PNAE (Programa Nacional da Alimentação Escolar), que conta com um dispositivo de lei que obriga as prefeituras a destinarem 30% dos recursos repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para a alimentação escolar à compra direta da agricultura familiar, estabelecendo como preferência de seleção a produção local (BRASIL, 2009). O Guia Alimentar da População Brasileira (BRASIL, 2014) igualmente recomenda o consumo de alimentos locais.

Para além do debate sobre o conceito propriamente, é preciso considerar as diferentes formas de se praticar o locavorismo e quais são as respectivas consequências. É de especial interesse para esta pesquisa identificar as características destas distintas formas e analisar seu potencial de gerar benefícios sociais e ambientais.

3.3.1. Definindo o local e suas implicações

Como Azevedo (2015) evidencia, não existe um consenso acerca do que se pode denominar alimento local. De maneira geral, norte-americanos identificam como local a comida

³ Fonte: acervo da autora.

produzida em pequenas propriedades vizinhas a grandes metrópoles ou cuja produção tenha ocorrido no mesmo estado. Existe também uma possibilidade, das mais utilizadas, de se definir o local a partir de determinada distância percorrida pelo alimento entre o produtor e consumidor. O parâmetro mais aceito aqui é de cem quilômetros (RUDY, 2012). A propósito, tem grande relevância para este último critério o termo “*food miles*”, cunhado pela primeira vez nos anos 1990 no Reino Unido (PAXTON, 2011) em relatório que avalia os impactos da distância percorrida pelo alimento do campo à mesa. Segundo o relatório, quanto menor a distância, melhor.

Introduzindo o conceito de *food miles* no Brasil, que estaria ligado a motivações mais ambientais do locavorismo (associadas à emissão de gases do efeito estufa no transporte), Fornazier e Belik (2013) também destacam duas outras noções relevantes na literatura internacional: (i) *foodshed*, que seria uma espécie de metáfora com origem no conceito de *watershed* (bacia hidrográfica), ou seja, estabelece uma relação entre produção e consumo de alimentos dentro de um território específico, que seria a “bacia alimentar”; e (ii) *embeddedness*, que daria luz ao enraizamento do locavorismo em relações sociais.

Na tentativa de definir o que é local, Ackerman-Leist (2013) também incorpora não só a distância ou fronteiras artificiais, mas elementos como o senso de pertencimento de quem compra em relação ao local onde o alimento é produzido e também as relações que se estabelecem entre produtor e consumidor.

No Brasil, ao indicar a preferência pela compra de alimentos locais, o PNAE não especifica os critérios para sua definição (BRASIL, 2009).

As diferentes formas de entendimento do que se define como sendo local e as justificativas que embasam cada uma destas visões, como nos mostram DuPuis e Goodman (2005), podem gerar efeitos diversos. Por esta razão, há que se considerar os impactos de cada tipo de produção local para que não se gere mais desigualdade e injustiça socioambiental. Ou seja, trata-se de assumir que “alimento local” por si só não representa necessariamente atributos socioambientais positivos.

Um exemplo que permite ilustrar ambivalências é o cultivo de hortaliças direto em gôndolas de supermercado, tecnologia desenvolvida pela empresa alemã InFarm. Trata-se de estufas em lojas, onde os clientes colhem seus alimentos para levar para casa (INFARM, 2019). Essa modalidade, no entanto, apesar de zerar a distância percorrida pelo alimento, pode gerar efeitos indesejados, como a descaracterização da função social da agricultura, com a redução da geração de renda dos agricultores, desaparecimento de ocupação das famílias agrícolas e do modo tradicional de vida.

Para esta pesquisa, portanto, será de grande valia a visão de Rudy (2012), que está alinhada àquela de Ackerman-Leist (2013) sobre o que representa o local para o adepto do locavorismo. Para se enquadrar nessa categoria, o “locavore” deve buscar conhecer três aspectos da produção do alimento que consome: (i) proximidade, com o que deve ser considerada não somente a distância mas as fronteiras geográficas e/ou políticas; (ii) o modelo produtivo, com preferência a práticas ecológicas de produção, de pequena escala e menos intensas em insumos químicos; e (iii) o relacionamento estreito entre quem compra e quem produz, com valorização da venda direta.

3.3.2. O consumo local e as mudanças do clima

A primeira relação que pode ser considerada entre o locavorismo e as mudanças do clima é que, com a menor distância percorrida pelo alimento, menos gases do efeito estufa (GEE), cuja presença na atmosfera é responsável pelo aumento da temperatura do planeta, serão emitidos em seu transporte (PAXTON, 2011), mitigando dessa forma seus efeitos indesejáveis. É preciso, no entanto, ir além e considerar que o transporte não é a única etapa emissora de GEE na produção de alimentos, que ocorre em grande medida também na geração de energia, quando há irrigação ou estufa, na produção de agrotóxicos, na refrigeração da produção, dentre outras etapas que variam de acordo com a cultura e a região. Certos territórios têm vocação para realizar o cultivo de determinadas espécies, sejam vegetais ou animais, de maneira mais eficiente do que outras e, ao privilegiar este tipo de escolha, pode-se compensar o que será emitido no transporte para a região em que os alimentos serão consumidos, mesmo que seja distante (WEBER e MATTHEWS, 2008). Portanto, para que o argumento da importância do locavorismo no combate à mudança do clima seja válido, é preciso não somente reduzir a distância percorrida, mas priorizar o cultivo daqueles alimentos bem adaptados a territórios com vocação natural para produzi-los, sem que se façam necessários insumos químicos e artificiais, muitos constituindo fonte de emissão de GEE. Nesse sentido, vale ser ressaltada a sazonalidade também como relevante para a escolha produtiva, pois produzir na época adequada pode ser feito com menos intervenções artificiais (FITZGERALD, 2016).

Outra importância do locavorismo para que se mitiguem as decorrências da mudança do clima consiste no efeito positivo da manutenção de áreas verdes próximas a, ou dentro de, centros urbanos. Esse tipo de paisagem, característico de formas agroecológicas de agricultura, pode promover a captura de carbono da atmosfera e amenizar os fenômenos conhecidos como “ilhas de calor”, nas quais centros urbanos têm sua temperatura elevada pela concentração de veículos, prédios e asfalto (HERZOG e ROSA, 2010).

Por último, como Ackerman-Leist (2013) realça, a presença de polos produtivos de alimentos em proximidade das cidades pode se beneficiar da geração de resíduos orgânicos pela população citadina que, uma vez inseridos num processo de compostagem, tornam-se fertilizante natural para as plantações e dispensam o uso de fertilizantes químicos, nocivos à saúde e ao meio ambiente. A cidade também se beneficia, tendo um destino adequado para o lixo gerado.

3.3.3. Outros riscos associados ao locavorismo no discurso e na prática

Tendo o crescente interesse pelo consumo de alimentos locais surgido em parte como uma reação aos impactos negativos na sociedade e no meio ambiente provocados pela cadeia agroalimentar globalizada, Brunori e Galli (2016) evidenciam que, de maneira quase automática, produtos locais passaram a ser identificados também com outros atributos, como saudável, sustentável, fresco ou ecológico, por serem opostos aos tradicionalmente atribuídos a alimentos oriundos de grandes cadeias globalizadas.

Dupuis e Goodman (2005) levantam uma série de consequências potencialmente negativas ao se promover o que chamam de locavorismo “irrefletido”, ou seja, a eleição do alimento local como a grande solução para os problemas gerados pelo sistema alimentar agroindustrial globalizado. Tendo o global, que estaria associado ao capitalismo, como um polo oposto ao local, espaço em que valores éticos e morais incompatíveis com o capitalismo floresceriam, enxerga-se neste último a melhor alternativa para se formar resistência às forças capitalistas, sem levar em conta que há uma literatura, para além do debate alimentar, que associa o “local” a desigualdades e dominação hegemônica (DUPUIS e GOODMAN, 2005).

Vale destacar que nos Estados Unidos e na Europa, locais com maior literatura sobre o tema, os movimentos ligados à alimentação local surgiram com fins distintos: enquanto que nos EUA de fato emergem como uma forma de resistir ao capitalismo e promover relações comerciais baseadas em valores e princípios comunitários, na Europa há uma forte relação com políticas de desenvolvimento rural, ou seja, com o desejo de manutenção de uma economia forte no campo, bem como o fortalecimento de identidades culturais regionais (DUPUIS e GOODMAN, 2005).

Nesse sentido, é importante se atentar aos cuidados do locavorismo “irrefletido”: nos EUA, por exemplo, os princípios norteadores do movimento estão vinculados de maneira mais contundente à agenda ambiental do que de justiça social (boa parte de seus ativistas inclusive foi identificada como sendo branca e de classe média alta) (NONINI, 2013) e na Europa a direita mais reacionária se apropriou dessa agenda, originalmente ligada a grupos de esquerda, e, em alguns países europeus, tem usado o discurso do alimento local e das identidades regionais para promover

a segregação de povos imigrantes (DUPUIS e GOODMAN, 2005). Nonini (2013), inclusive, prefere não enquadrar o locavorismo como sendo um movimento social, mas como uma demanda de mercado que pode criar um caminho alternativo e levar à transformação social. Para este autor, o locavorismo, para ser propriamente estudado, precisa ser entendido como uma articulação entre organizações de mercado e aquelas sem fins lucrativos, dando sempre atenção aos riscos de se reforçarem, nesse processo, privilégios de classe e de raça (NONINI, 2013). Por essa mesma razão Dupuis e Goodman (2005) chamam a atenção para que o local não seja visto como um termo “inocente” ou despolitizado: não se podem negar problemas e consequências negativas das práticas e políticas de compras locais e é preciso cuidado para que soluções puristas e padronizadas não sejam capturadas por grandes corporações, favorecendo o capitalismo destrutivo que se quer combater.

Vale mencionar que é comum que grandes empresas multinacionais aproveitem a tendência do mercado e adotem mecanismos com o objetivo de vincular a seus produtos características que atendam às expectativas dos consumidores mais conscientizados, apropriando-se do termo “local” para fins de legitimação de uma auto-imagem de sustentáveis.

Nesse sentido, o termo “local” sofreu uma apropriação com a finalidade de tornar o consumo de certos itens mais apelativos, em uma prática que alguns autores chamam de “*local washing*” (BRUNORI e GALLI, 2016; FITZGERALD, 2015).

Outro problema associado ao locavorismo é o risco de, em vez de fomentar canais de economia solidária, criar uma nova modalidade de consumo restrita a públicos com alto poder aquisitivo – inclusive porque empreendedores acreditam poder elevar o preço de produtos ao utilizar o selo “local”. A respeito desse aspecto, Fitzgerald (2015) argumenta que, mesmo sendo um movimento com mais adeptos da elite, por estar em uma fase inicial, a mudança de modelo mental desse público pode influenciar futuramente a disseminação dessas práticas para um público mais amplo.

Um último risco a ser levado em consideração diz respeito a práticas trabalhistas. Existe um argumento de que com a “romantização” das pessoas da cidade em relação à vida no campo e ao modo de produção e de vida proporcionado pela agricultura familiar, corre-se o risco de se perpetuar uma relação paternalista entre consumidor e produtor, na qual este último estaria subjugado a permanecer no campo algumas vezes em condições precárias somente para atender aos anseios de uma população citadina de consumir produtos locais (FITZGERALD, 2015).

Nos próximos capítulos serão analisadas experiências de produção e consumo de alimentos na cidade de São Paulo, que ocorrem principalmente no relacionamento entre duas organizações de produtores agrícolas na cidade e seus respectivos canais de compra.

Todos os riscos acima mencionados são relevantes e são levados em consideração nas análises realizadas por esta pesquisa sobre as formas engendradas deste movimento de compras na cidade e sobre discursos e práticas associados. Trata-se particularmente de discutir em que medida suas ações estão empenhadas de fato na busca por inclusão, justiça social, proteção ao meio ambiente e geração de renda, considerando também o risco do locavorismo atender a uma demanda por consumo de alimentos locais por parte de uma elite privilegiada.

4. AGRICULTURA NA CIDADE DE SÃO PAULO

Esta pesquisa tem como enfoque a dinâmica de produção e consumo de alimentos na cidade de São Paulo, onde serão verificadas, na prática, experiências identificadas com o locavorismo, em que organizações compram alimentos produzidos localmente. Este capítulo se concentra sobre as dinâmicas de produção na cidade, enquanto se analisará no capítulo a seguir o perfil do mercado consumidor dos produtos locais.

Com população estimada em 2015 de cerca de 12 milhões de habitantes, distribuídos em 1.500 km² (IBGE, 2015), São Paulo tem um grau de urbanização (população que vive no perímetro urbano) de 99% (SEADE, 2019). De acordo com dados de 2013, a maior parte dos empregos formais está no setor de serviços (66%), seguido pelo comércio (17%) e a indústria (10%) (FIESP, 2019), não constando agricultura como uma atividade relevante do ponto de vista de geração de emprego e renda.

O abastecimento em alimentos de uma cidade desse porte e altamente urbanizada depende, portanto, de uma rede complexa de atores. Papel central nesse sentido exerce a Ceagesp (Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo). Em seu entreposto na cidade são comercializados, por meio dos atacadistas permissionários ali instalados, cerca de 280 mil toneladas de alimentos por mês (CEAGESP, 2019), sendo que os principais produtos são laranja, tomate, banana, mamão e maçã.

A Ceagesp funciona, portanto, como um hub, em que diariamente produtores e/ou intermediários entregam frutas, legumes e verduras (FLV) do Brasil todo que, por sua vez, são adquiridos, principalmente, pelo varejo de médio porte, como “sacolões” e feirantes (CARVALHO, 2006) de diversas localidades, além da própria cidade de São Paulo. Grandes redes de supermercados se abastecem em alguma medida no Ceagesp, mas em geral têm seus próprios centros de distribuição.

Para o consumidor final, as feiras livres representam importante ponto de venda de FLV. Em São Paulo, são cerca de 800 pontos funcionando em diferentes dias da semana (SÃO PAULO, 2019). Alguns feirantes são produtores, mas a grande parte é composta por intermediários.

Os supermercados, pela maior praticidade que representam em relação às feiras, vêm ganhando cada vez mais espaço nesse setor (SILVA, 2005). Trata-se de um mercado muito concentrado, no qual as três maiores empresas – Carrefour, Grupo Pão de Açúcar e Big (antigo Wal Mart), nesta ordem – foram responsáveis por 30% do total das vendas do setor em 2018 no Brasil (IBEVAR, 2018). Com este crescimento, muitas dessas redes passaram a ter seus próprios centros de distribuição, onde produtores e intermediários entregam seus produtos que

posteriormente são distribuídos para as lojas. Esse formato demanda um padrão de qualidade, quantidade e diversidade de produtos que dificulta a participação direta do pequeno produtor como fornecedor (SILVA, 2005). Além desta característica excludente, a realização das compras de maneira centralizada e, posteriormente a distribuição dos produtos pelas lojas levam a uma negligência com o produto local, desfavorecido também pelo centro de distribuição estar distante de muitas das lojas.

Como se constata, o modelo de cadeia de abastecimento em grande escala e centralizado na cidade favorece os circuitos mais longos de distribuição, ou seja, aqueles em que o alimento percorre longas distâncias e passa por muitos intermediários para chegar do campo à mesa. Essa característica impõe uma série de problemas para a cadeia, como a dificuldade de rastreabilidade, a informalidade ao longo da cadeia, as ambiguidades do controle da segurança do alimento, as perdas geradas, a alienação do consumidor em relação à origem do que consome e a consequente desvalorização do produtor.

Além destes limites, a dependência de alimentos vindos de longe para o abastecimento da cidade evidencia a fragilidade desse modelo na ocorrência de situações atípicas, como a greve feita pelos caminhoneiros no Brasil no mês de maio em 2018 (IEA, 2018). Na ocasião, em que estradas foram bloqueadas, a cidade sofreu com a falta de alguns alimentos e o aumento no preço de grande parte de itens que fazem parte da cesta básica das famílias.

Muito embora existam polos produtores próximos à cidade de São Paulo na região do Alto Tietê, que compreende particularmente as cidades de Mogi das Cruzes e Santa Isabel, e na região de Ibiúna, constituindo o chamado “Cinturão Verde”, de maneira geral, a maior parte das frutas e hortaliças ali produzidas inserem-se em cadeias que dependem de muitos intermediários para chegar ao mercado, como mostrou a experiência do projeto “Bota na Mesa” (GVCES, 2017). A pequena distância percorrida – ambas se situam a menos de 100 km da capital – constitui o único critério que permitiria chamar esse tipo de produção de local: não há relacionamento direto nem identificação com o território, por exemplo.

A cidade abriga, no entanto, ainda que em escala reduzida, alguns polos produtores de alimentos, sobretudo nas Zona Leste e na Zona Sul, vinculados a canais de comercialização inseridos no perímetro urbano, que de maneira geral atendem consumidores interessados em produtos locais.

Nos últimos anos, os atores ligados à agricultura na cidade têm sido fundamentais para a produção de conhecimento no tema, além de contarem cada vez mais com iniciativas de apoio e políticas públicas, dando luz à sua relevância, fortalecendo seu desenvolvimento e favorecendo sua inserção ao mercado, abrindo uma alternativa para o abastecimento em relação àqueles

fornecedores convencionalmente disponíveis aos moradores da cidade por meio dos circuitos mais longos.

Como se verá a seguir, desde os anos 80 vem sendo implementadas uma série de políticas públicas que permitiram o desenvolvimento da agricultura em São Paulo, mais recentemente fortalecida por iniciativas públicas, privadas e também da sociedade civil.

4.1. Breve histórico de políticas públicas e iniciativas de fomento à agricultura na cidade de São Paulo

Em primeiro lugar, é importante destacar que existem diversas formas de agricultura se desenvolvendo na cidade de São Paulo, cada qual com um perfil e um objetivo diferente.

Biazotti e Sorrentino (2018), por exemplo, distinguem da seguinte forma: agricultura familiar, pequenas empresas agrícolas, fazendas e hortas urbanas, hortas comunitárias, hortas institucionais, quintais produtivos e produção pecuária.

Será mais útil a esta pesquisa, no entanto, a definição de Caldas e Jayo (2019) que distinguem duas modalidades: “agricultura urbana de escala” e “agricultura urbana de visibilidade”. Enquanto que a primeira tem por fim a produção de alimentos para o abastecimento de um conjunto significativo de pessoas e, até mesmo, o acesso a mercados mais estruturados para seus produtos, a segunda se enquadra em um modelo cuja existência está mais vinculada a objetivos como ocupação do espaço, geração de consciência ambiental e fortalecimento do tecido social, sendo que a produção de alimentos nesses casos não representa volume significativo nem tem fins comerciais (CALDAS e JAYO, 2019).

Como ocorreu com praticamente toda metrópole, o crescimento de São Paulo, sobretudo a partir do século XIX, levou a um modelo urbanístico e econômico que não favoreceu a manutenção de espaços rurais ou de práticas agrícolas na cidade, o que não significa que não tenham permanecido resquícios dessa atividade (NAGIB, 2016). Foi somente em finais do século XX e início do século XXI, no entanto, que a importância da agricultura em São Paulo passou a ser reconhecida, o que a tornou foco de políticas públicas e iniciativas da sociedade civil (CALDAS e JAYO, 2019; NAGIB, 2016 e NAKAMURA, 2017).

Caldas e Jayo (2019) dividem esse período mais recente de apoio à agricultura em São Paulo, em boa parte responsável por suas características atuais, em quatro intervalos:

- (i) Entre 1983 e 1987. Durante o governo estadual de Franco Montoro, foram implementadas iniciativas de combate à fome e à desnutrição, tais como o programa “Batalha da Alimentação”, que tinha como pilares o aumento da produção de alimentos por meio do

apoio ao pequenos e médio produtores, a promoção do autoconsumo, por meio de hortas comunitárias, e o fomento a espaços de comercialização. Nesse período, também, foi realizada uma parceria com a empresa distribuidora de energia Eletropaulo, por meio da qual terrenos da empresa por onde passavam suas linhas de transmissão seriam cedidos para a produção de alimentos pela população vizinha. Foi nesse período que se estabeleceram diversas hortas com esse perfil na Zona Leste de São Paulo, dando origem mais tarde à Associação de Agricultores da Zona Leste, existente até os dias de hoje e focalizada nesta pesquisa, como se verá adiante. Tais iniciativas promoveram, segundo Caldas e Jayo (2019), a designada “agricultura urbana de escala”.

- (ii) Entre 2001 e 2004. Durante a gestão de Marta Suplicy na prefeitura municipal, foi criado o Programa de Agricultura Urbana e Periurbana do Município de São Paulo, o PROAURP, cujos objetivos são combater a fome, incentivar o autoconsumo, reduzir o custo do acesso aos alimentos e promover a agroecologia, entre outros (SÃO PAULO, 2004). Como parte dos esforços para sua implementação, foi realizado um levantamento de áreas públicas que poderiam ser destinadas ao plantio de alimentos e foram formulados benefícios fiscais, como redução de IPTU (Imposto Predial Territorial Urbano), para terrenos privados que se destinassem à agricultura. Caldas e Jayo (2019) mostram, no entanto, que os efeitos práticos dessa lei em termos de produção de alimentos foram pouco percebidos, mas as discussões geradas em torno de sua criação, que mobilizaram organizações da sociedade civil, contemplaram seminários públicos e outros tipos de manifestação, oferecendo luzes ao tema e fomentando a “agricultura urbana de visibilidade”.
- (iii) Entre 2005 e 2012. Durante as gestões de José Serra e Gilberto Kassab na prefeitura municipal, dois programas tiveram protagonismo: “Ambientes verdes e saudáveis”, visando promover a interface entre saúde e meio ambiente, e “Parques Lineares”, com olhar específico para rios e córregos da cidade. Por meio deste último programa, a sociedade civil pôde ocupar espaços comunitários que ganharam relevância na prática da agricultura urbana em São Paulo, como a Horta das Corujas, próximo a córrego de mesmo nome no bairro da Vila Madalena (CALDAS e JAYO, 2019 e NAGIB, 2016). Ainda que sem produção em escala suficiente, as iniciativas vinculadas a esses dois programas contribuíram para maior consciência ambiental e visibilidade ao tema da agricultura urbana.
- (iv) Foi também nesta gestão que foram implementadas algumas das políticas estabelecidas pelo PROAURP, como a criação das Casas de Agricultura Ecológica (CAE) nas subprefeituras de Parelheiros (Zona Sul) e São Mateus (Zona Leste), que passaram a funcionar como centro de referência para políticas de desenvolvimento rural e periurbano, colocando à

disposição dos produtores equipamentos e profissionais para assistência técnica (SÃO PAULO, 2018).

- (v) Entre 2013 e 2016. Durante a gestão de Fernando Haddad na prefeitura municipal, uma lei desempenhou papel fundamental na promoção da agricultura na cidade. Trata-se da Lei 16.050/2014 (Política de Desenvolvimento Urbano e Plano Diretor Estratégico Municipal), que cria uma zona rural no perímetro de São Paulo e reconhece o papel da agricultura urbana e orgânica para o município. Com essa mudança, áreas com produção em escala, como aquelas na Zona Sul e Zona Leste, garantem o reconhecimento da agricultura em seu território, que ganha ainda maior visibilidade, maior facilidade de acesso a outras políticas públicas e, sobretudo, proteção contra outras formas de uso do espaço, como moradia, direito frequentemente contaminado pela especulação imobiliária.

Figura 2. Mapa da cidade de São Paulo com as zonas rurais em marrom (SÃO PAULO, 2014)

Como desdobramento do Plano Diretor, foi criado, em 2016, o Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural Sustentável e Solidário – CMDRSS, com representantes do governo, de organizações da sociedade civil e das zonas rurais. Dentre as atribuições do conselho estão a promoção da comercialização dos produtos agrícolas por meio da criação de canais de venda direta como feiras e sacolões (SÃO PAULO, 2016).

Criou-se, dessa forma, um contexto propício para o surgimento e fortalecimento de diversas iniciativas que têm como objetivo promover a agricultura na cidade.

4.1.1. Projeto Ligue os Pontos

O Projeto Ligue os Pontos foi concebido em 2016 pela Prefeitura Municipal de São Paulo, mais especificamente pela Secretaria Municipal de Urbanismo e Licenciamento, para ser implementado na Zona Sul da cidade, tendo como objetivo:

“a promoção da sustentabilidade socioambiental dessa região, Área de Proteção e Recuperação de Mananciais – APRM, por meio do fortalecimento de atividades econômicas compatíveis com a preservação ambiental, com destaque para a agricultura familiar de matriz agroecológica.” (SÃO PAULO, 2019)

O Projeto, viabilizado financeiramente por um recurso de 5 milhões de dólares proveniente da vitória no “*Mayors Challenge 2016 – Government Innovation Program*”, que premia ideias inovadoras para melhorias nas cidades, se iniciou em 2017 e tem atividades previstas até março de 2021.

São três frentes de atuação: (i) fortalecimento da agricultura, com assistência técnica aos produtores rurais e promoção da sua conversão à agricultura orgânica; (ii) cadeias de valor da agricultura local, visando promover o acesso a mercado dos produtos agrícolas; e (iii) dados e evidências, com objetivo de mapear e gerar um banco de informações relativas à produção agrícola na Zona Sul.

Esses apoios são fundamentais para garantir o reconhecimento e a continuidade da produção de alimentos na cidade, em conjunto com um mercado consumidor qualificado, como se verá no próximo capítulo. A conjugação entre políticas públicas e iniciativas que se desdobram das ações do Estado fortalece cada vez mais a produção de alimentos no município e viabiliza a constituição de circuitos curtos de consumo em consonância com o locavorismo.

Por outro lado, ainda que não se desenvolva em escala suficiente para abastecer a população da cidade de São Paulo, a produção agrícola do município tem grande relevância para promover formas adequadas de ocupação do território, com geração de renda para a população, a conservação ambiental, dentre outras vantagens. A seguir serão aprofundadas análises de dados acerca do perfil dessa produção.

4.2. Dados e informações sobre a produção agrícola na cidade de São Paulo

Atualmente existem algumas fontes de informação importantes a respeito da produção agrícola da cidade de São Paulo. As principais são: (i) o Censo Agropecuário de 2017, realizado pelo IBGE; (ii) o Projeto LUPA 2016/2017, realizado pela Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento de São Paulo; e (iii) o Cadastro das Unidades de Produção Agropecuária da zona rural Sul da cidade de São Paulo, realizado em 2019 pelo Centro Brasileiro de Análise e Planejamento - Cebrap, como parte das atividades do projeto Ligue os Pontos, coordenado pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Urbano – SMDU. Este último tem como foco principal a Zona Sul do município, enquanto os outros não têm um recorte regional específico. Como Valdiones (2013) mostra a Zona Sul da cidade representa quase que a totalidade da área agrícola no município (94% do total), enquanto 3,5% estão na região Norte e 2,5% na região Leste. Há uma discrepância, no entanto, em relação aos números apresentados por cada levantamento, como se verá a seguir.

O Censo Agropecuário de 2017 (IBGE, 2018) identificou que 10.954 hectares do município são uma área ocupada por estabelecimentos agropecuários, dividida em 550 unidades produtivas, sendo que a maior parte constitui áreas naturais destinadas à preservação permanente ou reserva legal, no total de 7.832 hectares. O restante da área é ocupado com lavouras temporárias (689 hectares), cultivo de flores (432 hectares), florestas plantadas (364 hectares), lavoura permanente (343 hectares) e pastagens naturais (372 hectares). Destaca-se também que 154 hectares da área total dos estabelecimentos agropecuários no município são cobertos por sistemas agroflorestais, em que a lavoura e o pastoreio de animais se desenvolvem em consórcio com espécies florestais.

O Censo de 2017 (IBGE, 2018) mostra, ainda, que o perfil do produtor é majoritariamente masculino - dos 550 identificados, 449 são homens – branco, tem baixo nível de escolaridade e se encontra em idade avançada, com mais de 50% deles acima dos 55 anos.

Em relação à forma de produção, 437 produtores indicam ter realizado adubação e 412 mencionam não ter utilizado agrotóxico. Importante destacar que essas informações são auto declaratórias por parte do produtor, não havendo nenhum tipo de verificação de sua efetividade.

Segundo o Censo, a produção mais significativa na cidade, por volume produzido, é de bananas, alcançando 293 toneladas em 2017. Destacam-se também a mandioca (110 toneladas), o milho (71 toneladas) e algumas outras hortaliças, como abóbora (35 toneladas) e cebola (3 toneladas). A produção de cana-de-açúcar chegou a 17 toneladas em 2017 e aquela de feijão atingiu 8 toneladas. Há ainda um rebanho de 859 cabeças de bovinos no município, que produzem 202.000 litros de leite anualmente. Criação também significativa é aquela de galinhas: são 7.000 cabeças que

produzem por ano 105.000 dúzias de ovos. Por último, verifica-se uma produção em menor escala de frutas diversas (amora, nêspira, ameixa, abacate, entre outras).

Os dados do LUPA de 2016/2017 (SÃO PAULO, 2019), por sua vez, indicam a presença de 323 unidades produtivas distribuídas por uma área no município de 4.388 hectares, sendo que cerca de 2.000 hectares deste total são destinados ao reflorestamento ou constituem vegetação natural. O levantamento não indica volume de produção, mas área em produção, com o restante da área ocupado de acordo com os dados da tabela abaixo:

CULTURA	Área ocupada (hectares)
Braquiária	247,2
Floricultura para corte	231,1
Alface	222,3
Eucalipto	170,2
Chuchu	97,5
Couve (ou couve-crespa)	94,5
Outras olerícolas	91,1
Milho safra	78,1
Brócolos (ou brócolis)	77,3
Repolho	76,2
Gramas	73,5
Viveiro de flores e ornamentais	71,2
Couve-flor	61,2
Outras gramíneas para pastagem	56,7
Beterraba	46,5
Outras leguminosas para pastagem	32,5
Banana	31,1
Outras culturas temporárias	29,2
Floricultura para vaso	22,6
Outras frutíferas	21,7
Pomar domestico	20,9
Milho 2a safra	20,0
Cenoura	19,2
Ervas medicinais e aromáticas	17,5
Abobora (ou jerimum)	17,4
Cebolinha	16,6
Acelga	15,4
Bambu	14,8
Pinus	14,7
Mandioca	13,2
Jiló	12,8
Pimentão	12,1
Feijão	11,8
Milho-doce(verde)	10,5
Horta domestica	9,3
Nêspera (ou ameixa-amarela)	9,0
Caqui	8,6
Pimenta	8,3
Espinafre (ou espinafre-europeu)	6,4
Feijão-vagem (ou vagem, ou feijão-verde)	6,2
Tomate rasteiro	6,0
Lima	6,0
Laranja Mercado	5,6

Tabela 1. Área ocupada por cada cultura na cidade de São Paulo (hectares). Fonte: São Paulo, 2019.

Por último, o Cadastro das Unidades de Produção Agropecuária da zona rural Sul da cidade de São Paulo levantou dados de 428 unidades produtivas nessa região da cidade (SÃO PAULO, 2020). Como critério para se considerar uma unidade produtiva, foram levados em conta se houve algum tipo de comercialização nos 12 meses anteriores à pesquisa e se a produção atendia a um número mínimo de 20 consumidores. Este levantamento prioriza dados socioeconômicos no lugar dos produtivos e de acordo com os dados obtidos mais de 80% desses produtores têm uma renda média mensal abaixo de R\$ 3.000,00. Predominam estabelecimentos de pequeno porte e com baixo acesso a assistência técnica.

Esta última informação é relevante por indicar a vulnerabilidade desse público e dessa atividade que, caso se torne inviável do ponto de vista econômico, corre o risco de ser substituída por outras menos desejáveis sobretudo do ponto de vista ambiental, abrindo espaço para uma ocupação territorial com potencial impacto negativo, o que é estimulado pela especulação imobiliária na região (NAKAMURA, 2017). Assim, haveria um grande prejuízo aos esforços recentes de fomento a esta atividade tão importante, que é a produção de alimentos na cidade de São Paulo.

Como meio de manter esta agricultura urbana, um modelo que tem contribuído para o fortalecimento da comercialização por partes desses produtores é a organização em associações em cooperativas, como se verá a seguir.

4.2.1. Produtores organizados em associações e cooperativas no município

Parte dos produtores identificados pelos levantamentos acima integra as organizações de produtores dos seus bairros. Notadamente, são bastante representativas a Cooperapas (Cooperativa Agroecológica dos Produtores Rurais e de Água Limpa da Região Sul de São Paulo) e a AAZL (Associação dos Agricultores da Zona Leste), ambas com um número que varia entre 25 e 30 cooperados.

O perfil da produção é diverso conforme as áreas. Enquanto que na Zona Sul, como já se mencionou, território que abriga mais de 90% dos produtores do município e com grande proporção de sua área considerada rural, os terrenos são maiores e mais isolados, na Zona Leste as hortas são cultivadas em áreas de comodato de empresas de energia e abastecimento de água, em bairros com perfil mais urbanizado (SÃO PAULO, 2018). As duas organizações consideradas realizam sua produção sem o uso de agrotóxicos, sendo que parte dos agricultores da AAZL fazem

parte de Organismos de Controle Social⁴ (OCS), que atestam produção orgânica, ou possui o Certificado de Transição Agroecológica, fornecido pela Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo (AAZL, s.d.). Segundo Nakamura (2017), os produtores da Cooperapas transitam entre a produção agroecológica, orgânica e biodinâmica, sendo majoritariamente certificados pelo modelo das OCS.

Quanto ao perfil desses produtores organizados, na AAZL predominam idosos, em sua maioria imigrantes vindos do Nordeste para realizar outras atividades. Com a aposentadoria, estes migrantes decidem realizar atividade agrícola como uma complementação de sua renda (CURAN, 2020). A Cooperapas, por sua vez, tem um perfil mais diversificado, abrangendo desde pessoas que já são a terceira geração da família no meio rural até aquelas que saíram mais recentemente do meio urbano para viver perto da natureza ou iniciar-se na atividade agrícola, entendendo seu papel promissor na região (NAKAMURA, 2017).

Em relação à sua produção, em ambas organizações predomina o cultivo de folhosas e outras hortaliças. Na Cooperapas, também ocorre uma produção significativa de frutas e gengibre (GVCES, 2017).

Como executora do projeto “Bota na Mesa”, a autora desta pesquisa teve contato próximo com essas duas organizações entre os anos 2015 e 2019, trabalhando de maneira mais específica aspectos de sua comercialização. Sua ação buscou apoiar a inserção em circuitos mais curtos e mercados mais qualificados.

Vale ressaltar que a partir de sua formação, em grande parte estimulada pela criação das Casas de Agricultura Ecológica em seus respectivos bairros (NAKAMURA, 2017), esses grupos passaram a comercializar sua produção de maneira mais organizada, a princípio em feiras locais e, a partir de seu reconhecimento mais amplo e acesso a assistência, a outros mercados consumidores, como lojas de varejos e restaurantes. A tabela abaixo apresenta um resumo da evolução dos canais de comercialização acessados por esses agricultores ao longo dos últimos anos, sendo que os dados de 2015 e 2017 têm como referência o projeto “Bota na Mesa” (GVCES, 2017). Para os demais anos, foram obtidas informações por meio de consulta da autora aos respectivos presidentes das organizações.

---

⁴ Um Organismo de Controle Social se refere à modalidade coletiva de reconhecimento de produção de orgânicos, fundada em compromisso mútuo de um grupo de produtores sem a necessidade de auditoria. Os próprios membros cumprem esse papel de assegurar o cumprimento das regras da agricultura orgânica (BRASIL, 2007).

Tabela 2. Canais de venda AAZL e Cooperapas nos anos 2015, 2017, 2019 e 2020.

Organização	Canais acessados			
	2015	2017	2019	2020*
AAZL	Venda direta na horta	Venda direta na horta	Venda direta na horta	Venda direta na horta
	-	Feira em unidades SESC	Feira em unidades SESC	-
	-	Feira no bairro	Feira no bairro	-
	-	Venda para grupos de consumo	Venda para grupos de consumo	-
	-	-	Instituto Feira Livre	-
	-	-	Instituto Chão	-
Cooperapas	Feira orgânica no Ibirapuera	Feira orgânica no Ibirapuera	Feira orgânica no Ibirapuera	Instituto Feira Livre
	-	Venda para 3 restaurantes não identificados	Instituto Feira Livre	Instituto Chão
	-	-	Instituto Chão	Instituto Baru
	-	-	Feira em unidades SESC	Restaurante Arturito
	-	-	Escritório do Google	Restaurante Corrutela
	-	-	Escritório do Facebook	Bebida artesanal Kiro
	-	-	Restaurante Arturito	Sorveteria Albeiro dei Gelato
	-	-	Restaurante Corrutela	-
	-	-	Alimentação escolar do município de São Paulo (PNAE)	-
*A pandemia da COVID-19, bem como outros aspectos que serão abordados no próximo capítulo, tiveram impacto significativo na comercialização da AAZL.				

Como se nota, nos últimos anos, as organizações AAZL e Cooperapas tiveram seu reconhecimento pelo mercado ampliado, tendo sido focalizadas, inclusive, em diversas matérias jornalísticas sobre o tema, além de pesquisas acadêmicas.

Considerando uma lacuna na caracterização de seus consumidores, esta pesquisa se volta para a identificação das práticas locavoristas e de sua manifestação na cidade de São Paulo, tendo como foco de análise representantes dos mercados acessados pelas organizações de agricultores em questão. O objetivo consiste em evidenciar históricos, motivações, benefícios e práticas, a fim

de discutir as potencialidades de fortalecimento do locavorismo e da agricultura na cidade de São Paulo.

5. MERCADO CONSUMIDOR DE PRODUTOS LOCAIS EM SÃO PAULO

Uma das maneiras de apoio à existência e continuidade de iniciativas de produção urbana e peri-urbana de alimentos, como aquelas que se observaram em São Paulo, é por meio de um mercado consumidor que promova essa atividade de forma a torná-la viável do ponto de vista econômico. Trata-se assim de garantir seus supostos benefícios sociais e ambientais, como já se mencionou anteriormente.

A prática do locavorismo, portanto, seja vinculada a um movimento organizado ou não, pode ser associada a uma forma contemporânea de ativismo alimentar. Este último constitui em ações visando tornar o consumidor protagonista de uma mudança desejada na forma como se produzem e consomem alimentos, como já foi visto nesta dissertação.

Nesse sentido, neste capítulo será analisado o perfil do mercado consumidor de alimentos produzidos na cidade de São Paulo. A intenção consiste em discutir as motivações de seus representantes e as relações entre suas práticas e o locavorismo.

A aplicação de entrevistas semiestruturadas permitiu levantar informações a respeito desses compradores que foram, em seguida, analisadas pela lente da Teoria das Justificações, referencial teórico que nos permite identificar bases de construção de argumentos em torno de motivações, ou princípios de justiça que norteiam as decisões dos indivíduos. Esta teoria foi concebida para a análise de situações de conflito na sociedade (BOLTANSKI e THÉVENOT, 1991), podendo ser mobilizada para o exame de escolhas entre produtos alimentares distintos, ou seja, entre formas de produzir e consumir alimentos com diferentes efeitos no meio ambiente e na vida das pessoas.

5.1. Quem são os “locavoristas” em São Paulo: um retrato a partir dos compradores da Cooperapas

Em primeiro lugar, tomou-se a decisão de que seriam entrevistados aqueles compradores que representam uma organização estruturada, ou pessoa jurídica, ou seja, representantes de mercados e restaurantes, dentre outros estabelecimentos alimentares. A escolha se justifica por seu volume de compras significativo, com impacto mais importante na remuneração de produtores urbanos e peri-urbanos. Por outro lado, estes entrevistados puderam ser mais facilmente identificados, o que permitiu que as entrevistas realizadas pudessem respeitar protocolos sanitários de segurança relativos à pandemia da COVID-19.

Para determinação dos entrevistados, foram consultadas, por telefone, representantes das duas organizações de produtores caracterizadas no capítulo anterior, centrais neste estudo, a Cooperapas e a AAZL, a fim de, em um primeiro momento, identificar seus principais compradores na época de realização das entrevistas, que ocorreram no segundo semestre de 2020.

No período do projeto “Bota na Mesa”, o acesso a mercado pela AAZL e pela Cooperapas cresceu e passou por diversas transformações.

Mais recentemente, no entanto, a AAZL, tanto pelos efeitos das restrições sanitárias impostas pela pandemia da COVID-19 quanto por motivações pessoais de alguns de seus membros mais ativos, reduziu significativamente sua participação no mercado, concentrando-se principalmente na venda nas próprias hortas. Essa mudança recente, portanto, inviabilizou a realização de entrevistas com representantes de estabelecimentos alimentares para os quais a AAZL fornecia seus produtos. Assim, esta pesquisa se reorientou para o foco em organizações compradoras da Cooperapas.

Foram identificados no âmbito da Cooperapas sete canais de venda de seus produtos, com os estabelecimentos se distribuindo da seguinte forma:

- Restaurante: Arturito, Corrutela e Albergo dei Gelati (sorveteria);
- Varejo: Instituto Feira Livre, Instituto Chão e Instituto Barú; e
- Indústria: Kiro (bebida artesanal).

Representantes (fundadores ou principais responsáveis pelo relacionamento com a Cooperapas) de todos estes estabelecimentos indicados foram procurados para a realização de uma entrevista. Todavia, os representantes do restaurante Corrutela e do varejo Instituto Barú não retornaram ou não puderam responder à pesquisa⁵.

Convém explicar aqui que, além de seis contatos comerciais, foi firmado pela Cooperapas, entre 2018 e 2019, um contrato de fornecimento para a Prefeitura Municipal de São Paulo no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Assim, esta experiência também foi objeto de interesse desta pesquisa. Foi realizada também uma entrevista com gestor público, o que forneceu subsídios importantes para se pensar o locavorismo, uma vez que o PNAE tem como um dos principais critérios para escolha de seus fornecedores a sua localidade.

---

⁵ A etapa de entrevistas foi realizada durante o período de isolamento social imposto pela COVID-19, em que diversas organizações, inclusive do ramo alimentício, tiveram que adaptar suas operações, o que em alguns casos as deixou impossibilitadas de atender a esse tipo de demanda externa.

A análise dos principais pontos obtidos nas entrevistas é desenvolvida em seguida. O questionário aplicado se encontra no ANEXO desta dissertação.

5.1.1. Sorveteria Albero dei Gelati, 35 km da Cooperapas

A entrevista foi realizada com Fernanda Pamplona, sócia da sorveteria no Brasil e responsável pela escolha e relacionamento com fornecedores. A entrevistada relata que morou na Itália, sede da sorveteria, onde conheceu a empresa, na qual trabalhou servindo ao público, tendo contato com o conceito de consumo local. Naquele país, a sorveteria trabalha com fornecedores distantes no máximo 15 minutos de suas unidades. Quando voltou a São Paulo, em 2019, fundou uma unidade da sorveteria no bairro de Pinheiros, tentando implementar esse mesmo conceito de compras locais. Teve dificuldade, no entanto, de encontrar frutas (principal ingrediente dos sorvetes) produzidas próximas a São Paulo, onde a produção é concentrada em hortaliças. Assim, acabou flexibilizando o que se chama de “local” e também comprando produtos sem este atributo para poder diversificar os sabores oferecidos na loja. Para esta interlocutora, o conceito de “local” é relativo e depende das condições geográficas dos centros consumidores onde se busca esse tipo de consumo: enquanto na Itália a sorveteria em questão não comprava sua matéria prima que estivesse a mais de um km de distância, em São Paulo, o “local” já podia incluir produtos adquiridos da Cooperapas, situada a cerca de 35 km de sua loja, muito embora este fornecimento represente somente 1% de sua matéria-prima.

Figura 3. Fachada da sorveteria Albeiro dei Gelati no bairro de Pinheiros⁶

A entrevistada já conhecia a Cooperapas antes de abrir a sorveteria, pois trabalhou por 6 anos, no início dos anos 2000, na parte administrativa da Casa de Agricultura Ecológica no bairro de Parelheiros, quando estabeleceu uma relação de muita proximidade com os membros da cooperativa. Quando fundou a sorveteria, passou a comprar banana, frutas vermelhas e flores comestíveis da Cooperapas. Hoje, no entanto, suas compras estão concentradas no gengibre, cerca de 40 kg por mês, e na banana, com 140 kg por mês, segundo suas informações.

Quando perguntada sobre a motivação para comprar produtos da Cooperapas, esta interlocutora destaca o potencial socioambiental que identifica na organização, sobretudo no que diz respeito à forma de ocupação da terra, geração de renda para a população e contribuição para atenuação das mudanças climáticas. Segundo esta profissional, estes agricultores precisam de incentivo: comprar seus produtos significar estimular a continuidade de suas atividades. Ela ressalta, também, que esses aspectos socioambientais inclusive compensam algumas dificuldades comerciais em seu relacionamento com a Cooperapas, ligados a problemas de comunicação e disponibilidade de produtos.

⁶ Fonte: Instagram. Disponível em <<https://www.instagram.com/p/CE1i4AUn3NV/>>. Acesso em 05 de fevereiro de 2021.

Outro ponto que a sócia da sorveteria destaca se refere à disponibilização na loja de fotos e informações de seus fornecedores, com os quais busca ter uma relação de bastante proximidade. Com efeito, muitos clientes passaram a frequentar o estabelecimento quando souberam que a Cooperapas era um fornecedor. Ainda, segundo a entrevistada, foram perceptíveis os efeitos da COVID-19 nos hábitos de seus clientes, que passaram a se preocupar mais com a origem dos alimentos que consomem. Enfim, vale ressaltar que a sorveteria Albergo dei Gelati se situa em região nobre da cidade de São Paulo e que o sorvete de tamanho pequeno custa cerca de 10 reais.

5.1.2. Kiro, 35 km da Cooperapas

Kiro é a marca de uma bebida artesanal chamada *switchel*, produzida à base de vinagre de maçã com mel e gengibre. Atualmente são produzidas cerca de 20 mil garrafas por mês, que podem ser compradas a 9 reais por unidade de 300 ml pelo site da marca. A empresa possui loja própria da marca no bairro de Pinheiros, onde é possível comprar o produto pelo mesmo valor. Em outras lojas de varejo, bares e restaurantes, seu preço varia entre 14 e 16 reais. Para esta pesquisa, foi entrevistado seu fundador, Leeward Wang, que experimentou a bebida em uma viagem aos Estados Unidos, onde é considerada como o refresco dos agricultores. Após esta experiência gustativa, decidiu, em 2015, elaborar uma receita e lançar sua própria marca no Brasil.

Figura 4. Garrafa de Kiro⁷

O principal ingrediente da bebida é o gengibre e toda a matéria-prima utilizada na produção é fornecida pela Cooperapas. Trata-se de um volume de cerca de uma tonelada por mês.

Segundo Leeward, a qualidade do produto da Cooperapas está acima do mercado, apesar de dificuldades da cooperativa em entregá-lo com o padrão de limpeza demandado. Esta questão tem sido contornada com um diálogo entre as organizações e com apoio por parte da empresa fabricante aos agricultores da Cooperapas.

Para Leeward, a localização desta última é um fator bem relevante, pois grande parte de seu consumidor está em São Paulo e valoriza ingredientes da bebida produzidos na capital. Esta origem dos ingredientes, inclusive, está divulgada na embalagem.

Figura 5. Rótulo de Kiro indicando a origem do gengibre ⁸

Para o entrevistado, ainda, não é somente a localização geográfica que determina que um produto é local, mas sobretudo o vínculo do consumidor com a origem e o pertencimento a um bioma específico. Recentemente, a fábrica do Kiro se mudou de São Paulo para Atibaia, local que poderia ser mais facilmente abastecido por produtores de gengibre do sul de Minas Gerais. Como seu mercado consumidor está em São Paulo, no entanto, a indústria preferiu enfrentar desafios

⁷ Fonte: Instagram. Disponível em <https://www.instagram.com/p/Bz3n_9KnG_F/>. Acesso em 06 de fevereiro de 2021.

⁸ Fonte: acervo da autora.

logísticos para continuar a receber o gengibre da Cooperapas em Atibaia, ou seja, distante mais de 100 km da produção. Assim, a intenção é permitir que os consumidores continuem se identificando com a origem do gengibre utilizado no Kiro, mesmo que pelo critério da distância percorrida talvez já seja impróprio chamar de produto local.

5.1.3. Instituto Chão, 36 km da Cooperapas

O Instituto Chão é uma iniciativa sem fins lucrativos criada em 2015 com o objetivo de apoiar a agricultura familiar. O entrevistado foi um de seus fundadores, Fabio Mendes, que relatou a intenção inicial de atuar diretamente na produção, mas como o grupo de fundadores era composto por pessoas com diferentes formações e atividades, consideraram que teriam maior possibilidade de sucesso caso atuassem na comercialização. Com esta ótica, foi inaugurada na Vila Madalena, bairro paulistano de alta renda, uma loja visando uma comercialização alimentar pautada por princípios do comércio justo. A proposta se fundou na concepção segundo a qual as grandes redes varejistas têm uma relação de exploração com fornecedores da agricultura familiar e as feiras livres não atendem a demanda de praticidade em uma cidade grande.

Figura 6. Espaço de comercialização do Instituto Chão⁹

Em seu modelo de negócios, os produtos, em sua maioria frutas, legumes e verduras *in natura*, mas também alguns itens processados, são comercializados pelo custo de aquisição, visando tornar transparente as transações, em especial o valor recebido pelo agricultor. Vale ressaltar que os produtos são sempre comprados direto de quem produz, sem intermediários. O espaço se viabiliza economicamente por meio de uma contribuição deixada por cada cliente, para a qual é sugerido 35% do valor da compra.

Desde a criação do Instituto Chão, a Cooperapas é uma de suas fornecedoras. A propósito, a primeira nota fiscal emitida pela Cooperapas foi para este instituto, pois sua criação coincidiu com um momento de crescimento da cooperativa. No início, segundo nosso interlocutor, o Instituto aceitou inclusive receber produtos que não estavam dentro do padrão desejado para comercialização na loja, estando abaixo da qualidade oferecida por outros potenciais fornecedores. Porém, o fato de ser alimento produzido localmente foi muito relevante. Desde então, a Cooperapas recebeu apoio em diversas frentes do Instituto Chão, em termos de ajuda a seus agricultores na compra de tratores, na melhoria da qualidade dos produtos, dentre outros aspectos.

Atualmente, a Cooperapas entrega produtos alimentares quatro vezes por semana nessa loja, o que corresponde a um volume mensal de cerca de 150 caixas de hortaliças, representando um valor total de R\$ 40 mil por mês.

Segundo o entrevistado, a relevância de um fornecedor local se associa à diminuição do valor do frete e à promoção de um relacionamento mais próximo, facilitando as negociações. Este interlocutor considera, no entanto, que faltam critérios para se definir o que é local, sem uma determinação de uma quilometragem máxima entre a produção e o consumo, nem uma definição sobre critérios que contam, além da distância.

Apesar dessa valorização dos produtos locais por meio da compra de alimentos oriundos da Cooperapas, não há na loja uma sinalização específica segundo a qual seus clientes possam se informar acerca da origem dos produtos. A propósito, atualmente vários produtos alimentares vêm também de diversos outros lugares do país, para garantir que a loja seja abastecida com diversidade, uma demanda de seus clientes.

Para garantir esta diversidade e buscar cada vez mais o abastecimento local, recentemente os fundadores do Instituto Chão adquiriram uma área rural a cerca de 80 km de São Paulo para produzirem alguns itens, em especial frutas. Estas últimas são particularmente difíceis de serem encontradas nas proximidades da capital paulista produzidas pelo modo orgânico.

---

⁹ Fonte: Instagram. Disponível em <<https://www.instagram.com/p/CGPniUnB9x/>>. Acesso em 05 de fevereiro de 2021.

5.1.4. Instituto Feira Livre, 36 km da Cooperapas

O Instituto Feira Livre foi criado em 2017 buscando replicar o modelo do Instituto Chão, mas em outro bairro da cidade. Assim, esta iniciativa se localiza na região central, mais especificamente no bairro da República. Em sua loja, a organização visa também comercializar com transparência o total de suas transações: o valor pago pelo cliente por cada produto é o mesmo pago ao produtor, sendo que o estabelecimento se mantém com a contribuição voluntária sugerida de 35%.

Figura 7. Espaço de comercialização do Instituto Feira Livre¹⁰

O entrevistado para esta pesquisa foi Fabrício Murian, um de seus fundadores, que destaca compras da Cooperapas desde o início de seu funcionamento. Em grande parte, como a cooperativa já fornecia para o Instituto Chão, existiam então boas referências. Hoje, a Cooperapas é seu segundo principal fornecedor de itens de hortifrúti, comercializando mensalmente um valor de cerca de R\$ 40 mil. Segundo o entrevistado, mesmo com preços acima do mercado, o Instituto

¹⁰ Fonte: Instagram. Disponível em <<https://www.instagram.com/p/CGkLjPHoxO/>>. Acesso em 06 de fevereiro de 2021.

tem demanda para aumentar o volume de compras da Cooperapas. Porém, a cooperativa não tem capacidade para ampliar o fornecimento.

No início, o fato da cooperativa oferecer produto “local”, ao menos em termos logísticos, não foi um critério com grande peso para sua escolha. Segundo nosso interlocutor, a localização na região central da cidade permite acesso facilitado de alimentos oriundos de outras regiões produtoras do chamado cinturão verde de São Paulo. De fato, com maior relevância foram aspectos socioambientais representados pela Cooperapas. Seus associados atuam em área de proteção ambiental com poucas opções de renda e trabalho, além de sofrerem com a especulação imobiliária. Atualmente, a direção da organização Instituto Feira Livre entende que a produção local faz diferença para aqueles consumidores mais conscientes, que valorizam o conceito e perguntam a origem dos produtos comercializados na loja. A propósito, Fabrício relata que muitos dos clientes da loja já tiveram experiência morando no exterior, onde tiveram contato com feiras de orgânicos e, ao voltar ao Brasil, decidiram inserir esse tipo de alimento em sua dieta. Portanto, o Instituto Feira Livre atende consumidores exigentes, com elevado capital cultural e alto padrão socioeconômico. O entrevistado ressalta, no entanto, que, buscando dar acesso a populações mais vulneráveis que vivem no centro (onde muitas pessoas moram na rua), o Instituto fornece descontos para alguns grupos específicos mais necessitados.

5.1.5. Restaurante Arturito, 35 km da Cooperapas

O restaurante Arturito já existe há 13 anos e se situa no bairro de Pinheiros, em São Paulo. A entrevistada para a pesquisa foi a sócia e chefe de cozinha Paola Carosella, que também ganhou bastante projeção midiática ao participar de um *reality show* de estreantes na gastronomia da televisão aberta brasileira. O preço de um prato no restaurante é de cerca de 60 reais. Trata-se de um ambiente bem restrito para a maior parte da população da cidade.

A Cooperapas é, atualmente, o único fornecedor de itens de hortifrúti do restaurante, que compra ao longo do ano uma diversidade de mais de 50 itens, de acordo com a sazonalidade, desde aqueles mais convencionais, como alface e couve, até alguns menos conhecidos, como bortalha, nirá e bredo. O valor de vendas da Cooperapas para o Arturito alcança cerca de 12 mil reais mensais.

Segundo Paola Carosella, o relacionamento entre a Cooperapas e o restaurante vai para além do comercial. De acordo com suas palavras, seu objetivo consiste em empoderar grupos que fazem agricultura de maneira responsável social e ambientalmente. Para esta interlocutora, esses critérios são prioritários, mais inclusive do que o preço de aquisição dos alimentos, normalmente

levado primordialmente em consideração por um negócio empresarial. Deste modo, os produtos da Cooperapas não passam nem por uma cotação, como os outros itens que o restaurante consome.

Semanalmente, a Cooperapas envia uma lista com os produtos disponíveis para escolha e confirmação de compra pelo restaurante, que deve informar também a quantidade requerida para cada item. Os cardápios do restaurante são planejados a partir desta base de informação. Por vezes, acontece, inclusive, proposta de ingredientes que Carosella não conhece, mas o relacionamento próximo permite que ela ligue para o agricultor ou agricultora responsável para obter mais informações sobre o produto. Por outro lado, acontece também, por vezes, da Cooperapas não dispor de alimentos que são necessários para sua cozinha. Quando o caso é de uma produção inexistente, a entrevistada procura estimular tal cultivo, como aconteceu com a cebola. Além das compras, os cozinheiros do restaurante fazem imersão no sítio dos agricultores ligados à Cooperapas duas vezes por ano.

A chefe entrevistada ressalta a qualidade dos ingredientes provenientes da cooperativa e, sobretudo, a inspiração que encontra para sua atuação a partir da convivência com seus membros.

Em relação aos clientes, a interlocutora considera que o discurso do alimento local se difunde desde que abriu o restaurante. Assim, seu cardápio já contou inclusive com um mapa indicando a origem dos seus ingredientes. Todavia, julga que ainda não há valorização significativa desse aspecto, não sendo uma questão relevante no Brasil, em que há predomínio da agenda do agronegócio.

Para Carosella, circula muito marketing que confunde as pessoas, especialmente em razão do uso indevido do termo “local”. Trazer um produto da Amazônia não é fortalecer o agricultor local, mesmo que seja de um bioma nacional. Para a entrevistada, para além da compra local, a importância de se comprar da Cooperapas está em manter a agricultura em uma região socioambiental relevante da cidade, não só por estar perto. Durante a pandemia da COVID-19, que afetou consideravelmente a receita do restaurante, a chefe criou o “prato do agricultor”, uma refeição vegetariana, com itens fornecidos exclusivamente pela Cooperapas e com um preço um pouco mais acessível, cerca de 30 reais.

5.1.6. Alimentação escolar do município de São Paulo, 5 km da Cooperapas

Em março de 2018, a Cooperapas assinou um contrato com a Prefeitura Municipal de São Paulo para o fornecimento de hortaliças orgânicas ou em transição agroecológica para o Programa Nacional de Alimentação Escolar, cuja vigência era de até 12 meses. O interlocutor que

deu detalhes desse acordo para a pesquisa era à época do contrato servidor da Coordenadoria de Alimentação Escolar da Secretaria de Educação do município.

Segundo o entrevistado, o contato entre a prefeitura de São Paulo e produtores da região de Parelheiros, onde está localizada a Cooperapas, iniciou-se em 2013, quando o executivo municipal buscava fornecedores locais para atingir o mínimo de 30% de compra para alimentação escolar no município de produtos proveniente da agricultura familiar. Na ocasião, a Cooperapas ainda se encontrava em processo de constituição e, mesmo havendo interesse de alguns agricultores, foi somente em 2017 que a organização conseguiu reunir toda a documentação necessária para sua formalização e cadastro para fornecer alimentos para as escolas do município. Para que essa barreira burocrática fosse transposta, a Cooperapas contou com apoio tanto da prefeitura quanto de algumas organizações da sociedade civil que entendiam a importância da oferta de uma alimentação escolar abastecida pelos agricultores da própria cidade, além de considerarem como uma oportunidade importante para a Cooperapas conquistar um canal que absorvesse um maior volume de produção. Vale ressaltar que desempenhou papel importante nesse processo a equipe do Projeto Ligue os Pontos, já mencionado anteriormente nesta pesquisa.

Para além dos entraves burocráticos, havia também uma dificuldade logística, que seria transposta com o apoio de uma associação de produtores de banana vinda do Vale do Ribeira para entrega nas escolas, que recolheria os produtos da Cooperapas e os distribuiria nos pontos demandados. Tal arranjo foi articulado pela própria prefeitura.

Em 2018, portanto, com um certo destaque midiático, firmou-se um contrato entre a Cooperapas e a prefeitura para fornecimento de produtos para a alimentação escolar, por meio do qual a Cooperapas comercializaria cerca de 53 toneladas de alimentos ao município, totalizando um valor de R\$ 240 mil. Embora a demanda da prefeitura fosse maior (o valor inicial do contrato proposto era de dois milhões de reais em alimentos), foi a Cooperapas que indicou que seria esse seu volume disponível.

Uma vez firmado o contrato, no entanto, a cooperativa não demonstrou capacidade de produção que lhe permitisse realizar as entregas de acordo com o estabelecido. A cada pedido realizado, segundo informou o entrevistado, a Cooperapas não entregava nem 10% do requerido. Houve também falhas de comunicação com o parceiro logístico, que por passava para retirar os produtos e não os encontrava. Por meio de uma sondagem realizada pela prefeitura à época, descobriu-se que muitos dos cooperados não estavam de acordo com o fornecimento para a prefeitura porque o valor pago por item era mais baixo do que aquele pago pelos outros canais de comercialização. Não se levou em conta, no entanto, o potencial de ganhos em um contrato com demanda muito maior do que os outros. Passados os 12 meses inicialmente acordados, o contrato

foi prorrogado por mais nove meses, período em que a cooperativa novamente não cumpriu com o volume acordado. A prefeitura, portanto, seguindo a regulação, rescindiu o contrato e a Cooperapas precisou arcar com uma multa pelo não cumprimento do que foi previsto no acordo.

5.2. Compreendendo o “locavorismo” em São Paulo: motivações, benefícios, contradições e justificações

Apesar da diversidade, todas as experiências acima descritas se inserem no que Rudy (2012) e Ackerman-Leist (2013) concebem por compra local, a partir de três critérios que são adotados também por esta pesquisa e já detalhados anteriormente, ou seja: (i) proximidade, estando todas na mesma cidade e a menos de 50 km da Cooperapas; (ii) modelo produtivo sustentável, uma vez que a Cooperapas tem produção orgânica ou agroecológica e; (iii) relacionamento estreito entre quem compra e quem produz, tendo todos os entrevistados manifestado a existência de uma relação de proximidade com os agricultores, para além da estrita dimensão comercial.

A respeito da proximidade, é importante esclarecer que, apesar da relativa curta distância, o tempo de trajeto entre a Cooperapas e os seus principais canais de venda na cidade é maior do que aquele entre estes locais e outras regiões produtoras de hortaliças próximas de São Paulo, como Mogi das Cruzes, por exemplo, que dista mais de 50km da capital. Esse tempo longo de transporte se explica pela circulação em muitos trechos urbanos com tráfego intenso. Nesse sentido, um eventual benefício desejável de redução dos gases de efeito estufa no transporte associado à compra local (ao que aliás não foi mencionado por nenhum dos entrevistados) provavelmente não ocorra.

No entanto, foi valorizado por boa parte dos entrevistados um efeito positivo ambiental da escolha da Cooperapas, relativo às mudanças do clima, que é a manutenção de áreas verdes no entorno da cidade e a realização de uma agricultura de base agroecológica, sazonal e que privilegia cultivos adaptados ao bioma. Efetivamente, trata-se de uma forma menos intensiva de agricultura, com menor emissão de gases do efeito estufa.

Quanto ao perfil dos compradores da Cooperapas, três dos entrevistados representam organizações com fins lucrativos, ou seja, de alguma forma, pode-se associar alguma vantagem econômica individual à prática de compras locais por esses estabelecimentos. Inclusive, como indicado nas entrevistas, este fornecimento local é comunicado aos clientes como forma de construir sua imagem pública. Nesse sentido, vale lembrar Nonini (2013), segundo o qual não se deve associar o locavorismo a um movimento social, mas a uma demanda de mercado que pode levar a uma transformação social. Não se pode afirmar, no entanto, que essas organizações privadas

praticam o já mencionado “*local washing*”, uma vez que a comunicação que realizam está fundamentada em práticas concretas que condizem com os critérios estabelecidos para o locavorismo.

Quanto à criação de mercados de nicho, que só podem ser acessados por pessoas de alta renda, representando o risco de reproduzir dinâmicas de desigualdade e privilégios, as três organizações privadas podem ser interpretadas tal como concebem Dupuis e Goodman (2005). De fato, o preço dos produtos oferecidos não é acessível para a maior parte da população, inclusive aquela que reside no bairro onde está a Cooperapas, região de alta vulnerabilidade social, o que acentua fissuras sociais. No entanto, vale destacar o argumento de Fitzgerald (2015), para quem há também um ganho de visibilidade à prática do locavorismo quando realizado por pessoas ou organizações do topo da pirâmide social, gerando um efeito de disseminação pela sociedade em geral de concepção favorável à sustentabilidade e à inclusão social. Foi verificado, ainda, que todos os entrevistados, mesmo estando vinculados a mercados mais abastados, têm fornecido apoio relevante em diversas frentes à Cooperapas: produção, gestão, infraestrutura. Trata-se de um amparo para a cooperativa se profissionalizar, diversificar os mercados acessados e elevar a qualidade de vida de seus membros. Conclui-se, portanto, que apesar de serem práticas que ocorrem sem contestar o modelo excludente capitalista, a compra de produtos locais por essas três organizações privadas voltadas a um público de alta renda pode gerar uma série de impactos positivos, sobretudo quando realizada de maneira responsável e refletida, por meio de uma relação que abrange outros aspectos além do econômico e comercial, casos verificados nos discursos dos entrevistados por esta pesquisa.

Quanto aos Institutos, Chão e Feira Livre, sua forma de atuação, sem fins lucrativos, seguindo princípios de comércio justo e de transparência, aproximam-se mais de formas de ativismo que se propõem a transformar os sistemas agroalimentares de maneira mais radical e se enquadram melhor no que Nonini (2013) designa de movimento social, ou ativismo alimentar, por meio do locavorismo. Não se trata somente de se estabelecer uma relação comercial, mas propor um modelo de negócio que tem por intuito questionar o capitalismo e o sistema agroalimentar contemporâneo. Ainda que essas duas organizações sejam acessadas por um público restrito, consciente e já engajado em escolhas mais responsáveis do ponto de vista de sua própria saúde, da sociedade e do meio ambiente, as iniciativas mostram sua pertinência para fomentar uma forma alternativa de consumo.

Por último, a experiência da prefeitura de São Paulo com a Cooperapas na compra de produtos para a alimentação escolar levanta pontos importantes para a reflexão. Apesar de se tratar de uma política pública, dialoga com os movimentos de ativismo alimentar ao inserir o componente

da compra direta, local e de produtos agroecológicos em sua dinâmica e, pela escala que representa, tem grande potencial para transformar o sistema agroalimentar. Foi também uma oportunidade para a Cooperapas de acessar um canal com demanda por um volume substancialmente maior do que seus outros clientes. Seria, ainda, uma forma de democratizar o acesso aos produtos da Cooperapas, fornecendo-os aos alunos da rede pública escolar municipal.

O malogro desta iniciativa revela limites para ampliar as compras “locavoristas” em São Paulo, que não atinge um público mais amplo. Constata-se assim que a realidade de acesso a mercado pela Cooperapas e a consequente prática do locavorismo no município de São Paulo estão circunscritos a um perfil socioeconômico muito específico.

5.2.1. Teoria das Justificações como quadro analítico pertinente para os objetivos da pesquisa

A Teoria das Justificações (BOLTANSKI e THÉVENOT, 1991), como apresentada anteriormente nesta pesquisa, fornece um pertinente quadro de análise das práticas e discursos vinculados especialmente a algum tipo de ativismo. Efetivamente, este último representa formas de disputa de ideia e crítica social no âmbito dos sistemas agroalimentares, exigindo a construção de justificativas consideradas legítimas, com capacidade de grande aceitação.

Para Moruzzi Marques (2013), o debate agroalimentar mobiliza de maneira mais frequente cinco das *cités* apresentadas anteriormente: doméstica, cívica, mercantil, industrial e ecológica. No caso dos movimentos de ativismo alimentar, mais especificamente do locavorismo, a análise do conteúdo das entrevistas de seus agentes em São Paulo permite identificar em seus discursos princípios de justiça associados à ordem da opinião, mercantil e ecológica.

5.2.1.1. Cité da opinião e o discurso locavorista

O vínculo dos representantes de organizações entrevistados com a Cooperapas confere, intencionalmente ou não, algum tipo de visibilidade e reconhecimento pelo público em geral. Há, ainda, proveito de celebridade já conquistada por alguns dos entrevistados, para que se torne de conhecimento público a existência da Cooperapas e da agricultura dentro da cidade de São Paulo, bem como da prática associada do locavorismo. A chefe de cozinha Paola Carosella, por exemplo, que tem mais de 4 milhões de seguidores nas redes sociais, mobiliza esse reconhecimento para divulgar a Cooperapas, enquanto projeção de uma agricultura mais justa e sustentável.

Por outro lado, apropria-se de atributos positivos associados à compra local para impulsionar seu negócio.

Na *cité* da opinião, a comunicação e a construção de uma imagem exercem papel fundamental na definição do justo (BOLTANSKI e THÉVENOT, 1991). Em todas as entrevistas, ficou evidente a importância da publicidade em torno do relacionamento com a Cooperapas para que se forme, no público-alvo, uma opinião positiva a respeito desta comercialização local. No caso da bebida Kiro, por exemplo, que destaca em seu rótulo a origem do gengibre, como ilustrado anteriormente, ou da sorveteria Albeiro dei Gelati, que também expõe em sua loja peças de divulgação do trabalho com a Cooperapas, conferindo visibilidade para ações que contribuem com a construção de uma marca, lançando um apelo junto ao público em favor dessas organizações.

É curioso que o público em geral tem poucos elementos para avaliar a qualidade de fato da relação dessas empresas alimentares com a Cooperapas, o que não impede, no entanto, que as peças de comunicação tenham seu efeito em termos de formação de uma opinião positiva pelos consumidores, caso que foi relatado por diversos entrevistados.

Vale citar aqui também a tentativa de compra da Prefeitura Municipal de São Paulo de alimentos da cooperativa no âmbito do PNAE, o que foi divulgado amplamente, inclusive no site da prefeitura (GESTAO URBANA, 2018). Tal iniciativa foi apresentada como uma ação positiva realizada pelo poder público, com evidente proveito para aumento de popularidade de autoridades municipais junto à opinião pública.

Figura 8. Manchete no site da Prefeitura Municipal de São Paulo divulgando a compra da Cooperapas (GESTAO URBANA, 2018).

A informação, obtida junta a um entrevistado, de que esta ação não foi bem sucedida, deixando, inclusive, uma dívida para a Cooperapas, não foi divulgada de maneira pública. Ou seja, a opinião foi construída, repercutiu e gerou impacto positivo, sem que tenha havido de fato o efeito desejado.

5.2.1.2. *Cité* mercantil e o discurso locavorista

É possível identificar nos discursos dos fundadores de empresas com fins lucrativos algum tipo de interesse comercial em relação às compras que realizam junto à Cooperapas. Os entrevistados declaram que este fornecimento local contribui com a atração de clientes e, portanto, amplia vendas e lucro. Como foi desenvolvido precedentemente, a capacidade de acumulação de riqueza corresponde a valores superiores no mundo justo mercantil.

Trata-se assim de um reforço de poder com base na construção de um “desejo de compra” (BOLTANSKI e THÉVENOT, 1991) no cliente, atraído pelo apelo gerado no relacionamento empresarial com a Cooperapas. Com efeito, não se caracteriza aqui formas típicas de maximização do lucro, como a compra de insumos a baixo custo. Inclusive, como foi mencionado por alguns entrevistados, o preço praticado pela Cooperapas não é um critério para escolha deste fornecedor.

Em última análise, os produtos finais comercializados aos clientes, produzidos a partir de matéria-prima fornecida pela Cooperapas contribui para a criação de uma marca com forte apelo comercial (o que é associado a outras ações com este objetivo). Nesta ótica, a obtenção de alto valor agregado confere poder e prestígio no mundo justo mercantil, no qual justificativas ancoradas em empoderamento aquisitivo são bastante valorizadas (BOLTANSKI e THÉVENOT, 1991).

5.2.1.3. *Cité* ecológica e o discurso locavorista

Por último e com maior destaque em todas as entrevistas, mobilizam-se os valores identificados na *cité* ecológica. Em todas as situações, foram explicitadas ações que buscavam valorizar o papel ambiental da produção da Cooperapas, tanto pelo método produtivo, agroecológico ou orgânico, quanto por sua localização em área natural bastante preservada no município. A cooperativa favoreceria a preservação e aumento de área verde no entorno da cidade, bloqueando a expansão urbana, com consequente freio à especulação imobiliária. Neste sentido, trata-se também de uma preocupação com a geração de renda e bem estar aos produtores de Parelheiros e membros da Cooperapas, o que é manifesto em quase todas as entrevistas. A

propósito, as organizações Instituto Chão e Instituto Feira Livre, não somente baseiam-se nesses princípios ecológicos para justificar a compra de alimentos com a Cooperapas, como também, em sua concepção geral, comprometem-se com princípios ligados à responsabilidade socioambiental.

Com a pandemia da COVID-19 e seu impacto nas dinâmicas de abastecimento, foram mencionadas ações tanto pelo representante da bebida Kiro quanto pela chefe Paola Carosella que estão também associadas a valores encontrados na *cit* ecolgica. Enquanto que o primeiro promoveu a distribuio gratuita de cestas de alimentos da Cooperapas a moradores de Parelheiros, a segunda incorporou em seu cardpio um item com preo mais acessvel, denominado de “Prato do Agricultor”, preparado somente com vegetais provenientes exclusivamente da Cooperapas. Foi uma forma de apoiar a cooperativa, mas tambm de divulgar a alimentao orgnica, local e vegetariana.

 fato que a sociedade se encontra em profunda crise ecolgica, para a qual muito contribui a deteriorao provocada pelos sistemas agroalimentares convencionais. Nesse sentido, a identificao de prticas ativistas alimentares, como o locavorismo, que se movem por princpios de mundo justo identificados na *cit* ecolgica, mesmo que associados a princpios de outras ordens de justia¹¹, indicam caminhos alternativos, cujos efeitos devem ser compreendidos para que a sociedade possa considerar os benefcios da escolha, que no devem ser apropriados somente por grupos reduzidos.

---

¹¹ Enquanto ordem emergente de justia, a *cit* ecolgica muito permevel a diferentes referncias justas (Retire & Moruzzi Marques, 2019)

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O estudo dos movimentos de ativismo alimentar e do locavorismo é impregnado de esperança e otimismo frente aos desafios colocados por um sistema agroalimentar gerador de tantos impactos negativos para os seres humanos e o planeta. Trata-se, porém, de um tema situado em campo muito aberto, com muitas perspectivas, implicando em muitas questões sem respostas. Esta pesquisa visa, portanto, oferecer elementos de reflexão sobre o locavorismo, que engloba questões bastante complexas.

Neste sentido, o aprofundamento no estudo de aspectos relativos ao modelo convencional de produção de alimentos, empreendido no capítulo 2 desta dissertação, revelou uma dinâmica arraigada em fatores históricos e vinculada a bases de sustentação da sociedade contemporânea, sobretudo políticas e econômicas. Os efeitos desse modelo dizem respeito a uma diversidade de frentes: saúde pública, clima, biodiversidade, segurança alimentar, distribuição de renda, dentre outras. A dimensão deste modelo é de tal envergadura que pode levar a uma sensação de desânimo diante do desafio enorme que representa sua transformação.

Por outro lado, a análise do engajamento em diversas manifestações contemporâneas de ativismo alimentar permite considerar o vigor das contestações e restaurar as esperanças. Este ativismo alimentar conhece suas raízes nos vibrantes movimentos políticos dos anos 60. Seus desdobramentos atuais se associam com o papel importante da internet e das mídias sociais, tratado no capítulo 3.

Assim, apesar da aridez de qualquer percurso num caminho de transformação, o locavorismo pode ser concebido como uma das expressões ativistas das mais fecundas e robustas. Por possibilitar o estreitamento de laços entre produtores e consumidores, rompendo com a dinâmica das cadeias longas, predominantes nos modelos convencionais, esta prática tende a favorecer uma maior valorização dos agricultores familiares e promover o reconhecimento de seu importante papel socioambiental. No entanto, é evidente que não há consenso sobre seus benefícios e mesmo a conceituação do locavorismo não está precisamente definida.

Em primeiro lugar, não existe uma definição acerca do que se pode designar de local, nem em termos de distância máxima aceita entre lugar de produção e lugar de consumo nem em relação a outros aspectos pertinentes para serem considerados no conceito, tal como modos de produção ou tipo de relacionamento existente entre quem consome e quem produz. Com efeito, a subjetividade neste âmbito é grande, o que talvez prejudique uma aceitação mais ampla da prática do locavorismo e gere o risco do chamado “*local washing*”. Porém, por outro lado, a fluidez do conceito permite, por exemplo, que sua implementação se adeque a diversas realidades. Desta

maneira, o que pode ser chamado de “produto local” em um país de porte pequeno, como a Itália por exemplo, pode estar baseado em critérios muitos distintos daqueles utilizados no Brasil, um país com dimensões continentais.

Para além da definição do termo, também se constata um campo crítico às práticas locavoristas, que teriam entre seus protagonistas um público majoritariamente branco e abastado. Assim, temas como desigualdades étnicas ou econômicas tenderiam a ser negligenciadas pelo locavorismo. Nesta ótica, essa prática seria pouco propositiva em termos de transformação da sociedade por se basear em lógica acomodada de consumo inserida em dinâmicas econômicas neoliberais. Deste ponto de vista, pode até se tratar de uma alternativa em relação ao modelo convencional industrial produtivista, mas não se propõe a modificá-lo de maneira mais radical. A análise de experiências concretas da realidade do campo torna-se essencial e revela a complexidade destas questões, oferecendo elementos para considerar ambivalências observadas.

Este campo de estudo se refere à cidade de São Paulo, cuja atividade agrícola foi analisada no capítulo 4. A leitura dos dados disponíveis indicou que, muito embora o volume de produção e a quantidade de pessoas empregadas sejam relativamente pequenos, a ocupação de determinados territórios paulistanos com agricultura tem muita relevância, sobretudo do ponto de vista ambiental. A propósito, é admirável a realidade dos agricultores em São Paulo, cujas produções representam uma espécie de respiro em meio ao caos da metrópole, em particular daqueles considerados na pesquisa organizados na Associação de Agricultores da Zona Leste (AAZL) e na Cooperapas. Esta pesquisa teve igualmente por objetivo oferecer maior visibilidade para as dinâmicas desses grupos, notadamente no que se refere àquelas relativas ao seu mercado consumidor.

Nesta perspectiva, no capítulo 5, a análise das entrevistas realizadas com representantes de seis organizações de varejo que comprem produtos da Cooperapas permite encontrar, mesmo em universo pequeno de compradores, referências e motivações que dialogam com as conceituações focalizadas na pesquisa. De fato, a compra local, nos casos estudados, mostrou-se como escolha que pode ter diversas motivações: busca por frete mais baixo; desejo de apoiar agricultura dentro da cidade em razão de seus benefícios ambientais; freio à especulação imobiliária; empoderamento dos agricultores familiares ou atendimento a aspirações alimentares valorizadas pelos clientes. Tais motivações puderam ser analisadas à luz da Teoria das Justificações, segundo a qual o ativismo alimentar considerado nesta pesquisa se identifica predominantemente com os valores das *cités* da opinião, mercantil e ecológica.

Certamente, as ações analisadas ocorrem em pequena escala e protagonizadas por um público restrito. A propósito, a tentativa de ampliar a escala por meio de compra em maior volume pela prefeitura municipal não teve êxito.

Mesmo se o potencial transformador sistêmico das iniciativas estudadas possa ser considerado diminuto, convém considerá-las sobretudo pelo seu papel como ato de resistência frente ao modelo convencional, cujos efeitos negativos são cada vez mais evidentes.

Para uma das interlocutoras engajadas nestas iniciativas, a escolha pelo local “é uma incógnita”, pois é muito mais fácil em termos logísticos adquirir a matéria-prima de um grande distribuidor. Porém, há uma atração que, muitas vezes, não é bem explicada pelas compras de produtores locais, neste caso aqueles da Cooperapas. Para Paola Carosella, esta explicação seria “comprar da Cooperapas e me relacionar com os seus agricultores trazem inspiração para o meu eu”.

Enfim, a dissertação aspira contribuir com reflexões sobre o ativismo alimentar, particularmente o locavorismo, enquanto meio de transformação dos sistemas agroalimentares. Evidenciando suas contradições e suas potencialidades, a pesquisa visou ampliar o interesse e curiosidade sobretudo por estes pequenos gestos que abrem brechas e indicam novas possibilidades nas formas de se produzir e consumir alimentos em nossa sociedade.

REFERÊNCIAS

- AAZL - AGRICULTORES ZONA LESTE. **Certificações**. Disponível em: <https://agricultoreszonaleste.org.br/certificacoes/>. Acesso em: 05 out. 2020.
- ACKERMAN-LEIST, P. **Rebuiding the foodshed: who to create local, sustainable and secure food systems**: 1a edição. Vermont: Chelsea Green Publishing, 2013.
- ALBALA, K. Comendo na pós-modernidade: como o comprar, o cozinhar e o comer estão se transformando na Era Digital. **Estudos Sociedade e Agricultura**, vol. 25, no. 2, p. 238-250, 2017.
- ALTIERI, Miguel A. Agroecologia, agricultura camponesa e soberania alimentar. **Revista nera**, no. 16, p. 22-32, 2010.
- ALKON, A.; GUTHMAN, J. **The New Food Acitivism**. Oppisition, Cooperation and Collective Action. San Francisco: University of California Press Books, 2017.
- ALKON, A. H.; NORGAARD, K. M. Breaking the food chains: An investigation of food justice activism. **Sociological Inquiry**, vol. 79, no. 3, 2009.
- ALONSO, A. A teoria dos movimentos sociais: um balanço do debate. **Lua nova: revista de cultura e política**, no. 76, 2009.
- ATLAS MUNICIPAL. **Trabalho e Desenvolvimento**. Disponível em: <http://atlas municipal.prefeitura.sp.gov.br>. Acesso em: 10 ago. 2016.
- AZEVEDO, E. Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos. **Sociologias**. vol. 19, no. 44, p. 276-307, 2017.
- AZEVEDO, E. O ativismo alimentar na perspectiva do Locavorismo. **Ambiente & Sociedade**, vol. 18, no. 3, p. 81-98, 2015.
- AZEVEDO, E.; DORIA, C. Banquetaço: ativismo alimentar e a construção de novas formas de expressão política. **Le Monde Diplomatic Brasil**. Disponível em <https://diplomatique.org.br/banquetaco-ativismo-alimentar>. Acesso em: 19 nov. 2019.
- AZEVEDO, E.; PELED, Y. “Artevismo” alimentar. **Contemporânea – Revista de Sociologia da UFSCar**. vol. 5, no. 2, p. 495-520, 2015.
- BARRETO, M. **Restauero**. Bienal, 2016. Disponível em: <http://www.32bienal.org.br/pt/post/o/2747>. Acesso em: 19 nov. 2019.
- BELIK, W. A Heterogeneidade e suas Implicações para as Políticas Públicas no Rural Brasileiro. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, vol. 53, p. 9-30, 2015.

- BIAZOTTI, A.; SORRENTINO, M. Agricultura urbana no município de São Paulo: uma proposta de caracterização. *In: Third international conference: agriculture and food in a urbanizing society*. Porto Alegre, 2018. **Anais (...)** Porto Alegre: Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2018. Disponível em: http://agriurb.com/images/III_AgURb_PROCEEDINGS.pdf. Acesso em: 02 fev. 2021.
- BOLTANSKI, L.; THÉVENOT, L. **De la justification**. Les économies de la grandeur. Paris: Gallimard, 1991.
- BRASIL. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. **Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica**. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2009/L11947.htm. Acesso em: 06 mar. 2019.
- BRASIL. Decreto Nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007. **Regulamenta a Lei Nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003, que dispõe sobre a agricultura orgânica, e dá outras providências**. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2007/decreto/d6323.htm. Acesso em: 05 fev. 2020.
- BRASIL. Ministério da Ciência, Tecnologia e Inovação. **Modelagem Climática e Vulnerabilidades Setoriais à Mudança do Clima no Brasil**. Brasília, 2016.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília, 2014.
- BRASIL. Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006. **Estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais**. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/l11326.htm. Acesso em: 10 mar. 2019.
- BRUNORI, G.; GALLI, F. Sustainability of Local and Global Food Chains: Introduction to the Special Issue. **Sustainability**, ed. 8, no. 765, 2016.
- CALDAS, E.; JAYO, M. Agriculturas urbanas em São Paulo: histórico e tipologia. **Confins – Revista Franco-brasileira de Geografia**, ed. 39, 2019.
- CARVALHO, J. Novas estratégias para velhas funções. **Revista Hortifruti Brasil.**, ed 52, p. 6-26, 2006.
- CASTELLS, M. **Redes de indignação e esperança: movimentos sociais na era da internet**. Rio de Janeiro: Zahar, 2013.
- CASTRO, J. **Geografia da fome: o dilema brasileiro: pão ou aço**. 10.ed. Rio de Janeiro: Antares, 1980.

- CEAGESP. Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo. Disponível em: <http://www.ceagesp.gov.br/entrepósitos/etsp>. Acesso em: 06 mar. 2019
- CONTRA OS AGROTÓXICOS. **Quem somos**. Disponível em: <http://contraosagrototoxicos.org/quem-somos> . Acesso em: 04 mar. 2019.
- COUNIHAN, C. e SINISCALCHI V. **Food Activism: Agency, Democracy and Economy**. London: Bloomsbury Academic, 2014
- CRUTZEN, P. J. Geology of mankind. **Nature**. vol. 415, p. 23-23, 2002.
- CSA BRASIL. **CSA é um caminho que proporciona mais sustentabilidade**. Disponível em: <http://www.csabrasil.org/csa/#section-about>. Acesso em: 19 nov. 2019.
- CULINARY NUTRITION. **Blog**. Disponível em: <https://www.culinarynutrition.com/top-50-food-activists> . Acesso em: 04 mar. 2019.
- CURAN, R. M. **Multifuncionalidade da agricultura urbana de base agroecológica: um estudo na Zona Leste do município de São Paulo/SP**. 2020. 110 f. Dissertação (Mestrado em Ecologia Aplicada) - Ecologia de Agroecossistemas, Universidade de São Paulo, Piracicaba, 2020.
- DIAS, P.C. et al. Obesidade e políticas públicas: concepções e estratégias adotadas pelo governo brasileiro. **Cadernos de saúde pública**. vol. 33, 2017.
- DURY, S.; BENDJEBBAR, P.; HAINZELIN, E.; GIORDANO, T.; BRICAS, N. **Food Systems at risk: new trends and challenges**. [S.I.], 2019.
- DORIA, C.A. **Formação da culinária brasileira**. Escritos sobre a comida inzoneira. 1ª edição. São Paulo: Três Estrelas, 2014.
- DOWBOR, L. Produtores, intermediários e consumidores: o enfoque da cadeia de preços. **Revista Econômica do Nordeste**, Fortaleza, vol. 45, no. 3, p. 7-17, 2014.
- DUPUIS, E. M.; GOODMAN, D. Should we go “home” to eat?: toward a reflexive politics of localism. **Journal of Rural Studies**, no. 21 p. 359-371, 2005.
- EDIBLE SCHOOLYARD. **About**. Disponível em: <https://edibleschoolyard.org/about>. Acesso em: 03 mar. 2019.
- EMBRAPA – EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA. **Aquecimento global e a nova geografia da produção agrícola no Brasil**. São Paulo, 2008. Disponível em: http://mudancasclimaticas.cptec.inpe.br/~rmclima/pdfs/destaques/CLIMA_E_AGRICULTURA_BRA-SIL_300908_FINAL.pdf. Acesso em: 23 out. 2019.
- EMBRAPA – EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA. **Visão 2030 : o futuro da agricultura brasileira**. Brasília: Embrapa, 2018.

- ERICKSEN, P. J. Conceptualizing food systems for global environmental change research. **Global Environmental Change**, vol. 18 no. 1, p. 234-245. 2008.
- FAO – ORGANIZAÇÃO PARA ALIMENTAÇÃO E AGRICULTURA. **Sustainable food systems: concept and framework**. [S.I.], 2018. Disponível em <http://www.fao.org/3/ca2079en/CA2079EN.pdf>. Acesso em: 15 out. 2019.
- FAO – ORGANIZAÇÃO PARA ALIMENTAÇÃO E AGRICULTURA. **The future of food and agriculture: trends and challenges**. Rome, 2017. Disponível em: <http://www.fao.org/3/i6583e/i6583e.pdf>. Acesso em: 23 fev. 2021.
- FAO – ORGANIZAÇÃO PARA ALIMENTAÇÃO E AGRICULTURA. **The state of food and agriculture: climate change, agriculture and food security**. Roma, 2016. Disponível em: <http://www.fao.org/3/i6030e/i6030e.pdf>. Acesso em: 23 fev. 2021
- FAO – ORGANIZAÇÃO PARA ALIMENTAÇÃO E AGRICULTURA. **The State of Food Insecurity in the World. Strengthening the enabling environment for food security and nutrition**. Roma, 2014. Disponível em: <http://www.fao.org/3/ai4030e.pdf>. Acesso em: 20 mar. 2019
- FAO – ORGANIZAÇÃO PARA ALIMENTAÇÃO E AGRICULTURA. **The state of the world's biodiversity for food and agriculture**. Roma, 2019. Disponível em: <http://www.fao.org/3/CA3129EN/CA3129EN.pdf>. Acesso em: 23 fev. 2021
- FAVARETO, A. **Paradigmas do desenvolvimento rural em questão** – do agrário ao territorial. São Paulo, 2006. Tese (Doutorado em Ciência Ambiental) – Ciência Ambiental. Universidade de São Paulo: São Paulo, 2006.
- FIESP – FEDERAÇÃO DAS INDÚSTRIAS DO ESTADO DE SÃO PAULO. **Atlas**. Disponível em: <https://apps.fiesp.com.br/atlas/Atlas/DadosLocalidade.aspx>. Acesso em: 07 mar. 2019.
- FITZGERALD, K. Thinking Globally, Acting Locally: Locavorism and Humanist Sociology. **Humanity & Society**, vol. 40, no. 1, p. 3-21, 2016.
- FORNAZIER, A. e BELIK, W. Produção e consume local de alimentos: novas abordagens e perspectivas para as políticas públicas. **Segurança alimentar e nutricional**, vol. 20, no. 2, p. 204-218, 2013.
- FNDE – FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO. **Dados da agricultura familiar**. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/programas/pnae/pnae-consultas/pnae-dados-da-agricultura-familiar>. Acesso em: 24 out. 2019.

- FRIEDMANN, H.; McMICHAEL, P. Agriculture and State System: the rise and decline of national agriculture from 1870 to the present. **Sociologia Ruralis**, vol. 29, no. 2, p.93-117, 1989.
- GAMA, M. **Banquete dá comida de graça na rua e pede a volta do Consea**. Disponível em: <https://www1.folha.uol.com.br/colunas/maragama/2019/02/banquetaco-da-comida-de-graca-na-rua-e-pede-a-volta-do-consea.shtml>. Acesso em: 04 mar. 2019.
- GESTAO URBANA. **Prefeitura incentiva agricultura familiar que fornece orgânicos para merenda escolar**. Disponível em: <https://gestaourbana.prefeitura.sp.gov.br/noticias/prefeitura-incentiva-agricultura-familiar-que-fornece-organicos-para-merenda-escolar/>. Acesso em: 15 fev. 2021.
- GOPNIK, A. **The table comes first: family, France and the meaning of food**. New York: Alfred A. Knopf, 2011.
- GUTHMAN, J. Neoliberalism and the making of food politics in California. **Geoforum**, vol. 39, no. 3, p. 1171–1183, 2008.
- GVCES – GETÚLIO VARGAS CENTRO DE ESTUDOS EM SUSTENTABILIDADE. **Agricultura familiar e o abastecimento de grandes centros urbanos**. Disponível em: <http://mediadrawer.gvces.com.br/publicacoes-2/original/fgvces-bota-na-mesa-2017.pdf>. Acesso em: 08 mar. 2019.
- GVCES – GETÚLIO VARGAS CENTRO DE ESTUDOS EM SUSTENTABILIDADE. **Bota na Mesa**. Disponível em: <http://gvces.com.br/projeto-bota-na-mesa>. Acesso em: 08 mar. 2019.
- HARVEY, D. **A Brief History of Neoliberalism**. New York: Oxford University, 2005.
- HERZOG, C., e ROSA, L. Infraestrutura Verde: Sustentabilidade e resiliência para a paisagem urbana. **Revista LABVERDE**, no. 1, p. 92-115, 2010.
- IBEVAR. **Ranking Ibevar-FIA 2018**. Disponível em: <https://www.ibevar.org.br/pesquisa/ranking-ibevar-fia-2018.pdf>. Acesso em: 07 mar. 2019.
- IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Censo Agropecuário 2006. **Agricultura Familiar: primeiros resultados**. Brasília, 2009. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/economicas/agricultura-e-pecuaria/9827-censo-agropecuario.html?=&t=o-que-e>. Acesso em: 23 fev. 2021
- IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Censo Agropecuário 2017. **Resultados definitivos**. IBGE, 2018. Disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/pesquisa/censo-agropecuario/censo-agropecuario-2017>. Acesso em: 23 fev. 2021

- IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Pesquisa Nacional de Saúde 2013**. IBGE; 2013. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/pns/2013/>. Acesso em : 23 fev. 2021
- IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Pesquisa Nacional de Saúde 2019**. IBGE; 2019. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101764.pdf>. Acesso em : 23 fev. 2021
- IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Cidades**. Disponível em: <http://cidades.ibge.gov.br/xtras/perfil.php?codmun=355030>. Acesso em: 10 mar. 2019.
- IBOPE INTELIGENCIA. **Pesquisa de opinião pública sobre vegetarianismo**. Disponível em: https://www.svb.org.br/images/Documentos/JOB_0416_VEGETARIANISMO.pdf. Acesso em: 19 nov. 2019.
- IEA – INSTITUTO DE ECONOMIA AGRÍCOLA. Paralisação dos Caminhoneiros Impacta os Preços dos Alimentos no Mercado Varejista de São Paulo em junho de 2018. **Análises e indicadores do agronegócio**, vol. 13, no. 7, julho 2018. Disponível em: <http://www.iea.sp.gov.br/ftp/iea/aia/AIA-40-2018.pdf>. Acesso em: 15 mar. 2019.
- INFARM. **Grow**. Disponível em: <https://infarm.com/grow/>. Acesso em: 10 mar. 2019.
- INGALSBEE, T. Earth First! Activism: Ecological Postmodern Praxis in Radical Environmentalist Identities. **Sociological Perspectives**, vol. 39, nO. 2, p. 263-276, California, 1996.
- IPCC – INTERGOVERNMENTAL PANEL ON CLIMATE CHANGE. **Special Report on Climate Change, Desertification, Land Degradation, Sustainable Land Management, Food Security, and Greenhouse gas fluxes in Terrestrial Ecosystems**. Genebra, 2019. Disponível em: <https://www.ipcc.ch/site/assets/uploads/2019/11/SRCCL-Full-Report-Compiled-191128.pdf>. Acesso em: 23 fev. 2021
- IPCC – INTERGOVERNMENTAL PANEL ON CLIMATE CHANGE. **Global warming of 1.5°C**. 32 pp Genebra, 2018. Disponível em: <https://www.ipcc.ch/sr15/download/#full>. Acesso em: 23 fev. 2021.
- JULIAO et. al. Top 10 do consumo de HF. **Revista Hortifruti Brasil**, ed 146, p. 8-14, 2018.
- KAUFFMAN, J. **Hippie food: how back-to-the-landers, longhairs and revolutionaires changed the way we eat**. New York: HarperCollins Publishers, 2018.
- KOZINET'S, R. e HANDELMAN, J. Adversaries of Consumption: Consumer Movements, Activism, and Ideology. **Journal of consumer research**, vol. 31, no3, p. 691-704, 2004.

- LAFAYE, C.; THÉVENOT, L. Une justification écologique? Conflits dans l'aménagement de la nature. **Revue Française de Sociologie**, vol. 34, no. 4, p. 495-524, 1993.
- LAPPÉ, F. M. **Diet for a small planet**. Twentieth anniversary edition. New York: Ballantine Books, 1991.
- MALUF, R.; et al. Contribuição ao tema da segurança alimentar no Brasil. **Revista do Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação NEPA/UNICAMP**, Vol 4, p. 66-88, 1996.
- MARCHANT, A. **Do escambo a escravidão: as relações econômicas de portugueses e índios na colonização do Brasil, 1500-1580**. Rio de Janeiro: Nacional, 1943.
- MARGULIS, S. et al. (Ed.) **Economia da mudança do clima no Brasil: custos e oportunidades**. São Paulo: IBEP Gráfica, 2010.
- MARTINE, George. A trajetória da modernização agrícola: a quem beneficia? **Lua Nova**, no. 23, p. 7-37, 1991.
- MAZOYER, M.; ROUDART, L. **História das agriculturas do mundo: do Neolítico à crise contemporânea**. Lisboa: Instituto Piaget, 2001.
- MC MICHAEL, P. A food regime genealogy. **Journal of Peasant Studies** 36, no. 1, p. 139–169, 2009.
- MORUZZI MARQUES, P. E. Críticas e justificações em torno de alternativas agrícolas no estado de São Paulo, Tese de Livre Docência, Piracicaba: ESALQ/USP, 2013
- MORUZZI MARQUES, P. E. Embates em torno da segurança e soberania alimentar: estudo de perspectivas concorrentes. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, SP, v. 17, n. 2, p. 78–87, 2010. DOI: 10.20396/san.v17i2.8634795. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8634795>. Acesso em: 14 jun. 2021.
- MORUZZI MARQUES P. E.; RETIÈRE M. I. H.; ALMEIDA N.; SANTOS C. F. dos. **A participação da agricultura familiar no Programa Nacional de Alimentação Escolar: estudo de casos em municípios paulistas da região administrativa de Campinas**. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8649835>. Acesso em: 20 fev. 2021.
- NAGIB, G. **Agricultura urbana como ativismo na cidade de São Paulo: o caso da Horta das Corujas**. 2016. 486 f. Dissertação (Mestrado em Geografia) - Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas. Universidade de São Paulo: São Paulo, 2016.
- NAKAMURA, A. **Cooperapas: agricultura e cooperativismo no extremo sul do município de São Paulo**. 2017. 304 f. Dissertação (Mestrado em Geografia) - Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas. Universidade de São Paulo: São Paulo, 2017.

- NATURE CATALISYS. **Global Climate Strike**. vol. 2, no. 831, p. 831, 2019. Disponível em: <https://doi.org/10.1038/s41929-019-0374-8>. Acesso em: 25 out. 2019.
- NEVES, W. A.; MURRIETA, R. S. S.; ADAMS, C.; RIBEIRO FILHO, A. A.; PEDROSO JUNIOR, N. N. Coivara: cultivo itinerante na floresta tropical. **Ciência Hoje**, vol. 50, no. 297, p. 26-30, 2012.
- NIERDELE, P.; WESZ, VJ. **As novas ordens alimentares**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2018.
- NODARI, R.; GUERRA, M. A agroecologia: estratégias de pesquisa e valores. **Estudos Avançados**. vol. 29, no. 83, 2015
- NONINI, D. The local food movement and the anthropology of global systems. **American Ethnologist**, vol. 40, no. 2, p. 267-275, 2013.
- ORGANIS. **Panorama do consumo de orgânicos no Brasil em 2019**. Disponível em: <https://www.organis.org.br/wp-content/uploads/2019/09/PESQUISA-ORGANIS-2019.pdf>. Acesso em 19 de novembro de 2019.
- OXFORD UNIVERSITY PRESS. **Word of the year 2007**. Disponível em: <https://en.oxforddictionaries.com/word-of-the-year/word-of-the-year-2007>. Acesso em: 05 mar. 2019.
- PAXTON, A. **The Food Miles Report**: The dangers of long-distance food transport. Disponível em: https://www.sustainweb.org/secure/Food_Miles_Report_2011.pdf. Acesso em 28 de fev. de 2019.
- PERES, F.; MOREIRA, J. C.; **É veneno ou é remédio?** Agrotóxicos, saúde e ambiente. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2003.
- POLLAN, M. **O dilema do onívoro**. Rio de Janeiro: Editora Intrínseca, 2007.
- RETIÈRE, M. e MORUZZI MARQUES, P.E. A justiça ecológica em processos de reconfiguração do rural : estudo de casos de neorrurais no estado de São Paulo. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, vol. 57, no. 3, p. 490-503, 2019.
- RUDY, K. Locavores, Feminism, and the Question of Meat. **The Journal of American Culture**, vol. 35, no. 1, 2012.
- SÃO PAULO. **Decreto Nº 57.058, de 14 de junho de 2016**. Prefeitura de São Paulo. Disponível em: <http://documentacao.camara.sp.gov.br/iah/fulltext/decretos/D57058.pdf>. Acesso em: 08 mar. 2019.
- SÃO PAULO. **Informes urbanos**: quem são os produtores agrícolas da Zona Sul de São Paulo? Secretaria Municipal de Desenvolvimento Urbano. ed. 45, 2020.

- SÃO PAULO. **Lei Nº 13.727, de 12 de janeiro de 2004.** Prefeitura de São Paulo. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a/sp/s/sao-paulo/lei-ordinaria/2004/1372/13727/lei-ordinaria-n-13727-2004-cria-o-programa-de-agricultura-urbana-e-periurbana-proaurp-no-municipiode-sao-paulo-e-define-suas-diretrizes>. Acesso em: 24 fev. 2021.
- SÃO PAULO. **Lei Nº 16.050, de 31 de julho de 2014.** Prefeitura de São Paulo. Disponível em: <https://gestaourbana.prefeitura.sp.gov.br/wp-content/uploads/2015/01/Plano-Diretor-Estrat%C3%A9gico-Lei-n%C2%BA-16.050-de-31-de-julho-de-2014-Texto-da-lei-ilustrado.pdf>. Acesso em: 04 mar. 2019.
- SÃO PAULO. **Projeto LUPA [2016/2017]:** Censo Agropecuário do Estado de São Paulo. Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo. Instituto de Economia Agrícola. Coordenadoria de Desenvolvimento Rural Sustentável, 2019.
- SÃO PAULO. **Departamento de Agricultura.** Disponível em: https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/desenvolvimento/abastecimento/agricultura_urbana/index.php?p=153588. Acesso em 08 de março de 2019.
- SÃO PAULO. **Feiras livres.** Prefeitura de São Paulo. Disponível em: <http://www.capital.sp.gov.br/turista/gastronomia/feiras-livres>. Acesso em: 05 mar. 2019.
- SÃO PAULO. **Projeto Ligue os Pontos.** Prefeitura de São Paulo. Disponível em: <https://gestaourbana.prefeitura.sp.gov.br/zona-rural/ligue-os-pontos/projeto/>. Acesso em: 08 mar. 2019.
- SCHLINDWEIN, M. M.; KASSOUF, A. L. Análise da influência de alguns fatores socioeconômicos e demográficos no consumo domiciliar de carnes no Brasil. **Rev. Econ. Sociol**, vol. 44, no. 3, p. 549-572, 2006 .
- SCHNEIDER, S.; GAZOLLA, M. **Cadeias curtas e redes agroalimentares alternativas:** negócios e mercados da agricultura familiar. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2017.
- SCHNEIDER, S. et al. Regimes agroalimentares e o lugar da agricultura familiar – uma apresentação ao debate. **Revista Mundi Meio Ambiente e Agrárias**, vol. 1, no. 1, 2016.
- SCHNEIDER, T. et al. **Digital Food Activism.** London: Routledge, 2017.
- SWINBURN, B. et. al. The Global Syndemic of Obesity, Undernutrition, and Climate Change: The Lancet Commission report. **Lancet**, 2019. Disponível em: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/30700377/>. Acesso em: 24 fev. 2021.
- SEADE – FUNDAÇÃO SISTEMA ESTADUAL DE ANÁLISE DE DADOS. **Informações dos municípios paulistas.** Disponível em: <http://www.imp.seade.gov.br/frontend/#/>. Acesso em: 08 mar. 2019.

- SILVA, R. Rumo à modernização: hortifrutícolas em foco. **Revista Hortifruti Brasil**, ed. 47, p. 8-13, 2005.
- SINISCALCHI, V. «Food activism» in Europe: changer practices, changer paradigms. **Anthropology of food**, S11, 2015.
- SLOW FOOD. **Our History**. Disponível em: <https://www.slowfood.com/about-us/our-history/>. Acesso em: 04 mar. 2019.
- SOUZA, M.; RODRIGUES, G. B. **Planejamento urbano e ativismos sociais**. São Paulo: UNESP, 2004.
- TEEB – THE ECONOMICS OF ECOSYSTEMS & Biodiversity. **2015 Interim report launch**. Global landscapes forum. Paris, 2015. Disponível em: <http://teebweb.org/our-work/agrifood/events/2015-interim-launch/>. Acesso em: 24 fev. 2021.
- TOURAINE, A. **La sociedad post-industrial**. Barcelona: Ariel, 1973.
- TOURAINE, A. **Production de la société**. Paris: Seuil, 1973.
- VALDIONES, A. P. G. Panorama da agricultura urbana e periurbana no município de São Paulo. Dissertação (Mestrado) – Programa de Pós-Graduação em Mudança Social e Participação Política, Escola de Artes, Ciências e Humanidades. Universidade de São Paulo: São Paulo, 2013.
- VASCONCELOS, F. Combate à fome no Brasil: uma análise histórica de Vargas a Lula. **Rev. Nutr.**, Campinas, vol. 18, no. 4, p. 439-457, 2005.
- WATERS, A. **Coming to my senses: the making of a counterculture cook**. New York: Clarkson Potter, 2017.
- WATERS, S. Situating movements historically: May 1968, Alain Touraine, and new social movement theory. **Mobilization: An International Quarterly**, vol. 13, no. 1, p. 63-82, 2008.
- WEBER, C.; MATTHEWS, S. Food-Miles and the Relative Climate Impacts of Food Choices in the United States. **Environ. Sci. Technol.**, vol. 42, p. 3508–3513, 2008.
- WILLET, W. et al. Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. Amsterdam: **The Lancet Commissions**. vol. 393, no. 10170, p. 447–492, 2019. Disponível em: [https://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736\(18\)31788-4/fulltext](https://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736(18)31788-4/fulltext). Acesso em: 03 nov. 2020.

ANEXO

**Questionário para entrevistas com mercado consumidor dos agricultores das organizações
Cooperapas e AAZL**

Objetivo: compreender, dos mercados indicados pelas organizações de produtores objeto da pesquisa, quais são as motivações, entraves e vantagens observadas em se comprar alimentos produzidos localmente.

1. Nome do entrevistado;
2. Idade;
3. Nome da organização;
4. Histórico de envolvimento com o tema da alimentação;
5. Natureza do estabelecimento;
  - a. Restaurante;
  - b. Varejo de alimentos (loja física);
  - c. Varejo de alimentos (online);
  - d. Refeitório;
  - e. Outros (especificar).
6. Volume de alimentos comprados mensalmente (kg ou ton);
7. Percentual desse volume proveniente das seguintes organizações:
  - a. Cooperapas;
  - b. AAZL;
  - c. outras organizações de produtores no município de São Paulo.
8. Quais dos atributos abaixo você identifica na compra das organizações AAZL e/ou Cooperapas e/ou outras organizações de produtores no município de São Paulo:
  - a. Preço;
  - b. Qualidade;
  - c. Variedade;
  - d. Atendimento/relacionamento;
  - e. Disponibilidade;
  - f. Localização;
  - g. Outros (especificar).
9. O que você entende por produto local?
10. Você está familiarizado com o conceito “locavorismo”? O que é o locavorismo para você?
11. Você considera que o fato de comprar localmente traz algum tipo de benefício para seu estabelecimento? Se sim, qual?
12. Você divulga para seus clientes ou o público em geral que seu estabelecimento comercializa produtos locais? (ex.: cardápio, sinalizações etc.)
13. Você acredita que seus clientes valorizam mais o seu estabelecimento pelo fato de comercializar produtos locais?
14. Você vê algum tipo de benefício social gerado pela compra de alimentos locais? Se sim, quais?

15. Você vê algum tipo de benefício ambiental gerado pela compra de alimentos locais? Se sim, quais?
16. Mais alguma observação sobre o relacionamento com a Cooperapas e a AAZL.