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

Qualidade dos alimentos e sua construção social: o Sistema de Inspeção
Municipal e as feiras dos produtores na aglomeração urbana de Piracicaba (SP)

Manuela Silva Silveira

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

Piracicaba
2018

Manuela Silva Silveira
Bacharela em Ciências dos Alimentos

Qualidade dos alimentos e sua construção social: o Sistema de Inspeção Municipal e as
feiras dos produtores na aglomeração urbana de Piracicaba (SP)
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
2018

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

Silveira, Manuela Silva

Qualidade dos alimentos e sua construção social: o sistema de inspeção municipal e as feiras dos produtores na aglomeração urbana de Piracicaba / Manuela Silva Silveira. - - versão revisada de acordo com a resolução CoPGr 6018 de 2011. - - Piracicaba, 2018.

113 p.

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

1. Qualidade dos alimentos 2. Feira dos produtores 3. Sistema de Inspeção Municipal 4. Produção da agricultura familiar I. Título

DEDICATÓRIA

Dedico a todos os agricultores, trabalhadores vitais dessa cadeia, a sua imensa experiência e sabedoria dos tempos da terra.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Capes pelo apoio a pesquisa através da concessão de bolsa durante o programa de mestrado. A pós-graduação é a principal responsável pela produção científica no Brasil, sua qualidade, ética e autonomia só são garantidas quando o/a pesquisador(a) possui estabilidade para se dedicar a pesquisa. Em momentos de sucateamento do ensino público, nunca é demais lembrar a importância da produção nacional, do papel da universidade pública e de sua autonomia para produção de conhecimento através do financiamento público da pesquisa.

Agradeço a meu orientador Paulo Moruzzi pelo apoio, exemplo de vida e conduta, pela calma e tranquilidade que contagiam, e por trazer sempre o melhor de cada aluno. Agradeço a professora Maria Elisa, por ter sido meu primeiro contato com as ciências humanas ainda na graduação, e por continuar ao meu lado também neste momento de formação. Ao professor Paulo Niederle pelas indicações de leitura e olhar atento.

Agradeço ao Programa Interunidades em Ecologia Aplicada pela jornada no campo interdisciplinar. A interdisciplinariedade coloca aos alunos a ousada tarefa de criar diálogos entre as áreas do saber. Agradeços aos professores do Pavilhão de Ciências Humanas por contribuírem nesta jornada para além das paredes das salas de aula, seja em conversas nos corredores ou nas paradas do cafezinho, todos esses momentos foram fundamentais para minha formação. Agradeço a Mara Casarin que entre seu profissionalismo e afetividade desenvolve excelente trabalho, sendo eficiente e compreensiva nos momentos de dúvidas e ajuda.

Da mesma forma agradeço aos colegas de programa e do grupo de pesquisa Agremal: Morgane, Sandro, Vitória, Natalia, Alberto, Tulio, Pierre, Flávia e Gabriela sem vocês a pesquisa na pós seria muito mais solitária e menos construtiva. Agradeço aos também colegas de programa e camaradas: Gabriele, Andressa, Gabriel e Lauro ao constante apoio, aos dias de luta, de reuniões infinitas, por darem sentido maior a essa formação e dividirem as angústias e utopias da construção de mundo melhor para todos.

Agradeço a Luiz, companheiro de todos os momentos por compartilhar comigo e possibilitar que compartilhe com você idéias, projetos, medo, plantas, trabalho, as contas, a louça, uma casa e uma vida. Agradeço a todos que tive a chance de morar junto, co habitar é a experiência mais íntima que permite trocas únicas, aos amigos da Refazenda: Guilherme, Matheus, Juliano e José e as irmãs da Gaiola.

Agradeço a meus pais Maria Luiza e Theophilo, pela vida, pela formação dada e pelo apoio sem hesitação em todas as minhas decisões, ainda que, por vezes, a compreensão do caminho tomado não seja tão clara. Vocês são minha fortaleza.

EPÍGRAFE

Eis minhas mãos:

*não tenho porque esconde-las,
ainda que, por teimosia,
tragam verrugas nos dedos
por apontar estrelas.*

Este é o nosso ofício:

*cavalgar verdades cadentes,
eternos/caducos presentes
que comem a si mesmos
mastigando seus próprios dentes.*

Assim são estrelas:

*tempo que tece a própria teia
que o atrela, cavalo que cavalga
a própria sela.*

Distanciamento

Objeto

Estranhamento

Espera

*como pintor ensandecido
que reprova a própria tela.*

Mauro Iasi

SUMÁRIO

RESUMO	7
ABSTRACT	8
LISTA DE FIGURAS	9
LISTA DE TABELAS	10
1. INTRODUÇÃO	11
2. QUALIDADE DOS ALIMENTOS.....	21
2.1. CONCEPÇÕES VIGENTES	21
2.2. OS MUNDOS DOS ALIMENTOS	27
3. O MERCADO DE ALIMENTOS	35
3.1. AS ORIGENS DO MERCADO.....	35
3.2. O DEBATE SOBRE O ENRAIZAMENTO.....	41
3.3. O SUBSTITUCIONISMO E O APROPRIACIONISMO	45
4. REGULAÇÃO DA QUALIDADE	47
4.1. A LEGISLAÇÃO SOBRE QUALIDADE DOS ALIMENTOS NO BRASIL.....	47
4.2. BREVE SÍNTESE	57
5. OS ESTUDOS DE CASO	59
5.1. CONTEXTUALIZANDO A REGIÃO	59
5.2. AS FEIRAS DOS PRODUTORES	67
5.3. FEIRA DO PRODUTOR DE RIO CLARO.....	69
5.4. FEIRA DO PRODUTOR DE SÃO PEDRO	81
6. CONSIDERAÇÕES FINAIS	93
REFERÊNCIAS	103
APÊNDICE.....	111
ANEXOS.....	113

RESUMO

Qualidade dos alimentos e sua construção social: o sistema de inspeção municipal e as feiras dos produtores na aglomeração urbana de Piracicaba

A questão central de nosso estudo é compreender como são formadas as concepções de qualidade dos alimentos no âmbito dos mercados de proximidade, especificamente, nas feiras dos produtores. Esta pesquisa teve como referência uma mudança recente no setor agroalimentar, identificada principalmente entre países europeus de uma virada para a qualidade, o *quality turn*. Observamos um renascimento das feiras, seja por um fortalecimento da importância daquelas já existentes, ou pela criação de novas feiras na região da aglomeração urbana de Piracicaba. Analisamos dois estudos de caso de mercados de proximidade, identificando como estão organizadas e quais são valores que lhes são atribuídos. Com o mesmo intuito, analisamos as normas jurídicas que incidem sobre os dois casos, através do Sistema de Inspeção Municipal (SIM), no entendimento que estas regras também expressam acordos e concepções, os quais são socialmente construídos e disputados. Para tal utilizamos teorias como aquelas da criação do mercado auto-regulável, proposta por Polany (2012), do enraizamento dos mercados de Granovetter (2007) e dos movimentos de apropriação e substitucionismo dos capitais industriais e financeiros, concebida por Goodman, Sorj e Wilkinson, (2008). A mobilização da teoria das convenções contribuiu sobremaneira para expressar as relações desse sistema, seus acordos e disputas através de suas convenções mobilizadas. Da mesma forma, o apoio nos trabalhos desenvolvidos por Storper (1997) e Stræt e Marsden (2006) foram essenciais para uma análise das convenções, em termos das qualidades dos alimentos. Os mercados de proximidade estudados, no caso as feiras de produtores de São Pedro e Rio Claro, representam sim espaços que permitem a construção de novas concepções em relação à qualidade dos alimentos.. No caso de São Pedro, encontramos uma ‘qualidade localizada’, onde a produção local, o conhecimento dos modos de fazer tradicionais, as receitas típicas e utilização de variedades nativas caracterizam a qualidade dos alimentos ofertados na feira. É uma qualidade com grande ancoragem em convenções domésticas e ecológicas, onde se misturam o cuidar da terra e aquele da família. Em Rio Claro, município com um perfil menos rural, ocorre um renascimento da produção local, tanto com produtores que sempre estiveram no setor quanto com ‘novos agricultores’. A qualidade encontrada aí é aquela de tipo ‘especializada’, onde a diferenciação através da obtenção de selos de certificação estão se configurando como o caminho dessa feira. Assim, a qualidade do alimento processado é garantida pela especialização da produção e assegurada pelo SIM, implementado no município. Identificamos que o SIM, no caso específico dos estudos, não contemplam ou estimulam produções locais com qualidade diferenciada, reproduzindo sobremaneira convenções industriais levando a uma especialização das produções locais.

Palavras-chave: Qualidade dos alimentos; Feira dos produtores; Sistema de Inspeção Municipal; Produção da agricultura familiar

ABSTRACT

Food quality and its social construction: the municipal inspection system and the farmers market in the urban agglomeration of Piracicaba

The central question of our study is to understand how the conceptions of food quality are formed, more specifically in the scope of the proximity markets, in the case, in the farmers market. This research had as a reference a recent change in the agrifood sector, identified mainly among European countries, the quality turn, which expresses an aesthetic criticism that opposes the standardization of consumption; an ecological principle that is designed against the impacts generated by the Green Revolution. Our research allowed us to observe a renaissance of the farmers markets, either by strengthening the importance of those already existing, or by creating new markets in the region of the urban agglomeration of Piracicaba. In this sense, we seek to analyze two case studies of proximity markets, identifying how they are organized and what values are attributed to them. With the same intention, we analyze the legal norms that affect both cases, through the Municipal Inspection System (MIS), in the understanding that these rules also express agreements and conceptions, which are socially constructed and disputed. We use theories such as the creation of the self-regulating market proposed by Polany (2012), the embeddedness of Granovetter's markets (2007) and the appropriationist and substitutionist movements of industrial and financial capitals, designed by Goodman, Sorj and Wilkinson, (2008). The mobilization of the theory of conventions has greatly contributed to express the relations of this system, its agreements and disputes through its mobilized conventions. Similarly, support in the works developed by Storper (1997) and Stræt and Marsden (2006) were essential for an analysis of conventions in terms of food qualities. The proximity markets studied, in this case the farmers markets of São Pedro and Rio Claro, represent spaces that allow the construction of new conceptions regarding the quality of food. In the case of São Pedro, we find a 'localized quality', where local production, knowledge of "traditional ways of making", typical recipes and use of native varieties characterize the quality of the foods offered at the farmers market. It is a quality with great anchorage in domestic and ecological conventions, where the care of the land and that of the family are mixed. In Rio Claro, a municipality with a less rural profile, there is a revival of local production, both with producers who have always been in the sector and with 'new farmers'. The quality found there is that of the 'specialized' type, where the differentiation through the obtaining certification stamps are being configured as the way. Thus, the quality of processed food is guaranteed by the specialization of production and ensured by the MIS, implemented in the municipality. We have identified that MIS, in the specific case of the studies, do not contemplate or stimulate local productions with differentiated quality, reproducing a lot of industrial conventions leading to a specialization of local productions.

Keywords: Food quality; Farmers market; Municipal Inspection System; Family farming production

LISTA DE FIGURAS

Figura 1. As duas dimensões de produção de Storper (1997) e os modelos de qualidade de Stræt & Marsden (2006).	31
Figura 2. Selos de inspeção federal, municipal e estadual.	51
Figura 3. Aglomeração Urbana de Piracicaba	60
Figura 5. Qualidade dos alimentos para consumidores da Feira Corujão e convenções mobilizadas	79
Figura 6. Qualidade dos alimentos da Feira Corujão.....	81
Figura 7. Qualidade dos alimentos para os consumidores da Feira Luiz Ant ^o Momesso e convenções mobilizadas.....	89
Figura 8. Qualidade na Feira Luiz Ant ^o Momesso	91

LISTA DE TABELAS

Tabela 1. Quadro que sintetiza abordagem analítica do projeto	18
Tabela 2. Principais convenções usadas nos estudos sobre os sistemas agroalimentares.....	29
Tabela 3. A utilização do domínio conceitual "enraizamento" no sistema agroalimentar	44
Tabela 4. Unidades de produção agropecuárias presentes nos municípios da AUP.....	64
Tabela 5. Sistematização dos mercados de proximidade na região de estudo.....	66
Tabela 6. Estrutura fundiária do município de Rio Claro (SP).....	70
Tabela 7. Estrutura fundiária do município de São Pedro (SP).....	82

1. INTRODUÇÃO

É bem entendido o quão intimamente está ligada a Revolução Verde ao padrão de cultivo hegemônico atual, como um processo que propagou a utilização de máquinas no campo, fertilizantes químicos e sementes melhoradas. Esse padrão tem como objetivo produzir alimentos em grandes quantidades, correspondendo a concepções de segurança alimentar nascidas no período do pós 2ª Guerra Mundial (PINHEIRO, 2008). Houve de fato um aumento considerável de produtividade nas lavouras, o qual no entanto ocorreu com a especialização produtiva, êxodo rural e diversos impactos degradantes ao meio ambiente. No decorrer dos anos, a produção agrícola se transformou numa agricultura industrial.

No caso da produção de alimentos (mas não somente nela), a utilização de máquinas em cada vez mais etapas do processo produtivo requer um padrão muito específico de cada planta e de seu produto (forma, peso, tamanho), definidos em função de uma escala de produção maior e regular. Esse padrão de qualidade pautado na produtividade e regularidade de oferta estimulou a redução das variedades produzidas (MAZOYER e ROUDART, 1998), como também a geração de uma concepção de qualidade muita específica e padronizada.

O processo de apropriação do trabalho rural pelo capital industrial pode ser explicado pelo conceito do *apropriacionismo*, o qual define que a modernização da agricultura, por exemplo, com adoção de máquinas em etapas do processo produtivo, ocorre através de sucessivas apropriações das atividades rurais, as quais são assim transformadas segundo as lógicas industriais. Esse movimento, por ter um caráter setorial, sucessivo e ininterrupto, criou ramos industriais autônomos da produção agrícola, como o setor de maquinários, de fertilizantes e de sementes híbridas (GOODMAN, SORJ e WILKINSON, 2008).

Assim, se por um lado tivemos a seleção de plantas para atender a uma qualidade industrial, por outro, no Brasil, o conhecimento e a utilização de variedades de plantas nativas, que poderiam diversificar essa produção, não pode ser caracterizado como de “massa” ou de ampla utilização. A esse baixo uso da biodiversidade nacional podemos associar a ocidentalização dos hábitos alimentares decorrente, em grande medida, da industrialização do setor agrícola e da globalização dos mercados, tendo ambos uma tendência homogeneizadora das formas de se nutrir. Em âmbito mundial, por exemplo, podemos inferir essa tendência homogeneizadora pela estimativa de que apenas 250 espécies são utilizadas na agricultura, sendo que destas 20 são responsáveis por 90 por cento da alimentação humana. Dentre estas 20 espécies, o milho, o arroz e o trigo perfazem 70 por cento deste total (PUIGNAU e DA CUNHA, 1996).

Ainda que todo o movimento da especialização seja real, ele não é tão simples nem tão absoluto como uma análise apressada poderia induzir a pensar. De fato, muitos estabelecimentos agropecuários se afastam da especialização dominante (MAZOYER e ROUDART, 1998), o que também pode ser considerado como uma estratégia de diferenciação. No entanto, em termos gerais, pode-se afirmar que, desde a década de 50, principalmente, a alimentação cotidiana se homogeneizou progressivamente. A produção alimentar passou de agroecossistemas diversificados a outros hiperespecializados e integrados em vastos sistemas agroindustriais em escala internacional. Desse modo, tivemos um aumento considerável da produção mundial de alimentos, ao mesmo tempo que desapareceram diversas variedades vegetais e animais no âmbito de dietas relativamente locais (CONTRERAS e GRACIA, 2011).

Esse movimento de consolidação de padrões ligados a uma economia de escala internacional, ganha amplitude no Brasil na década de 90, com a consolidação dos supermercados, que reestruturaram o setor de abastecimento e distribuição, tendo como principais articuladores empresas transnacionais (WILKINSON, 2008). Anterior a este período, um padrão de economia internacionalizada já era, em certa medida, presente no Brasil, uma vez que nossa economia sempre foi de base exportadora. No entanto, a agricultura industrial estava atrelada mais às produções de *commodities* do que aquelas alimentícias, sendo reservado para estas últimas o mercado doméstico, compreendendo assim outra dinâmica (FURTADO, 1980). É então, no cenário da década de 90, de consolidação de oligopólios no setor de distribuição e abastecimento, com a liberalização da economia, que temos uma apropriação ainda mais profunda do capital financeiro no setor agoralimentar.

Convém aqui lembrar que os supermercados surgiram, na esfera internacional, durante a década de 30, nos Estados Unidos. Sob um contexto de depreciação econômica, vieram como alternativa de oferta de alimentos em grandes quantidades com valor reduzido. Sua lógica se funda na distribuição de alimentos em grande escala sob auto-serviço, o que reduz sobremaneira o preço final¹ do produto. Em nosso país, os supermercados tiveram sua primeira aparição no final da década de 50, voltados para as classes de maior poder aquisitivo residentes nas grandes capitais. Naquele período, o canal de abastecimento da maioria da população ainda eram as feiras e mercearias/vendas locais, as quais, no senso comum, ofereciam produtos de qualidade a menores preços (KNOKE, 1963).

Esse modelo de abastecimento, baseado em mercados mais regionalizados, esteve presente nos planos de distribuição de alimentos no Brasil até meados da década de 60. Neste momento, havia uma distribuição de papéis, no qual o atacado formava os preços dos alimentos e

¹ Vale destacar que numa tendência histórica grande parte desse valor reduzido é retirado da parte que cabe a produção no campo (WILKINSON, 2007).

mantinha estável a oferta. A criação das Centrais de Abastecimento S/A (CEASA) em cada estado brasileiro é um projeto e uma realização deste período. Seus entreposto e armazéns, mesmo de companhias de capital misto, eram controlados pelo Estado. A primeira fase de consolidação das CEASAs foi caracterizada pela montagem das Centrais de Abastecimento nas capitais. Na segunda fase, seriam montados os Mercados dos Produtores nas regiões de destacada produção alimentícia, para melhorar o poder de negociação dos produtores. Esta segunda fase do projeto teve início na década de 70, porém não ocorreu como planejado. Com investimentos reduzidos na sua implementação, os Mercados dos Produtores não chegaram a se instituir na maioria dos estados (BELIK, 2005).

No lugar, houve uma mudança radical no sistema de distribuição, com a propagação das grandes redes de distribuição, como mencionado acima. Em apenas dez anos, os supermercados no Brasil atingiram um nível de cobertura equivalente àquele que demorou cinquenta anos para ser alcançado nos Estados Unidos. Essa mudança é acompanhada pelo desenvolvimento de padrões de qualidades privados, instituídos pelas empresas transnacionais que representam essas redes. Estando as mesmas ligadas às grandes escalas de produção e à dinâmica econômica internacional. Deste modo, muitos estudos apontam para as cadeias de supermercados e as empresas agroalimentares como os principais atores na imposição de padrões privados de qualidade agroalimentar aos produtores em países da Ásia, América Latina e África. Trata-se assim de um mercado concorrencial desfavorável para pequenos e médios produtores (REARDON, 2006). Desta maneira, no final dos anos 90, o acirramento das dificuldades para manter as condições econômicas de sobrevivência da pequena produção se acentuou, sendo apontado até os dias atuais (ATASOY, 2017), ainda que diversas estratégias tenham emergido e garantido a (r)existência dessa produção.

As grandes redes de distribuição cresceram e com elas ocorreu o aumento da comercialização de alimentos processados e ultraprocessados (BRASIL, 2014). Estes últimos possuem uma porcentagem significativa em seus ingredientes de derivados químicos das culturas produzidas em grande escala, como o milho, a soja e a cana-de-açúcar. Essa estratégia conjunta da indústria alimentar em consonância com a produção de *commodities* pode ser apreendida com o conceito de *substitucionismo*. Trata-se de mais uma via de acumulação para o capital industrial, em razão do componente agrícola do alimento ser substituído por um produto industrializado (GOODMAN, SORJ e WILKINSON, 2008), prevalecendo padrões de qualidade associados a fornecimento estável e abundante de matéria prima.

Mesmo com o avanço desproporcional das grandes redes de varejo, as velhas conhecidas formas de comercialização, como as feiras, nunca deixaram de existir, ainda que tenha ocorrido

muitas modificações. Com efeito, não se pode dizer que as feiras de hoje são as mesmas da época colonial, ainda que sua função principal tenha permanecido, aquela de abastecer as cidades com gêneros alimentícios (PINTAUDI, 2006).

As variações entre esses dois polos da qualidade (aquela da pequena produção/varejo local e aquela industrial/grande distribuição) são infinitas, não existindo objetivamente uma polarização das práticas existentes, nem podemos nos deixar cair numa análise maniqueísta tateando pelas margens o debate. Porém, de fato, podemos afirmar que esse modelo imperante de produção baseada nos moldes dos conceitos gêmeos de apropriação e substitucionismo e da distribuição fundada em grandes escalas tem gerado uma oferta de alimentos nutricionalmente pobre, com muitas calorias “vazias”. Como consequência, no que tange à saúde da população, desde dos anos 2000, desenvolve-se uma “era de dupla carga de má nutrição”, onde a fome e a subnutrição co-existem num mesmo país ou cidade ao lado de doenças como por exemplo a obesidade e a diabetes. Efetivamente, de um lado, come-se muito mal e, de outro lado, não se come o suficiente (FAO e OPS, 2017).

Assim há uma complexa relação entre as etapas do sistema alimentar, que podem ser resumidamente apontadas como a produção, o processamento, a distribuição e o consumo de alimentos. Estas etapas são influenciadas umas pelas outras, ora a produção ditando os moldes do processamento, ora o processamento ditando as condições de distribuição, ora o consumo buscando influenciar alguma etapa do sistema, estando portanto todas as etapas interrelacionadas. Assim, não é adequado afirmar que uma etapa exerce influência maior sobre as outras, como poderiam supor alguns economistas sobre a relação da demanda sobre a produção. A propósito, podemos salientar aqui que o alto consumo de alimentos processados, por exemplo, está vinculado às estratégias de marketing alimentar da indústria, que manipula a pesquisa científica e induz hábitos aos consumidores, definindo, como aponta a socióloga Marion Nestle (2002), sob critérios questionáveis, a ideia sobre um alimento de qualidade.

No nosso caso, no âmbito do consumo surge, ainda na década de 90, e porque não dizer, em resposta às condições apresentadas no período, um movimento contrário ao padrão hegemônico de consumo agroalimentar, de crítica ao consumo em massa, com propostas de busca por alimentos mais saudáveis e de qualidade diferenciada, o que Goodman (2003) definiu como o *quality turn* – uma virada da qualidade. Trata-se de uma resistência às forças desenraizadoras do capitalismo, considerando a noção de *enraizamento* de Polanyi, o qual analisa a formação dos mercados pré-capitalistas, fortemente enraizados em relações sociais (POLANYI, 2012); ou ainda, de um mecanismo de criação de mercados de nicho, onde produtores buscam

por características em seus produtos que apelam, não sobre as bases da competitividade em preços, mas em termos de suas qualidade ecológicas, morais e estéticas.

Esta “virada” está sem dúvida correlacionado ao debate sobre a segurança alimentar e nutricional, uma vez que a garantia da mesma é alcançada com “acesso regular e permanente a alimentos com *qualidade* e em quantidade suficiente” (BRASIL, 2006). Ainda que exista grande polissemia na noção de segurança alimentar, a concepção de qualidades dos alimentos está presente aqui, o que ganha ainda mais peso com a noção de *soberania alimentar* (MORUZZI MARQUES, 2010). Apesar de perspectivas concorrentes neste debate, atualmente já existe a defesa da ideia de que a garantia de segurança alimentar e nutricional deve perpassar e fortalecer a soberania alimentar das comunidades. Assim, ambas as concepções de segurança e soberania alimentar seriam intrinsecamente ligadas às qualidades ecológicas, culturais e sociais dos alimentos produzidos.

A qualidade então passa a ser um fator chave para a segurança alimentar, tanto no reestabelecimento da confiança no sistema alimentar quanto no estabelecimento de *standards*, padrões de mercado. Daí emerge uma valorização dos alimentos produzidos localmente, da produção orgânica e agroecológica, artesanal e dos mercados de proximidade (WILKINSON, 2008). Por outro lado, alguns estudos apontam para um *commodity retourn*, a partir dos anos 2000, tomando como foco a a volta das produções baseadas em escala, ao invés daquelas com base na qualidade do alimento produzido.

A propósito, os municípios em estudo aqui se encontram na Aglomeração Urbana de Piracicaba (AUP), região caracterizada pela forte presença das monoculturas de cana-de açúcar e cítricos, além das áreas de pastagens (BARRETO, SPAROVEK e GIANNOTTI, 2006). Em outros momentos históricos, foi uma paisagem marcada pelas culturas do milho, café e algodão, com registros de que, em meados do século XIX, a produção de alimentos “excedia muito o consumo local”, sendo comercializada, por exemplo, para São Paulo e Campinas. Esta produção, no entanto, no final deste mesmo século, já havia sido reduzida “a quase nada”, com a expansão modernizada do cultivo de cana (LEONÍDEO, 2013).

A AU de Piracicaba é composta por 23 municípios, os quais juntos somam, em número de habitantes, 1,45 milhão, dispersos em Águas de São Pedro, Analândia, Araras, Capivari, Charqueada, Conchal, Cordeirópolis, Corumbataí, Elias Fausto, Ipeúna, Iracemápolis, Laranjal Paulista, Leme, Limeira, Mombuca, Piracicaba, Rafard, Rio Claro, Rio das Pedras, Saltinho, Santa Gertrudes, Santa Maria da Serra e São Pedro. Para além do papel de destacado centro agrícola, a região também possui um diversificado parque industrial, concentrando empresas nacionais e

multinacionais. Os setores sucroalcooleiro, metal-mecânico, agroindustrial, metalúrgico, de bens de capital e de cerâmica são os principais (SÃO PAULO, 2017).

O perfil das propriedades rurais na região são: grandes áreas (>100 ha), especializadas nas monoculturas citadas, e um número significativo de médias propriedades (de 50 a 100ha) (TERCI, PERES, *et al.*, 2009). A pressão fundiária, fomentada pelas dinâmicas da própria produção de cana, é tamanha que há uma tendência propriedades médias serem arrendadas para os monocultivos.

Por outro lado, a presença de um entreposto da Companhia de entreposto e armazéns gerais de São Paulo (Ceagesp) em Piracicaba também exerce pressão sobre padrões de competitividade e escala na produção de alimentos, uma vez que o mesmo é abastecido pelas principais regiões produtoras de cada cultura, comercializando uma média de 3,9 mil toneladas de alimentos por mês (SÃO PAULO (ESTADO), 2017).

A emergência de mercados alimentares de qualidade na região, voltados para produtores de alimentos, pode ser identificada através do crescimento recente dos mercados de proximidade. Como exemplo, as feiras de produtores, feiras livres, redes de consumo solidário e compras na propriedade se multiplicam. Uma característica chave desses mercados seria sua capacidade de ressocializar e ressignificar o alimento. A relação produtor-consumidor com mais proximidade permite oferecer mais informações sobre a origem dos produtos e abre espaços para construção de valores e significados em torno do alimento (FERRARI, 2011).

Apesar do crescimento relativo dessas formas de comercialização, ainda são de reduzido espectro e sua eficiência em atingir objetivos como de abastecimento regional ou de fomentar práticas de agricultura saudáveis ao meio ambiente atenuando as desigualdades sociais, são difíceis de se mensurar. Contudo, é possível realçar seu potencial em realocar valores no sistema agroalimentar. Estes deslocamentos de posições valorativas dizem respeito à distribuição de renda e à forma de avaliar a viabilidade econômica, implicando em discussões sobre qual parcela do valor final dos produtos alimentares deveria ser apropriado pelos produtores agrícolas, responsáveis por considerável trabalho histórico de manutenção da qualidade dos alimentos, suas variedades, modos e técnicas de processar. No sistema convencional, o valor se define sobretudo no varejo, lugar onde o capital circula. Essas formas “alternativas” de comercialização tentam deslocar para a fase agrícola e rural o valor (WILKINSON, 2007).

Tendo expostos estes apontamentos, nosso objetivo consiste em abordar a formação da atual noção de qualidade dos alimentos, considerando as correlações e influências econômicas, além do desenvolvimento da tecnologia moderna, sem deixar também de mencionar as convenções que delineiam a qualidade alimentar, definidas legalmente nas normas e legislações

vigentes e, socialmente, nas relações cotidianas. Desta forma, tratar-se-á de evidenciar como são construídas as formas alternativas de comercialização, através dos mercados de proximidade na AU de Piracicaba, com vistas a examinar a emergência de novos conceitos de qualidade alimentar.

Para tal, buscamos identificar como estão organizados, quais são os valores e dinâmicas sociais em torno da construção da qualidade dos alimentos veiculada por estes mercados, buscando apontar em que medida se constituem como uma alternativa ao padrão dominante. Partimos do pressuposto de que há uma tendência de reconfiguração do sistema alimentar que se manifesta nos circuitos curtos de produção e comercialização, os quais podem suscitar novas referências de qualidades de alimentos. A qualidade exprime valores, que no âmbito desses mercados se constituem em estratégia que visa a ampliação da autonomia e maior apropriação de valores pela cadeia.

Quando se toma os mercados de proximidade com a perspectiva de análise de alimentos de qualidade, a contraposição entre o artesanal e o industrial é recorrente. Mas afinal, nesse sentido, quais são as fronteiras entre os sistemas alimentares alternativos e convencionais, ainda mais quando há tanta apropriação das grandes indústrias de termos como “tradicional”, “artesanal”, “caseiro”, entre outros. Explorar as relações competitivas entre essas duas esferas pode expor os desequilíbrios de poder e os efeitos gerados na produção de alimentos. Outro aspecto a se destacar no estudo é seu nível de informalidade. Efetivamente, muitas experiências regionais se encontram em situação de grande informalidade, o que coloca a comercialização por essas vias em situação de ilegalidade. Essa situação contribui para manter sua posição a margem dos mercados de maior alcance, expondo o produtor a riscos constantes de confisco ou outro tipo de sanção.

Para conseguir abarcar as diversas dimensões consideradas para o estudo das concepções de qualidade alimentar, explorando profundamente a natureza do fenômeno e suas dinâmicas, sem deixar de correlacioná-lo com questões mais amplas, é necessário identificar as ferramentas conceituais e metodológicas mais pertinentes e fecundas.

Tabela 1. Quadro que sintetiza abordagem analítica do projeto

Dimensões	Empírica	Normativa
Componentes	Qualidade dos alimentos como fator chave na construção social de mercados	Concepções de qualidade dos alimentos presentes na legislação, normas e discursos dos atores
Foco	Na prática	Efeito na ação
Categorias de análise	Biodiversidade	Qualidade
	Inovação	Divulgação
	Enraizamento	Localidade
	Modos de fazer	Substitucionismo/Apropriação
Modo de análise	Descrição e compreensão das práticas sociais de produção e comercialização	Avaliação qualitativa dos efeitos das instituições na performance das iniciativas

Fonte: Elaborado pela autora.

A metodologia escolhida para a pesquisa de campo foi a de estudo de caso, o que corresponde ao perfil qualitativo-analítico da pesquisa. Essa metodologia permite obter dados essencialmente qualitativos como indicadores de funcionamento de estruturas e relações sociais, sem perder a complexidade dos processos, tendo em vista a riqueza das múltiplas relações e interações de seus componentes.

A pesquisa de campo conteve uma fase inicial exploratória, onde se determinou as experiências a serem estudadas. Nesta etapa, houve modificação da escolha inicial, da concepção do projeto: no lugar de três tipos de circuitos curtos (CC) de modalidades diferentes, a escolha recaiu sobre a focalização em processos de implantação e revalorização das feiras de produtores da região de estudo.

Para esta escolha, foi fundamental o contato e entrevistas com os agrônomos responsáveis pelas casas de agricultura (CATI) de cada município da AUP. Esse processo ocorreu de junho a novembro de 2016 e permitiu construir uma visão ampla das iniciativas em relação aos CC e a produção de alimentos na região, bem como suas limitações e entraves. Para tal, foi realizado um primeiro contato por e-mail com as CATIs de todos os municípios, a fim de realizar um levantamento dos CC presentes em cada cidade (feiras, grupos de consumo ou outro mecanismo de venda direta). Aos municípios que continham iniciativas consolidadas foram realizadas visitas para conhecimento.

A escolha portanto dos dois estudos de caso foi intencional, buscando identificar situações que permitissem discutir a problemática dessa pesquisa, ou seja, processos sociais marcados por interações na esfera econômica que se relacionassem com a construção social da qualidade. Assim, contemplou-se as feiras dos produtores dos municípios de São Pedro e Rio

Claro, privilegiando processos que envolvam a diferenciação pela qualidade, atrelados a formas de cooperação e de produção da agricultura familiar.

A pesquisa de campo, portanto, foi realizada em duas etapas: na primeira, ocorreu um estudo exploratório, como já mencionando, e, na segunda, foi conduzida a pesquisa empírica dos casos selecionados. Nesta etapa, foram utilizadas as ferramentas metodológicas de entrevistas, pesquisa documental e observação participante.

As entrevistas foram realizadas com produtores e consumidores das feiras, além de outros atores-chave, como técnicos de extensão rural e funcionários de diferentes secretarias das prefeituras. De caráter semi-estruturado, o roteiro de entrevista permitiu que questões se destacassem em cada caso e que novas questões surgissem para além do campo previamente estabelecido. Assim, ao longo do processo de análise dos dados obtidos desta maneira, foi pertinente a re-visitação de teorias e conceitos.

A pesquisa, dessa forma, contou com entrevistas a produtores, consumidores e agentes-chaves, com roteiros direcionados a cada tipo de informante. O número de entrevistados foi determinado pela própria dinâmica da pesquisa, levando em consideração a saturação teórica das respostas. Como ocorreram durante a realização das feiras, lançou-se mão das anotações em caderno de campo no lugar das gravações.

Como forma de capturar acontecimentos alusivos ao presente, mas também ao passado, um dos recursos utilizados no início das entrevistas com os produtores foi a solicitação de uma narração de suas trajetórias individuais, coletivas ou familiares, no que tange à produção de alimentos e sua relação com a feira, com a solicitação igualmente de explicações sobre as transformações ocorridas. No caso dos consumidores, para atingi-los de maneira aleatória e de forma que despertasse o interesse na pesquisa, com sua participação, para além da abordagem direta, montou-se uma banquinha onde era fixada um cartaz com uma pergunta motivadora sobre a temática da pesquisa, fazendo com que os consumidores da feira entrassem em contato com a pesquisadora por curiosidade, procurando assim despertar seu interesse no tema. A partir de então, iniciava-se o convite para participação e realização da entrevista.

Para analisar e organizar as informações obtidas nas entrevistas, realizou-se quatro etapas: pré-análise; sistematização do material; tratamento dos dados e interpretação. Assim busca-se descobrir os núcleos de sentido da comunicação, organizando os dados em categorias orientadas pelos objetivos, hipótese e referencial teórico da pesquisa (MINAYO, DESLANDES e GOMES, 1993).

Assim exposto, a dissertação está organizada em quatro capítulos, para além desta introdução e da discussão e considerações finais. No capítulo 2, buscamos expor o quadro

teórico dos estudos sobre qualidade dos alimentos, evidenciando as concepções vigentes e principais teorias que estão sendo utilizadas nos estudos sobre o tema. No capítulo 3, exploramos a origem dos mercados, com base nos estudos desenvolvidos por Karl Polanyi. O capítulo 4 expõe as conexões entre economia e legislação, ou seja, a maneira como os mercados são regulados, que no nosso caso se dá no âmbito do Sistema de Inspeção Municipal. O capítulo 5 trata dos estudos de caso, tecendo considerações sobre os dados levantados com luzes a teoria das convenções, seguido da discussão e das considerações finais.

2. QUALIDADE DOS ALIMENTOS

Neste capítulo, propomos uma revisão teórica para discutir a qualidade dos alimentos e sua construção social. Inicialmente, exploramos as concepções vigentes sobre qualidade dos alimentos a partir de sua construção histórica. Em seguida, refletimos sobre os mundos dos alimentos, ou seja, utilizamos teorias como àquela das convenções, considerando as mudanças na produção, para delinear nosso arcabouço. Por fim, apresentamos a definição dos principais termos e categorias que serão usados ao longo da dissertação.

2.1. Concepções vigentes

A noção de qualidade do alimento conhece diferentes significados em função da época e do lugar. Segundo Stanziani (2005), a qualidade alimentar, perpassando diversos sistemas econômicos ao longo da história, veicula valores distintos, tal como nas civilizações antigas, em diferentes formações sociais pré-capitalistas e na modernidade.

A qualidade é formada por atributos diversos, cuja hierarquia orienta os indivíduos em suas decisões de acordo com suas preferências, sendo as mesmas socialmente construídas. Sabor, aroma, textura, peso, acidez, aparência compõem uma espécie de função qualitativa. A avaliação dessas características depende de valores e crenças de uma sociedade.

Nos anos mais recentes, de forma mais acentuada no final dos anos 80, a ciência agrega ao conceito de qualidade dos alimentos o aspecto nutricional e sanitário (VALENTE, 2002). Determinações de calorias, proteínas, vitaminas e microrganismos indesejáveis são pauta da indústria, e passam a integrar o pacote de atributos que constroem a noção de qualidade. Amplamente utilizada no universo industrial, este tipo de definição difundiu-se rapidamente no sistema agroalimentar, sobretudo a partir da consolidação de um regime de grande escala de produção (MCMICHEL, 2009).

Assim, é coerente conceber que a qualidade não é uma propriedade intrínseca dos alimentos. Ela necessita de um referencial, que passa a ser estabelecido a partir da relação entre o produto e o critério pelo qual ele está sendo julgado. Ao mesmo tempo, qualidade é uma palavra com inevitáveis conotações positivas. No entanto, quando precedida por um adjetivo como pobre, ruim ou inferior esse valor é alterado. Mas na abstenção de certas “qualificações”, a palavra é praticamente revestida de conotação positiva. Falar que algo é de qualidade é praticamente o mesmo que recomendá-la. Como um substantivo abstrato, a capacidade da

“qualidade” de recomendação é encoberta e, ainda que implicitamente, está sempre contida uma referência a algum atributo específico, o qual orienta decisões.

A formação dessa última, muitas vezes, é obscura, mas a apelação de qualidade pode ser aceita sem grandes reflexões. Ser localmente produzido, de uma origem identificável de produção, envolvendo venda direta ou um contato maior entre produtor e vendedor, com ligações culturais com o local produzido são atributos presumidamente relevantes. Em outras palavras, o termo qualidade dos alimentos enreda firmemente o empírico e o normativo. Refere-se a atributos particulares de um produto e, ao mesmo tempo, veicula um julgamento presumível que é positivo (HARVEY, MCMEEKIN e WARDE, 2004).

Trata-se precisamente de um tipo de conceito que deve ser lidado com cuidado. O perigo consiste em aceitar sem criticidade o apelo normativo. Outro problema é subestimar a importância de examinar significados pelos quais esses apelos são gerados, estabelecidos e defendidos.

A maioria dos estudos sociais sobre alimentação na sociedade moderna focavam, de uma maneira ou de outra, a dimensão do “gosto/sabor” dos alimentos. São mais de 250 anos de pesquisas nessa linha, obviamente cada um com suas especificidades. Entre muitos trabalhos podemos citar Pierre Bourdieu, com “Gosto de classe e estilo de vida”, Brillat Savarin em “Fisiologia do Gosto” e Jukka Gronow com “A Sociologia do Gosto”.

Qualidade se apresenta como uma abordagem mais abrangente, pois permite que várias características dos alimentos sejam expostas, não só as que constituem o gosto, a classe ou a fisiologia, permitindo examinar os diversos processos que compõe sua construção.

Essa abordagem da “qualidade dos alimentos” está sendo construída em intimidade com a questão do consumo e do consumidor, considerando que, em estudos sobre as preferências alimentares, esta última é negligenciada. Há, no entanto, um problema associado à compreensão desse consumidor: a visão dominante de liberdade dos consumidores, como o direito de comprar o que querem em um mercado livre; funda-se nos princípios da economia neoclássica ortodoxa. Nesse sentido, o consumo é visto como o reino da autonomia individual, onde é esperado que indivíduos racionais ajam de acordo com o que consideram ser seus interesses pessoais. Este modelo constitui a chave para as análises da neoclássica, sendo, no entanto, uma representação muito distante do que ocorre na realidade (HARVEY, MCMEEKIN e WARDE, 2004).

De todo modo, a partir de meados dos anos 90 e início dos anos 2000, ocorre um aumento do uso do termo qualidade tanto na área acadêmica, norteador pesquisas e abordagens¹ quanto no debate público. Esse aumento, por sua vez, pode ser compreendido como uma reação

à crise de confiança na cadeia de abastecimento, radicalmente modificada no final do século XX, principalmente com a consolidação dos supermercados.

Assim exposto, podemos dizer que as análises centradas na qualidade dos alimentos se configuram, em grande parte, como um contraponto das orientações gerais do sistema alimentar hegemônico, que se alinha com a busca incondicional de baixo custo, conveniência, oferta regular de produtos, confiabilidade e previsibilidade. Desta perspectiva, qualidade não é associada a um autêntico lugar de origem, conhecido e rastreável, ou a um alimento com sabor e textura excepcionais, com garantias de sanidade, composição nutricional adequada e de aquisição acessível. Talvez seja mais apropriado, a menos que certas qualidades possam ser demonstradas como melhores do que outras, dizer simplesmente que o sistema industrial, ou as cadeias longas de produção e distribuição, funda sua qualidade em critérios diferentes destes últimos. Deve-se, contudo, ter cautela para não escorregar entre o descritivo e os registros normativos do termo, implicando assim que coisas não rotuladas com “qualidades” sejam tidas como inferiores (HARVEY, MCMEEKIN e WARDE, 2004).

A desconfiança no sistema alimentar dominante tem sua expressão mais forte em questões de segurança dos alimentos: por esse termo entendemos as práticas de higiene e controle sanitário (ANVISA, 2017). Indiscutivelmente, o campo do abastecimento alimentar se tornou um dos mais controversos no contexto político contemporâneo. Porém, atrelar estas controvérsias somente às crises e escândalos alimentares relacionados à segurança dos alimentos é questionável. A mídia, de maneira geral, atribui uma importância considerável aos eventos espetaculares, dando foco publicitário a episódios de adulteração de alimentos e de falhas da produção em larga escala como nos casos do leite longa vida adulterado com soda cáustica, formol e água oxigenada; da bebida láctea infantil com resíduos de produtos de limpeza ou da famosa doença da “vaca louca” (encefalopatia espongiforme bovina).

Efetivamente, a principal causa dessa insegurança e ansiedade em relação à saúde e ao meio ambiente está relacionada aos efeitos negativos da modernização, com sua industrialização intensiva e com o distanciamento entre os atores da cadeia. Do mesmo modo, e de forma paralela, o sistema de produção industrial de alimentos é percebido e apresentado, sobretudo, como um agronegócio, destacando, principalmente, sua estratégia empresarial, na qual o que mais parece importar é o lucro, em detrimento da qualidade do que se produz. O governo, por sua vez, é visto como protetor desse negócio, resistindo a implementação de leis que regulem essa produção, ou não exercendo seu papel de fazer cumprir as regulamentações já existentes em relação à segurança dos alimentos produzidos (CONTRERAS e GRACIA, 2011).

2.1.1. Tendência homogeneizadora e a heterogeneidade

Em outros debates sobre a questão da qualidade, as mudanças no sistema alimentar são apresentadas como resultado da globalização, da terceirização do processamento pela indústria agro-alimentar e da concentração de empresas processadoras e distribuidoras de alimentos. O primeiro fator apresentado pode ser relacionado à expansão ocidental acelerada, desde o século XVI, incluindo aqui, como referências conceituais, tanto a perspectiva de “sistema econômico mundial” de Immanuel Wallerstein (2011), no aspecto econômico, como o “processo de civilização” de Norbert Elias (1994), no que tange aspectos socioculturais, como em termos dos hábitos alimentares.

Nos dias de hoje, globalização se tornou assim um termo frequentemente empregado, possuindo diversos sentidos. Pode ser entendida como um processo amplo de transformações sociais, de crescimento do comércio e de redes virtuais. Assim, forças entrelaçadas fazem com que as fronteiras de todo tipo sejam mais permeáveis do que nunca. Como decorrência dessa crescente permeabilidade, podemos afirmar que uma das consequências do processo de globalização é uma crescente homogeneização e perda da diversidade nos âmbitos econômicos, ecológico e cultural. Nesse sentido, este fenômeno atinge igualmente o âmbito da alimentação (CONTRERAS e GRACIA, 2011).

Todas essas mudanças criaram uma tendência de desaparecimento de manifestações e produções locais, causadas, em grande medida, pela concentração e especialização sem limites das produções e dos conhecimentos (FLORIANI, 2000). Estas transformações contribuíram, com o decorrer do tempo, e continuam contribuindo, para reduzir a variedade de alimentos, os modos de prepará-los e as maneiras de consumi-los, assim como as razões pelas quais haja uma escolha diversificada no âmbito alimentar.

A especialização atingiu de forma abrangente também o campo do trabalho, permitindo que muitos avanços fossem alcançados na modernidade, em termos de eficiência e volume. No entanto, no âmbito da vida cotidiana, ela estimula a dependência e a alienação. Nossa sociedade nos atribui um número bem pequeno de papéis, somos produtores de um único bem ou serviço ao trabalharmos e consumidores de inúmeros outros no resto do tempo. Esta grande especialização obscurece as relações em torno dos produtos que consumimos e seus impactos.

Os benefícios e malefícios apresentados acima ocorrem em razão do avanço da participação da agroindústria nas etapas de preparo dos alimentos, ao ponto que refeições prontas congeladas, ou de rápida finalização no ambiente doméstico, dominam o setor alimentar, constituindo porcentagem significativa do consumo alimentar em alguns países. No Brasil, o perfil de consumo alimentar difere em alguma medida deste quadro mais geral, mas ainda reflete

o problema, com o crescimento da “alimentação fora do lar”. Dados da última pesquisa de orçamento familiar (POF) (IBGE, 2011) apresentam uma crescente participação da alimentação fora de casa no orçamento das famílias brasileiras. Por sua vez, os restaurantes se utilizam cada vez mais de preparados alimentícios conhecidos como linha *FoodService*, desenvolvidos pelas empresas agroindustriais.

Essas empresas formam oligopólios controlando hoje em dia toda a cadeia, da produção à distribuição e processamento, estando ao mesmo tempo associadas ao melhoramento genético de plantas e a fabricação de agroquímicos (GOODMAN, SORJ e WILKINSON, 2008). A propósito, os supermercados representam hoje em dia a supremacia no setor de distribuição, sendo responsáveis por 81% dos alimentos comercializados no Brasil (BELIK, 2015). Em consonância com a agroindústria, desenvolvem suas próprias marcas, selos de qualidade, ditando a maioria das regras aos fornecedores.

Podemos afirmar, dessa forma, que existem várias dimensões sobre qualidade dos alimentos para além da preocupação sanitária. Todos esses pontos coexistem e são mais ou menos considerados diante de preocupações importantes em relação à formação de preço, ao acesso, ao nível de lucro e ao grau de oligopolização nos diversos mercados que constituem o sistema alimentar, à saúde da população, à qualidade de vida, ao trabalho dos envolvidos nos processos e aos próprios modos de produção dos alimentos.

Assim, quando olhamos para os efeitos da globalização no sistema agroalimentar, vemos um complexo e intricado movimento. Se, por um lado, temos, como principais forças que determinam as estruturas agrícolas, a dinâmica socio-econômica das nações com suas cadeias de *commodities* gerando padronização a fim de atender acordos internacionais notadamente com vistas à liberação do comércio, por outro lado, esse mesmo movimento é apontado por muito autores como o impulsionador da valorização de aspectos culturais e gerador de uma heterogeneidade no setor agrícola. Assim, Belik (2015) afirma que a heterogeneidade é uma característica da agricultura brasileira desde tempos coloniais, período em que a estrutura econômica majoritária se pautava na agricultura de grandes propriedades de monoculturas. Poulain (2013), numa análise focada no contexto francês, considera que a internacionalização ocorre através dos particularismos.

Todos esse autores que ressaltam o movimento de realocização e a diversidade dos sistemas agroalimentares destacam de certa maneira a importância dos fenômenos micro e mesossociais dos processos de transformações do sistema agroalimentar. Nesse sentido, podemos afirmar que a globalização atinge o sistema alimentar de maneira singular devido às próprias particularidades do setor em relação a outros. Sua principal característica específica

pode ser atribuída à relação biosocial do sistema (CONTRERAS e GRACIA, 2011), ou seja, sua dependência biológica, como no que se refere à perecibilidade da matéria-prima, à importância das variáveis endofoclimáticas na produção, à tomada em consideração de aspectos sanitários e à centralidade da dimensão cultural são especificidades dos produtos alimentares que influenciam no padrão tecnológico e no domínio da qualidade. Wilkinson (2002) apresenta esse aspecto como uma irredutibilidade da produção alimentar às lógicas industriais.

É bem entendido que a produção de alimentos requer a transformação de algo biológico/natural em algo comestível/cultural. Nessa perspectiva, para compreender o desenvolvimento dos sistemas agroalimentar, é necessário considerar como as forças que promovem a globalização interagem com a natureza e a cultura. Nesta ótica, convém levantar a seguinte questão: de que forma as crescentes preocupações acerca de segurança alimentar e nutricional dos alimentos estão levando consumidores em países capitalistas avançados a buscar produtos pautados em concepção de qualidade vinculada aos cuidados com o meio-ambiente e com respeito às culturas alimentares.

Por outro lado, Wilkinson, Sorj e Goodman (2008) nos mostram como os movimentos de redefinição da qualidade dos alimentos, em termos de sua composição e características, são delineados pelo avanço da apropriação do capital industrial e financeiro quando atinge a distribuição e o consumidor. Nessa compreensão, é através do apropriação pelo capital industrial de etapas da produção de alimentos, seja ela em sua fase rural-agrícola ou em seu processamento, que se criam condições para o substitucionismo, o qual, por sua vez, constitui um processo gêmeo ao apropriação, permitindo um controle maior sobre a produção de alimentos em termos de produtividade e estabilidade da produção. Através da substituição de componentes agrícolas dos alimentos por ingredientes fragmentados, derivados da indústria química, as processadoras buscam eliminar as incertezas ligadas aos fatores biológicos da matéria-prima.

Ainda que os conceitos do apropriação/substitucionismo tenham sido desenvolvidos na década de 80, podemos identificar o quão atual é seu poder explicativo no debate sobre a qualidade dos alimentos, visto por exemplo os recentes casos de adulteração dos alimentos pela indústria² na busca de maior margem de lucro. Nesse sentido, escândalos e casos

² O emblemático caso, em 2017, conhecido como “operação carne fraca” ilustra bem nossos propósitos. Tratou-se de uma operação da polícia federal brasileira que investigava casos de corrupção no sistema de vigilância sanitária de grandes frigoríficos. A ação revelou um esquema de adulteração de produtos cárneos, tais como: comercialização de carne podre graças à superutilização de produtos químicos como ácido ascórbico e sórbico para mascarar o odor e sabor da putrefação (HERMIDA e MARTIN, 2017); utilização de proteína de soja e fécula de mandioca acima dos níveis aceitáveis em produto identificado como “linguiça de peru”, reduzindo a porcentagem de proteína animal à zero; adição de água em frangos acima do permitido e; utilização de cabeça de porco na elaboração de linguiças (COSTA e MENDONÇA, 2017).

de “pânico” associados a questionáveis padrões de qualidade dos alimentos têm influenciado em certa medida a conscientização dos consumidores sobre o processo produtivo de alimentos. Um caso que vale a pena ser destacado é a organização da Food Additives Campaign Team (FACT). Com base nas preocupações em relação ao uso inadequado de aditivos, a sociedade civil organizada lançou uma campanha para o controle de seu uso. Além de preocupações com a composição dos alimentos e as informações contidas nas embalagens, a campanha destaca a importância de indentificar a proveniência dos alimentos (GOODMAN, SORJ e WILKINSON, 2008).

Em parte, a tomada em consideração deste último aspecto favorece ideias em torno da proximidade da produção, pois as condições ecológicas implicadas no processo de produção podem ser mais facilmente discernidas se o local de produção é conhecido. Este tipo de argumento é desenvolvido na referida campanha. Nesta aqui ainda é mencionada a dimensão cultural: um alimento produzido localmente é mais provável que se utilize de técnicas artesanais de produção, do que industriais, onde há sem dúvida a utilização de aditivos. Além deste caráter artesanal, muitas vezes alimentos locais têm probabilidade maior de estarem enraizados em hábitos alimentares existentes na região, nos quais a qualidade do produto está em acordo com noções locais de gosto (FERRARI, 2011). Enfim, a própria distância que o alimento percorre diminui a necessidade de aditivos para a sua conservação.

Nesse sentido, Goodman (2003) evidencia que há um movimento recente de “virada” da qualidade - “quality turn”. Caracteriza-se como um movimento de contraposição ao modelo de produção e consumo em massa, associado à economia globalizada e às cadeias agroalimentares longas. Esta virada se revela notadamente na valorização dos emergentes circuitos curtos de comercialização de alimentos, expressos também nos mercados de proximidade.

2.2. Os mundos dos alimentos

A partir da linha de raciocínio desenvolvida anteriormente, podemos afirmar que a noção de qualidade dos alimentos possui diversas interpretações e se situa num campo de debate no qual podemos identificar dois grandes polos: um atrelado às cadeias globais de abastecimento, com alto grau de industrialização e uma produção de grande escala, orientada pelo substitucionismo, onde a padronização e rígidos controles das normas sanitárias dos alimentos são altamente valorizados e; outro associado a cadeias mais regionalizadas, ligadas a escalas menores de produção, com etapas menos industrializadas, onde, para além das questões sanitárias, o saber fazer, os modos tradicionais de produção agrícola e as relações sociais intensas

entre os envolvidos também são considerados. Coexiste, em ambos os extremos, preocupações com qualidades ambientais, nutricionais e relacionadas à saúde humana, ainda que com ênfases muito distintas.

Entre esses dois polos, qualidade da grande escala e qualidade da pequena escala, existem muitas posições. Trata-se de um reflexo da heterogeneidade da agricultura brasileira, oriunda por sua vez tanto do caráter dependente da nossa economia, quanto das disparidades de desenvolvimento entre regiões, e entre as zonas rurais e urbanas. As contradições da agricultura brasileira são acentuadas com a globalização, pois se por um lado temos mais acesso à ciência e tecnologia, aumentando a produtividade dos processos, (o que orienta o padrão de qualidade dos alimentos) por outro lado essa mesma produtividade não gera necessariamente um acúmulo de capital (e sim uma apropriação do capital industrial), justamente pelo caráter fragmentado da forma técnica (substitucionismo), resultando na permanência da má distribuição de renda no país (OLIVEIRA, 2003) (GOODMAN, SORJ e WILKINSON, 2008).

Com estas considerações expostas, lidaremos com as questões apresentadas nos aproximando de abordagens, como aquela proposta por Wilkinson (1997), que ampliem o entendimento sobre a crescente valorização da qualidade dos alimentos, oferecendo mais recursos para compreender a dinâmica dos sistemas alimentares, de forma a evidenciar também a localização de valor nesses sistemas, não apenas de suas posições valorativas, mas associadas à distribuição de renda e à viabilidade econômica de distintos atores e estruturas (WILKINSON, 2007). Esta reflexão se desenvolve com o apoio da Economia das Convenções (EC).

A EC nasce a partir de estudos realizados no Institute National de la Recherche Agronomique (INRA), que oferece conceitos para a análise de como se produzem acordos econômicos. Entre os autores que contribuíram para o desenvolvimento dessa teoria podemos citar Laurent Thévenot e Luc Boltanski (1991), com sua sociologia das justificações; e Gilles Allaire e Robert Boyer (1995). Essas obras não focalizam apenas as cadeias de *commodities* para explicar a questão agroalimentar, dando também visibilidade a iniciativas diferenciadas de fornecimento de alimentos. Trata-se de categorias analíticas concebidas graças à teoria das convenções (SOUZA e WILKINSON, 2008).

Portanto, a EC se concentra em diferentes práticas de montagem e justificação de discursos e padrões de comportamento entre atores que atuam em sistemas produtivos. A dinâmica de construção e legitimação dos discursos dos atores é o objeto das análises. Estas realçam como diferentes recursos, materiais e imateriais, são combinados na produção de consensos e superação de dissensos. Efetivamente, os resultados são socialmente construídos.

Essas convenções formam a substância das ações coletivas, emergindo por sua vez de um conjunto de dispositivos: padrões, normas e regras, que são impostas em diversos contextos. Nos estudos dos sistemas agroalimentares, são comumente citadas as seguintes convenções:

Tabela 1. Principais convenções usadas nos estudos sobre os sistemas agroalimentares.

Convenção	Descrição
Comercial	Relacionada a atributos comerciais dos bens, gerados em condições competitivas. Geralmente, tais atributos de qualidade são medidos por preços.
Doméstica	Baseada em confiança, fortes relações interpessoais, favorecendo bens e contextos locais, para valorizar origem e tradições.
Industrial	Relativa a padrões industriais, como eficiência, redução de custo e planejamentos a longo prazo
Pública	Valores que envolvem o reconhecimento dos consumidores pelas atributos como marcas, registro, embalagens e rótulos
Cívica	Relativa aos benefícios gerados à sociedade, emprego local, saúde pública, segurança do alimento, promoção do bem-estar, desenvolvimento rural, etc.
Ecológica	Contraposta aos valores industriais, pois aqui o bem-estar social está relacionado à saúde do meio-ambiente, ao uso racional do recursos naturais, ao bem estar animal, as curtas distâncias de transporte para alimentos e à produção orgânica.

Fonte: Organizado pela autora a partir de (SOUZA e WILKINSON, 2008)

Essas convenções são baseadas na ideia de “mundo” ou “cité”, que seriam ordens de grandeza, apresentando quadros internos coerentes de princípios de justiça. A partir desses princípios, os indivíduos sustentam suas justificativas publicamente. Sua premissa é de que o

mundo não se organiza por, apenas, um grupo de princípios justos, mas por vários. Assim, a questão é procurar compreender como esses mundos se articulam, se interpenetram e são mobilizados por atores em situações de discórdia. Boltanski e Thèvenot (1991) propõem seis mundos, ordens ou *cités* de justiça, aos quais foram adicionados outros no debate sobre esta teoria.

Esta última tem sido usada em muitos estudos sobre a dinâmica do setor alimentar, não tanto no Brasil. Convém mencionar aqui pesquisas focalizadas em como estas convenções são usadas no debate sobre as noções de qualidade (HARVEY, MCMEEKIN e WARDE, 2004). Stræt e Marsden, (2006) citados por Ferrari (2011), elaboraram um quadro analítico aplicando as convenções, constituindo neste caso, quatro modos de qualidade de alimentos nas relações produtor-consumidor, a saber: Qualidade localizada; Qualidade “placeless”, Qualidade “estandardizada” e Qualidade especializada. Trata-se de tipo ideais inferidos de dois casos com produtores de leite na Noruega e no País de Gales. O fundamento da pesquisa são os quatro eixos dos “mundos de produção” de Storper, com ênfase na percepção mercantilizada e suas influências sobre a produção, os produtores e a tecnologia. Nesse sentido, a qualidade estandardizada se funda sobre os aspectos sanitários, enquanto que a qualidade especializada está relacionada, por exemplo, a métodos de produção orgânicos e artesanais.

Figura 1. As duas dimensões de produção de Storper (1997) e os modelos de qualidade de Stræt & Marsden (2006). Fonte: Elaborado pela autora a partir de FERRARI, 2011 e SOUZA & WILKINSON, 2008.

Originalmente, os trabalhos de Storper não são aplicados ao sistema agroalimentar. De fato, diversos autores utilizam a teoria das convenções em seus trabalhos e aplicam seu esquema analítico base. Relacionam convenções com as dimensões de produção identificadas, a saber: o território, cultura, inovação e produção de qualidade. Estas dimensões originam os “mundos de produção”.

A relação “padronização – especialização”, do eixo horizontal, diz respeito às condições necessárias para a produção, como acesso à tecnologia, informação e habilidade, podendo ser escassas ou acessíveis de serem reproduzidas. Por sua vez a relação “genérica – dedicada”, representado pelo eixo vertical, refere-se ao perfil do consumo, principalmente em termos de características valorizadas. Da combinação desses fatores quatro produtos são derivados: se dedicado e especializado temos o “mundo interpessoal”, se genérico e especializado temos o “mundo dos recursos intelectuais”, se padronizado e genérico o “mundo industrial”, se dedicado e padronizado o “mundo mercantil”.

Esses mundos de produção refletem diferentes estratégias de produção nos territórios, ilustrando também, de certa maneira, os padrões de enraizamento das atividades econômicas. Através dos quadrantes, pode-se ver qual diferenciação se deu em função do tipo de mercado

encontrado. O quadrante do **mundo industrial** está relacionado a uma qualidade “placeless”, onde a produção em massa com o ganho em escala é priorizada. Aqui o grande volume de produção deve ser padronizado para garantir uma oferta cada vez maior com menores custos. É caracterizado por um produto convencional, de tecnologia amplamente difundida, sendo a qualidade facilmente alcançada por parâmetros físicos e microbiológicos. As convenções mobilizadas neste mundo de produção estão relacionadas às industriais e comerciais.

No quadrante referente ao **mundo das relações interpessoais**, teremos, com base no trabalho de Stræt & Marsden (2006), uma qualidade localizada. Os produtos aqui presentes são altamente diferenciados, desenvolvidos com base em tecnologias de conhecimentos tradicionais e locais. Aqui são mobilizadas convenções domésticas, cívicas e ecológicas, sendo caracterizada por mercados de nicho mediados por relações de confiança, onde a proximidade entre consumidores e produtores é um fator chave. O processamento não se baseia em procedimentos industriais de produção, priorizando conhecimentos tradicionais.

O **mundo do mercado** é aquele onde figuram produtos diferenciados, porém advindos de tecnologia padronizada, sendo a qualidade aqui especializada. Como as relações de proximidade não são o foco desse mundo de produção, convenções públicas são altamente mobilizadas em rótulos e marcas. O mercado orgânicos integra em alguns casos esse mundo. Além da convenção pública, convenções domésticas e comerciais também estão em certa medida presentes, representando produtos especializados que circulam em canais convencionais.

O último quadrante compreende o **mundo dos recursos intelectuais**, onde a qualidade é altamente padronizada ou “standardizada”, como definem Souza e Wilkinson (2008). Esse mundo de produção na visão dos autores é pouco explorado na questão alimentar, é o mundo onde especialistas produzem conhecimentos que podem ser amplamente usados, que, no entanto não podem ser produzidos por métodos de grande escala. Isso inclui processos biológicos avançados disponíveis entre poucos atores especializados. Os autores apontam os congressos, encontros, projetos de pesquisa do setor privado como pertencentes a esse mundo de produção, com a geração de equipamentos avançados bem como de processos biológicos delicados.

Argumenta-se, assim tratar de um esquema que permite compreender as tendências atuais de produção e consumo de alimentos (SOUZA e WILKINSON, 2008). Nesse sentido, no quadro acima, são agrupados os mundos de produção de Storper em relação aos modelos de qualidades identificados por Stræt e Marsden a fim de se aproximar do nosso objeto de pesquisa. Deste modo, mobilizamos a teoria das convenções para compreensão da qualidade. De maneira geral, podemos identificar como diversos autores vinculados à teoria das convenções têm se

empenhado no esforço de compreender a crescente complexidade do sistema agroalimentar, seja através das convenções ou dos mundos de produção. Esta realidade tem se mostrado cada vez mais próxima da realidade competitiva de outros setores produtivos.

3. O MERCADO DE ALIMENTOS

Após ser destacada a importância do varejo na dinâmica do sistema agroalimentar contemporâneo, e sua influência na formação dos padrões de qualidade, neste capítulo buscamos compreender o funcionamento desse mercado. A compreensão dos mercados numa análise da qualidade dos alimentos é justificada pelo entendimento que o estabelecimento de convenções de qualidade só se faz necessário nos mercados, uma vez que estes últimos funcionam com base na definição a priori dos atributos dos produtos a serem trocados (WILKINSON, 1997). Qualidade figura assim como um signo no mercado, o qual deve conter as informações sobre os produtos a serem trocados.

Inicialmente, identificamos as origens da idealização do mercado autorregulável, embrião da economia atual. Para esta reflexão, buscamos apoio teórico na obra de Karl Polanyi (2012), *A grande transformação: origens de nossa época*, onde são destacados diferentes mercados e seus princípios reguladores, como aqueles de reciprocidade e redistribuição. Ademais, a noção de enraizamento dos mercados é apresentada como base para a ideia do mercado autorregulável. Este último seria responsável pela cada vez maior separação das demais instituições sociais da relação econômica de troca. Este fenômeno permite explicar então a transformação de trabalho, terra e dinheiro em mercadorias, o que o autor considera uma ficção.

Em seguida, aprofundamos o debate sobre o enraizamento dos mercados, apontando para as principais contribuições desse domínio conceitual e suas limitações. Terminamos o capítulo traçando uma correlação entre a qualidade dos alimentos, o enraizamento dos mercados e o apropriação/substitucionismo industriais.

3.1. As origens do mercado

Polanyi (2012) elege o estudo da instituição do mercado para explicar, de forma política e econômica, a queda da civilização do século XIX. Identifica assim esse momento como a grande transformação que dá origem a nossa época, como o próprio título da obra sugere. A grande transformação, por sua vez, é a consolidação do mercado autorregulável, o que não deixa de ser uma ficção, pois sem um mínimo de instituições políticas de regulação, tornaria um “moinho satânico”, destruidor das bases essenciais da vida. O autor nos mostra que diferentes princípios regularam diferentes mercados na história da humanidade para assim identificar o princípio que se sobrepôs no mercado autorregulável. Sua tese funda-se na ideia de que a instituição do mercado autorregulável é destrutiva para a humanidade e para o meio ambiente,

pois se desconecta das relações sociais, permitindo uma orientação da ação acima de tudo na maximização do lucro.

Para acompanharmos a interpretação de Polanyi acerca do surgimento do mercado autorregulável, é importante destacar algumas características centrais do século XVIII. Trata-se de um período marcado pela gestação do Estado Moderno e, com ele, pela superação do feudalismo. Nesse período, tornam-se progressivamente questões do Estado a produção de alimentos e a fome da população, pois sem o gerenciamento mínimo da produção, da circulação e da distribuição de alimentos, torna-se difícil governar e controlar as massas humanas, mantendo-se o poder. Por esse motivo, a produção, a circulação de alimentos e o combate à escassez alimentar constituíram uma dimensão de primeira importância no pensamento econômico e no foco de ação do Estado Moderno.

Outro ponto a se destacar com a ascensão do Estado Moderno é a noção de população. Sua gestão, enquanto papel do Estado, edifica uma “nova arte de governar”. Não se trata mais de legitimar o poder do soberano do ponto de vista moral e filosófico, como ocorria no feudalismo, mas de criar mecanismos e dispositivos de “segurança” para controlar as forças que mantêm o Estado: os homens, os alimentos e as riquezas (ou como Polanyi identifica o trabalho, a terra e o dinheiro). Foucault (2008) interpretou este processo como a “manutenção de uma dinâmica das forças”.

Dessa perspectiva, a agricultura, meio de subsistência e fonte de riqueza tanto para os indivíduos quanto para os Estados, torna-se um instrumento para governar, sobre o qual atuam mecanismos de poder. Trata-se de um “biopoder”, ou seja, um “conjunto dos mecanismos pelos quais aquilo que, na espécie humana, constitui suas características biológicas fundamentais vai poder entrar [...] numa estratégia política, numa estratégia geral de poder” (FOUCAULT, 2008). Essa “moderna arte de governar”, então, passa a ocupar-se do controle e da condução da população e das riquezas.

Na agricultura, o controle tem início com a criação de instituições jurídicas destinadas a normatizar as atividades de produção. Assim, com a informação, o Estado busca ter o controle de quem, o que e como se planta, qual o tamanho da propriedade, o status da terra, se existe área de preservação, reserva indígena ou extrativista, tradicional, etc.

É também no final do século XVIII que emergem as ideias de Thomas Robert Malthus sobre o crescimento da população em descompasso com o aumento da produção. Basicamente, sua teoria se resume à ideia de que a população crescerá a partir de uma progressão geométrica, enquanto a produção agrícola crescerá a partir de uma progressão aritmética, sendo limitada pela quantidade finita de terra agrícola. A consequência desse desequilíbrio, entre crescimento da

população e produção de alimentos, seriam grandes crises alimentares, em que mortes por fome e inanição iriam limitar a população humana às possibilidades de produção alimentar. Assim, com as ideias de Malthus e a crise que marcou o fim desse século, acentua-se o medo generalizado da fome inevitável, com a urgência em intensificar as produções agrícolas, apontando como única solução viável a industrialização intensiva da agricultura e a crença no progresso, com a Revolução Industrial.

Polanyi (2012), por sua vez, irá destacar no período o início da queda do padrão ouro, colapso que se prolonga até meados do século XX. Neste momento, há grande desestabilização das moedas nacionais e o surgimento da noção da fraqueza de independência financeira de um país, correlacionada com a política externa. O crack da bolsa de Nova York, em 1929, com o vácuo deixado pelo padrão libra-ouro, favorece um movimento pela volta do padrão ouro, o que ocorre com o acordo de Bretton Woods após a 2ª guerra mundial. Então, o padrão ouro-dólar durará até 1971, quando os Estados Unidos abolem unilateralmente este sistema.

De toda forma, todas as instituições do século XIX foram reformuladas. O início do século XX é marcado pela ascensão de ditaduras. A origem deste cataclismo é apontada por Polanyi como sendo a tentativa utópica do liberalismo em estabelecer um sistema de mercado autorregulável, ignorando as bases sociais nos quais ele se funda. De fato, ocorre o aprofundamento de uma sociedade regulada pelo mercado, que baliza a criação de uma economia de mercado.

Anterior a esse período, nenhuma civilização tinha sido regulada pelo mercado na história da humanidade, tendo o lucro um papel tão importante na economia humana. Várias sociedades “primitivas” possuíam mercado, divisão de trabalho, delineadas por sua vez por questões materiais, geográficas etc. Porém, nunca a esfera econômica tinha se sobreposto a esfera social.

É nesse período que a noção do *homo economicus* surge. Trata-se da ideia de uma inclinação natural do ser humano à barganha, troca e comércio, numa racionalidade de maximização dos ganhos econômicos. Os indícios da existência de mercados e sistemas de troca complexos em várias comunidades levaram o pensamento do século XIX a pautar que esse sistema econômico era o único, ou fruto da evolução do que já havia existido.

O que ocorreu é que os economistas do século XIX, aqueles seguidores de Adam Smith, negaram-se a estudar as sociedades autóctones, reduzindo seus estudos da economia a essa noção a-histórica de *homo economicus*. Negar o estudo de civilizações antigas em suas essências é negar eras de conhecimento e complexidades, como por exemplo, aquelas das civilizações persa e egípcia. Em muitas sociedades autóctones, a noção de indivíduo não existe e há uma clara

consciência de integração aos outros, o que impede julgamentos morais da pessoa, como boa ou má, audaciosa ou mesquinha, preguiçosa ou altruísta, noções estas trazidas pelo *homo economicus*.

Polanyi então busca estudar comunidades autóctones e seus mercados. Sua grande descoberta dessas sociedades é a de que, em sua totalidade, a decisão econômica funda-se em aspecto não econômico, para concluir: “a economia do homem, como regra, está submersa em suas relações sociais”. Mais especificamente ao se debruçar nos trabalhos de Malinowski e Thurnwald sobre os habitantes das ilhas de Trobriand na região da Melanésia Ocidental, Polanyi identifica três aspectos do mercado presentes nessa comunidade: 1- ausência da motivação pelo lucro, 2- ausência do princípio de trabalhar por uma remuneração e 3- ausência do princípio de menor esforço.

Nesse sentido, os antropólogos identificaram que a economia em questão, que envolvia uma série de ilhas e produtos, era regulada através de três princípios: reciprocidade, redistribuição e domesticidade. A reciprocidade era mantida entre as famílias uma vez que era o irmão quem fornecia suprimentos para a família da irmã, e não seu próprio marido. Assim o pai de uma família mantinha outra família e não sua própria. Por constituírem-se uma comunidade de linhagem matriarcal, o irmão sempre era o responsável por abastecer a família de sua irmã. A relação de parentesco ocorria assim pelo vínculo materno, não atribuindo ao pai a responsabilidade em produzir alimentos para seus filhos, mas sim para aqueles de sua irmã. Por sua vez, a redistribuição era mantida através das festas entre tribos vizinhas, nas quais todas as comunidades levavam seus excedentes e compartilhavam com os demais.

Para que um sistema de troca tão complexo entre tribos efetivamente funcionasse, sem o uso de linguagem escrita e aparelhos de administração ou controle, ambos os princípios de reciprocidade e redistribuição, eram mantidos pelo padrão de simetria e de centralidade presentes na comunidade. A simetria diz respeito à consideração de igualdade entre diferentes produtos. A dualidade existente entre tribos geograficamente distantes não implica em concorrência, mas em acesso a diferentes tipos de recursos naturais. Assim, uma tribo no litoral, que possui acesso a peixes e mariscos, sempre terá uma correspondente no interior, com disponibilidade maior de frutas e mel, por exemplo. Não fosse o princípio de simetria, a reciprocidade não funcionaria com tamanha eficiência, argumentam os autores (THURNWLAD, 1932; MALINOWSKI, 1922 *apud* POLANYI, 2012). A centralidade já se constitui um princípio mais próximo a nossa sociedade ocidental. Trata-se de um meio para garantir o armazenamento e a conservação, conectando produtores geograficamente distanciados.

O padrão de simetria e centralidade coaduna com as necessidades de reciprocidade e redistribuição, mantendo enraizado o mercado no sistema cultural local. Não é preciso temer o

dispêndio de esforço pessoal maior que o restante da comunidade, uma vez que a divisão igualitária do trabalho é assegurada por princípios pétreos. O sistema econômico de troca nessa sociedade é mera função da própria organização social. Conhecido como Kula, esse sistema possuía um comércio específico para bens e artefatos, como joias e utensílios, e outro para alimentos. Além de garantir comida a todos, contribuía para a estabilidade política entre as tribos, pois se criava uma “dívida” a ser retribuída àquele chefe que um alimento lhe entregou.

O terceiro princípio, da domesticidade, consistia na ideia da produção voltada para o uso, na busca por sanar as necessidades. O princípio do uso se difere daquele do ganho. Assim, os habitantes de Trobriand produziam e trocavam bens para usar, mas não para ganhar algo em troca. Esses princípios de organização estavam presentes também na civilização do Egito, na antiga China, entre os Incas, em alguns reinos da Índia e na Babilônia (POLANYI, 2012).

No Brasil, esses princípios são encontrados no *Moitará*, sistema de troca dos povos do Alto Xingu onde cada tribo é reconhecida por uma especialidade de produção. O evento ocorre entre casas de uma mesma aldeia ou quando uma tribo toma a iniciativa da troca e parte com seus objetos até outra tribo. Cada aldeia tem sua especialidade de produção como arcos, panelas, colares, machados, sal, etc. Embora os objetos sejam individuais, as trocas são mediadas pelos chefes. Depois de realizadas as trocas, homens e mulheres visitantes se retiram e aguardam a retribuição da visita onde novas trocas são realizadas. O ato da troca em si é efetuado deixando os objetos no chão: quando há interesse na troca, o interessado levanta o objeto desejado. Se há acordo, outro objeto colocado para troca também é levantado do chão (ISA, 2017).

Assim, Polanyi (2012) identifica que o mercado com base na permuta, competitividade, e regulação pelos preços não representa a totalidade dos princípios econômicos existentes na humanidade, como pudemos ver pelos princípios de reciprocidade, redistribuição e domesticidade presentes em outras economias, mencionadas acima. Nesse sentido, os princípios de permuta, barganha e a troca, apontados como inerentes ao comportamento econômico, pelos economistas do século XIX, podem estar presentes numa economia, mas não, necessariamente, enquanto mercado concorrencial no qual o interesse sempre seja a maximização dos lucros. Da mesma forma, como o princípio da reciprocidade é auxiliado pelo padrão simétrico de organização e a redistribuição é auxiliada em alguma medida pelo padrão da centralidade, a permuta necessita de um “padrão de mercado” para sua efetivação.

A combinação do princípio de permuta com o “padrão de mercado” é considerada mais específica que as demais combinações, pois foi a única capaz de criar uma instituição própria. O “padrão de mercado” se relacionado ao motivo da barganha ou permuta foi capaz de criar uma instituição específica, o mercado. A simetria não criou uma instituição única, apenas equiparava

instituições semelhantes, como as tribos; o padrão de centralidade não criou uma instituição própria, apenas atribui novo papel à figura do chefe que já possuía outras funções, como militar e política. Nesse sentido, sem o padrão de mercado, a economia estava sempre embutida nas relações sociais. Uma vez criada uma instituição específica de mercado, as relações sociais começaram a ser embutidas no sistema econômico, como um mero acessório deste último, pois nas palavras do autor:

As razões são simples. Os mercados não são instituições que funcionam principalmente dentro de uma economia, mas fora dela. Eles são locais de encontro para um comércio de longa distância. Os mercados locais, propriamente ditos, são de pouca importância. Além disso, nem os mercados de longa distância, nem os mercados locais são essencialmente competitivos. [...] (POLANY, 2012, p. 61)

O padrão de mercado então é apontado como o responsável por descolar a economia das relações sociais, mas ainda não constitui o germe do mercado autorregulável. Este último necessita de um princípio básico comum, o qual ainda não é encontrado no padrão de mercado, aquele da competição.

Assim, Polanyi organiza o mercado em três tipos: comércio externo/internacional, local e interno/nacional. Este último é apontado como o propulsor do princípio da competição. Ao contrário do que a economia ortodoxa descreve, o mercado interno/nacional não é a evolução do mercado local, muito menos a simplificação do comércio externo/internacional. Com base em estudos antropológicos, o autor afirma que a permuta ou troca entre grupos e indivíduos não levou nenhuma sociedade, em que outros princípios econômicos como o de redistribuição, reciprocidade predominavam, a desenvolver o comércio interno. Nessas sociedades, a permuta era sempre limitada por uma motivação oposta à troca em si. Ainda na Europa medieval, o comércio era visto como uma atividade imprópria e perversa. Tendo isso exposto, o desenvolvimento do comércio interno, sob o princípio da competição não foi uma evolução natural, e sim uma criação do Estado.

Esses três tipos de comércio possuem funções e origens distintas. O comércio externo tem sua origem na busca por produtos ausentes na região, tendo se iniciado por grandes expedições com objetivos da própria troca ou de descobertas. O comércio local, nessa lógica, comercializava somente os produtos que existiam naquela região, que não valiam uma longa viagem para a comercialização. Assim, tanto o comércio externo quanto o local têm origens relativas às limitações geográficas: o primeiro limitado por bens cujo transporte é inviável (pelo seu pouco valor ou por sua perecibilidade), o segundo limitado por bens não produzíveis localmente. O comércio interno, por sua vez, é descrito pelo autor como essencialmente competitivo, pois incluía produtos similares de fontes diferentes, que são oferecidos em

concorrência. Assim, somente com a aparição do comércio interno que a competição emerge como princípio geral do comércio.

Do comércio local, derivam-se as cidades e, do externo, os portos e as rotas de expedição, as quais cresciam em complexidade e não eram atribuídas às nações. Foi somente com a necessidade de unificação e controle maior sobre os territórios, até então divididos em feudos, que o recém-criado Estado moderno instituiu o mercado interno, liberando o comércio das fronteiras das cidades e nacionalizando as trocas. Este arranjo seria a base da moderna arte de governar, com o controle sobre o comércio, as produções e a população. Na virada do século XVIII para o XIX, temos o surgimento de um mercado interno baseado na competitividade mesmo que ainda regulado pelo Estado. Desta configuração ao passo seguinte da utopia da autorregulação foram necessárias algumas décadas e, como aponta o autor, o incentivo estatal.

3.2. O debate sobre o enraizamento

A obra de Karl Polanyi (2012), com sua tese sobre a origem do mercado autorregulável através do estudo de diferentes mercados em sociedades não capitalistas, parte da constatação segundo a qual os sistemas econômicos pré-capitalistas sempre estiveram imersos nas relações sociais às quais pertencem não se sobrepondo as mesmas. A partir dessa obra, Mark Granovetter (2007), sociólogo norte americano, toma “emprestada” a noção de enraizamento defendida por Polanyi, retraindo-a. Assim, a noção de enraizamento/imbricação ou imersão dos mercados passa a ser considerada como o marco da Nova Sociologia Econômica.

É em a “Ação econômica e a estrutura social: o problema da imersão” que Granovetter (2007) se emprega na mediação entre as concepções sub e supersocializadas, presentes nas análises do mercado e das relações sociais (bem como entre suas áreas de estudo, economia e sociologia) na tentativa de conciliá-las. Este trabalho propõe uma análise da imersão dos mercados, iniciando uma leitura que contrasta em certa medida com as concepções da economia neoclássica.

Assim, numa perspectiva weberiana, Granovetter buscou identificar as formas de inserção social das ações econômicas e a influência destas relações nos resultados econômicos. A partir daí, Granovetter desenvolve outros trabalhos afirmando que nem a economia tradicional era desprovida de cálculos nem a economia moderna é totalmente isenta da ingerência social (WILKINSON, 2008). Consolidando suas pesquisas com esse enfoque, Granovetter assume três proposições como orientadoras de suas análises: a ação econômica é uma forma de ação social, uma vez que objetivos econômicos e sociais estão presentes; a ação econômica é socialmente

situada, ou seja, indivíduos não agem de maneira autônoma, estão imersos em redes sociais e; as instituições econômicas são construções sociais.

Assim podemos identificar três dos seus principais conceitos: o enraizamento dos mercados, as redes sociais e a construção social dos mercados (GOODMAN e WATTS, 1997). Essas três ferramentas de análise permitiram a mediação entre fenômenos sociais e econômicos, tendo como grande avanço a desmistificação do mercado anônimo, pautado na ideia da liberdade econômica. Assim, mais do que uma perspectiva de análise, trata-se de uma abordagem teórica que considera as formas das relações sociais como elementos indispensáveis para explicar o mercado.

Apesar de inserir essas dimensões, tantas vezes negligenciadas na teoria econômica, há certo racionalismo nas ações em redes sociais, segundo Granovetter. O ator possui sempre uma intenção individual por trás da imersão social, o que pode se caracterizar como uma lógica ambígua a que a noção do enraizamento se propõe. Assim, esta ótica se assemelha no ponto de vista de Cécile Raud-Mattedi (2005), ao individualismo na ciência econômica, o que, primeiramente, constitui a primeira crítica de Granovetter contra a economia. Ainda analisando a sociologia econômica de Granovetter, a autora identifica que o movimento de Granovetter de crítica ao *homo economicus* acabou o substituindo, na realidade, por um *homo sociologicus* atemporal, o qual busca sempre poder, honra e natureza. Sua argumentação pauta na negligência em relação ao papel do Estado. Desta maneira, tal modelo desconsidera os contextos políticos e jurídicos na análise. Granovetter assume que a confiança existente nas redes e mercados enraizados anula a necessidade de coerção política externa. O único momento em que o Estado aparece nas análises de Granovetter, em seu estudo sobre a consolidação da indústria elétrica nos Estados Unidos³, ele se constitui como ator fundamental. Neste caso, o Estado cumpre o papel de mantenedor da ordem estabelecida por e para os mais fortes. No entanto, o mesmo não entra de fato no modelo teórico de Granovetter.

Um segundo fator a se destacar do enraizamento dos mercados proposto por Granovetter é a confiança como elemento central em mercados socialmente construídos, gerando uma visão intimista das relações sociais nesses espaços. O perigo está em negar a relação mercantil como uma relação social, relacionado obrigatoriamente a relações pessoais. Compreender a

³ Neste estudo Granovetter analisa a construção da indústria elétrica nos Estados Unidos. No momento em questão três modelos de organização estavam disponíveis não existindo diferenças de custos ou eficiência visíveis para a escolha de um, os modelos compreendiam: de utilidade pública, de geração centralizada e de geração descentralizada. O modelo de geração de energia centralizada se impôs, pois seu defensor tecia uma grande rede de apoio em vários setores da indústria e de maneira diferencial no governo, relações essas colocadas pelo autor como “friendship networks”. Por sua vez os defensores do modelo descentralizado de geração de energia não possuíam uma *friendship network* tão diversificada e presente no governo. Desse trabalho derivou seu conceito de “força de laço fracos”, Granovetter demonstrou que o ator que possuía mais contatos sociais em diferentes redes tinha mais influência e permeabilidade de ideias do que uma pessoa com redundância de contatos, ou que circula numa mesma rede social (GRANOVETTER, 1973).

relação social das relações mercantil é considerar que os indivíduos, para além das “questões pessoais”, também consideram as regras jurídicas, morais e tradicionais. Assim apontamos, na realidade, mais um vez para as limitações da ferramenta do enraizamento em lidar com questões estruturais (RAUD-MATTEDI, 2005).

Nesse sentido, Kirwan (2004) ao aplicar o domínio conceitual do enraizamento, no contexto de globalização dos sistemas agroalimentares do Reino Unido, adiciona a compreensão de alteridade e apropriação, a fim de contemplar questões estruturais. Alteridade nesse contexto é entendida como delineadora do que há de alternativo e distintivo sobre um particular sistema de comercialização e/ou produção, em comparação ao sistema convencional ou hegemônico. Como exemplo, o autor indica que a alteridade do sistema de certificação FairTrade deriva da personificação de “relações sociais equitativas” entre produtores e consumidores. Em outros sistemas pode estar ainda relacionada a uma estrutura filosófica que incorpora questões de bem-estar animal, saúde ou meio-ambiente. E por apropriação, Kirwan a considera como sendo a abertura que todos esses processo estão sujeitos de re-absorção pelo sistema convencional numa estratégia de diferenciação industrial. A apropriação também está relacionada ao debate sobre a melhor maneira de ampliar o alcance econômico dos sistemas alternativos sem diminuir sua alteridade e filosofias subjacentes.

Para identificar esse dois domínios conceituais, o autor retoma a construção do conceito de enraizamento, de Polanyi, passando por Granovetter até as adições recentes de Thorne (1996), com a noção de re-incorporação(re-embedding,) e de Murdoch (2000) com o argumento de que a noção de enraizamento pode ser estendida a “qualidade da produção”. O autor conclui que são várias as interpretações de enraizamento e seus usos, no contexto de mudanças do sistema agroalimentar. A fim de contemplar as compreensões tanto de macro análises do sistema, quanto de micro análises, e clarear as compreensões do termos, Kirwan, (2004) sistematiza as seguintes informações:

Tabela 2. A utilização do domínio conceitual "enraizamento" no sistema agroalimentar

Enraizamento		
Alteridade	Valorização	Apropriação
A maneira que certos atores da cadeia de alimentos intencionam a criação de sistemas alternativos de produção e distribuição, as quais não estão exclusivamente baseados na relação commodity e na maximização dos lucros	A maneira pela qual o valor do enraizamento natural, social e local da produção possibilita vantagem comercial comparativa na troca mercantil.	A forma como atores que operam no nível global dos mercados extraem valor comercial de sistemas que originalmente se constituíram no intuito de contornar a própria dominação da produção e consumo de alimentos
O propósito é incorporar questões sociais, ambientais, de equidade e de saúde na produção e consumo de alimentos (assim como econômico), com o objetivo de abordar amplamente a questão da produção sustentável de alimentos	O propósito é permitir que áreas marginalizadas pela globalização continuem economicamente viáveis fazendo uso de seus recursos endógenos	O propósito é permitir a maximização do lucro comercial acesando mercados de nicho emergentes através da incorporação do enraizamento dos processos de produção e em alguns casos globalizando-os

Fonte: KIRWAN (2004); traduzido pela autora.

De maneira geral, podemos identificar que o debate sobre o enraizamento dos mercados tem levado a revisitação da obra clássica de Karl Polanyi. Trata-se de colocar novamente em pauta quais princípios regulam o mercado, através do questionamento sobre qual direção o atual sistema econômico tem orientado a produção e comercialização de alimentos. A sociologia econômica, por sua vez, tem realizado esforços para inserir a dimensão imprescindível ao debate, aquela social dos mercados. Ainda que possua suas limitações em lidar com questões culturais e estruturais, o enfoque em questão gerou avanços na compreensão do mercado para além das concepções economicistas (RAUD-MATTEDI, 2005).

Nesse sentido estudos recentes sobre as mudanças no sistema agroalimentar têm destacado as fronteiras entre o sistema convencional e os alternativos, com base também, mas não somente, no debate sobre enraizamento desses sistemas (KIRWAN, 2004; HINRICH, 2014; ATASOY, 2017). Da mesma maneira, a questão da apropriação desses sistemas tem emergido com esse debate e nos parece muito pertinente, para além das contribuições de Kirwan sobre apropriação, com os conceitos gêmeos de substitucionismo e apropriação desenvolvidos por David Goodman, Bernardo Sorj e John Wilkinson (2008).

3.3. O substitucionismo e o apropriação

Com a proposta de construir outra abordagem de análise para processo de industrialização da agricultura, Goodman, Sorj e Wilkinson em “*Da Lavoura às Biotecnologias*” (2008) defendem que a chave para compreensão desse processo não se encontra na permanência de algumas estruturais sociais no meio rural, como o campesinato, ou do descompasso entre fatores econômicos, expresso nas desigualdades, mas sim na contradição entre os ciclos biológicos inerentes ao processo de produção agropecuária e as lógicas do capitalismo industrial. Os autores consideram assim a agricultura como um obstáculo à imposição de uma produção unificada capitalista ao sistema agroalimentar, identificando como suas principais limitações a natureza orgânica da terra e do alimento.

A partir dessa tese central, os autores desenvolvem uma profunda análise de como o desenvolvimento de novas tecnologias possibilitou apropriações sucessivas e parciais pelo capital industrial dos processos agrícolas. A esse movimento designaram como apropriação. Os fatores da natureza biológica da terra são determinantes para o padrão e a trajetória do apropriação, derivando daí seu caráter parcial, mas sucessivo. O apropriação está correlacionado aos avanços da tecnologia, que partem do campo e se estendem a toda cadeia e produtos, sejam eles alimentícios ou não.

No caso da indústria de alimentos, a extensão da apropriação leva ao substitucionismo. Este último se caracteriza pelo processo de substituição de componentes agrícolas dos produtos alimentícios por ingredientes não-agrícolas, ou derivados da indústria química, estando intimamente ligado às estratégias de diferenciação da indústria de alimentos e de suas áreas de pesquisa e desenvolvimento. Do mesmo modo que para o caso da agroindústria, a busca em minimizar a limitação biológica também está presente na indústria de alimentos, uma vez que a matéria prima agrícola para processamento representa igualmente bloqueios singulares para a produção industrial. Nesse sentido, a qualidade contida no processo de substitucionismo/apropriação está relacionada mais as necessidades industriais de produção e às convenções comerciais, como eficiência e estabilidade da matéria prima, do que seus demais fatores constituintes.

As duas tendências apontadas levam a pensar, segundo os autores, em dois cenários possíveis: de um lado, a intensificação dos processos apropriação levaria a integração vertical completa da agricultura, com o aumento do controle industrial sobre a biologia das plantas, a ponto de manipular diretamente as propriedades nutricionais e funcionais das mesmas e, por outro lado, o avanço do substitucionismo, através de tecnologias cada vez mais sofisticadas de fragmentação da matéria-prima levaria a “trivializar” a agricultura, obscurecendo a especificidade

ou “identidade” dos bens produzidos no meio rural, reduzindo progressivamente o valor retido nesta etapa do sistema agroalimentar.

Ora, ainda que catastróficas, as tendências apresentadas não foram de todo incorretas. Considerando que a análise em questão data do final da década de 80 (a publicação brasileira foi impressa em 1990), pode-se afirmar que o período que sucedeu esta análise foi de grande liberalização da economia, inclusive com a consolidação de multinacionais da indústria de alimentos no Brasil. Coincide também com a consolidação das grandes redes varejistas, como discutido na introdução. De lá pra cá, verdadeiros monopólios do setor se concretizaram unindo, por exemplo, a indústria de melhoramento de plantas e produção de defensivos agrícolas àquela de produção de alimentos. A cadeia de produção de cana-de-açúcar ligada ao setor de energia e de alimentos é um bom exemplo aqui.

Comum a todos os casos, seja no setor sucroalcooleiro ou em outros, foram as políticas desenhadas para reorganizar as estruturas fundiárias, onde o Estado desempenhou o papel de mediar os efeitos do conflito entre o crescimento continuado da produtividade (vinculado à apropriação industrial) sobre a capacidade produtiva, a renda no meio rural e as estruturas sociais ali presentes (GOODMAN, SORJ e WILKINSON, 2008). Este papel pode ser inferido pela maneira como foram estabelecidas as normas, suas influências e desdobramentos, sendo o tema abordado no próximo capítulo, especificamente no que consiste a qualidade dos alimentos no sistema agroalimentar brasileiro.

4. REGULAÇÃO DA QUALIDADE

Nesse processo de construção social da qualidade, Fonseca (2005) destaca a importância das normas. Não apenas como mecanismos técnicos, pois, também, implicam a seleção e definição do que é bom, envolvendo também dessa forma processos de exclusão. Assim, as normas também contêm valores e interesses. Por consequência, trata-se mais de um processo de qualificação do que de qualidade propriamente dita, expondo um aspecto da construção social da mesma e bem como da atuação do Estado.

Assim neste capítulo identificamos as principais normas de regulação da qualidade dos alimentos do Brasil, compreendendo o contexto em que foram formuladas bem como apresentando em torno de quais pontos se encontram os debates de suas formulações. Ao final tecemos algumas considerações sobre os processos recentes de modificação e criação de algumas normas, notadamente àquelas que perfazem os objetivos deste trabalho.

4.1. A legislação sobre qualidade dos alimentos no Brasil

O processo de controle e regulação da qualidade dos alimentos tem como marco no Brasil a década de 1950, com a promulgação da Lei nº 1283 (BRASIL, 1950). A fiscalização da qualidade naquela época já era uma atribuição do Serviço de Inspeção Federal, o qual completou 100 anos em 2015. No entanto, naquele período, a instituição se restringia à fiscalização de produtos cárneos e dos processos de abate e descarte de carcaças. Trata-se do primeiro setor alimentício a possuir fiscalização sanitária no país. O contexto econômico da promulgação da lei se caracterizava por uma acelerada expansão urbano-industrial. Apesar de ter pautado somente a qualidade de produtos de origem animal (os quais compreendem mel, laticínios e cárneos), não deixa de ser um fato de importância maior no que se refere à ampliação de formulações e concepções em relação à qualidade dos alimentos no Brasil.

No mesmo período, apesar do movimento de substituição de importações vigente, os produtos brasileiros recebiam grande pressão dos padrões e normas norte-americanos, uma vez que os Estados Unidos era nosso maior mercado consumidor externo. Portanto, os EUA exerciam uma influência significativa no processo de oficialização do controle de qualidade no país (CRUZ, 2007). Não estranha então constatar que a Legislação Brasileira de Alimentos é baseada na normatização do *Food and Drug Administration* (FDA) e nas normas contidas no *Codex Alimentarius* para padrões internacionais, ambas de origem norte americana.

Atualmente as principais leis federais referentes à qualidade dos alimentos compõem a Portaria do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) nº 368 (BRASIL, 1997a), a Portaria SVS/MS nº 326 de 30 de julho de 1997 (BRASIL, 1997b) e seu ato normativo RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 (BRASIL, 2002). Vale mencionar que, apesar do artigo 200 da Constituição Federal estabelecer como competência do Sistema Unificado de Saúde (SUS) “fiscalizar e inspecionar alimentos, compreendido o controle de seu teor nutricional, bem como bebidas e águas para consumo humano” (BRASIL, 1988), tal atribuição não é compreendida como exclusividade do SUS, existindo diversas leis, instruções normativas, decretos, portarias e resoluções, federais, municipais e estaduais atribuindo competências de fiscalização, inspeção e controle da qualidade dos alimentos a outros órgãos. Assim, em âmbito federal, o MAPA e o Ministério da Saúde (MS), por meio da Agência de Vigilância Sanitária (ANVISA), dividem responsabilidade no controle da fabricação, comércio e consumo de alimentos. Nos estados e municípios atuam as secretarias, na maioria dos casos de agricultura e saúde, e as Vigilâncias Sanitárias (VISA) estaduais e municipais.

Por sua vez, as normativas mencionadas, portaria nº 368 do MAPA, Portaria nº 326 e RDC nº 275 do MS, estabelecem os requisitos gerais sobre as condições higiênico-sanitárias, numa compreensão única de qualidade, definindo em resumo a obrigatoriedade das Boas Práticas de Fabricação (BPF) (uma adaptação do *Good Manufacturing Practices* existente nos EUA) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP). Estas últimas foram inicialmente baseadas no *Codex Alimentarius* e, posteriormente, harmonizadas às regras do Mercado Comum do Sul - Mercosul.

As Boas Práticas de Fabricação são um conjunto de princípios e regras para manipulação de alimentos, desde a produção até o produto final, visando minimizar as contaminações. Embora o termo “boas práticas” se associe aos procedimentos, as exigências se referem também às estruturas, transporte, localização do ambiente de processamento, insumos utilizados, entre outros pontos. Já os Procedimentos Operacionais Padronizados compreendem o estabelecimento de métodos prescritos a serem seguidos rotineiramente, a fim de que, independentemente da pessoa que realizará a operação, a mesma seja realizada de forma padronizada. Aqui também o intuito consiste em evitar a contaminação e garantir a similaridade dos produtos processados.

Em vigor, essas leis aplicam-se a todos os estabelecimentos que processam alimentos, independentemente da sua capacidade produtiva. Tal abrangência implica que, em grande medida, para atender aos critérios de qualidade presentes na legislação federal, é necessária uma estrutura de processamento de grande escala (CRUZ, 2007). Apesar das leis federais vigorarem

em todo o território nacional, a fiscalização da mesma pode ocorrer em âmbito estadual ou municipal, variando com a amplitude de circulação do produto. A competência de fiscalização e incidência de normas também varia de acordo com o tipo de alimento, em resumo, apresentamos como ocorre a orientação de fiscalização por produto, na tabela 3:

Tabela 3. Regulação da produção de alimentos quanto à legislação sanitária

Produtos de origem animal	Carnes e seus derivados	Regulamentados pelo MAPA ou Secretarias Estaduais ou Municipais de Agricultura
	Leite e seus derivados	
	Ovos e seus derivados	
	Pescados e seus derivados	
Bebidas em geral e vinagre	Alcoólicas	Regulamentadas pelas Secretarias Estaduais da Agricultura e pelo MAPA
	Não alcoólicas	
	Fermentadas	
Vegetais in natura		Seguem as normas estabelecidas pelo MAPA
Demais alimentos processados	Alimentos com registro obrigatório ou dispensados de registro	Anvisa, Secretarias Estaduais ou Municipais de Saúde
	Aditivos alimentares	

Fonte: (KITAKAWA, 2017)

De maneira geral, como apresentamos até agora, a noção de qualidade vinculada às normativas federais se restringe a critérios ligados unicamente à sanidade microbiológica dos alimentos e à padronização das atividades através da recomendação de estruturas e materiais específicos. Este método então é apontado como o grande solucionador dos problemas sanitários, assegurando por fim a qualidade do alimento. Destacamos que em nenhum momento se faz menção às especificidades de cada região brasileira, mesmo tratando-se de um país continental, em termos de logística, características culturais, acesso a tecnologias ou ainda a modos de fazer tradicionais e escalas de produção. Ou seja, toda a heterogeneidade do meio rural brasileiro é negligenciada.

Na perspectiva da teoria das convenções, podemos caracterizar as normas federais como aquelas ligadas às convenções industriais, amalgamadas nas noções de padronização e eficiência (STORPER, 1997). Estão, sem dúvida, estas últimas, com graus de tecnologia representados pelas exigências de estrutura e técnicas de produção específicas, servem para reduzir os riscos de produção, assegurando ganhos de escala. Nesse sentido se retomarmos o trabalho de Marsden e Stræt (2006), apresentado no segundo capítulo, podemos caracterizar a

qualidade contida nessas concepções como uma qualidade “*placeless*”, ou seja, que não reflete as características de local, que não estão ligadas a seu contexto de produção.

Por sua vez, Prezotto (1999) aponta que os conflitos de competência e de orientação entre os diversos órgãos responsáveis pelo serviço de inspeção sanitária geram pesadas exigências de instalação de equipamentos para a produção e processamento independente da escala, além de uma complexidade de documentos para efetuar o registro. Diante desse cenário, as reivindicações de uma série de movimentos sociais, associações de produtores, órgãos do terceiro setor e acadêmicos representam, há aproximadamente 10 anos, uma tendência no que se refere à adaptação e criação de novas normas para a produção de pequena escala. Fruto desse embate, como veremos no próximo tópico, foi a criação do Sistema Unificado de Atenção a Saúde Agropecuária (SUASA). Podemos destacar aqui o início de uma ampliação da compreensão de qualidade, para além dos aspectos sanitários, e apresentaremos também as limitações do modelo em questão.

4.1.1. A criação do SUASA

A primeira mudança em relação a normas que consideram a qualidade dos alimentos para além dos aspectos sanitários pode ser apontada com a alteração da Lei Agrícola nº 9.712, de março de 1998. Ainda que se diferencie timidamente das concepções higienistas, o decreto nº 5.741/2006 regulamenta um novo sistema de controle da qualidade, o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA). Seu grande destaque se encontra nas medidas para viabilizar a regularização das pequenas agroindústrias com foco na produção da agricultura familiar. Vemos aqui que os tipos de produção agrícola e mão de obra empregada emergem como fator norteador para a qualidade dos alimentos, notadamente aqueles vinculados à produção da agricultura familiar. Ademais, é possível identificar referência a uma escala menor de produção e com parâmetros que, a princípio, mostram-se atrelados mais à economia doméstica do que às cadeias globais. Assim, em sua concepção, o SUASA tem como premissa principal a descentralização das atividades de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal aos estados e municípios (BRASIL, 1998; 2006). Contudo, os resultados concretos alcançados até o momento em termos de efetiva descentralização dessas atividades por meio do SUASA têm sido bastante modestos.

Com esse sistema, além da descentralização, buscou-se a integração dos serviços de inspeção, ao invés de cada serviço municipal, estadual e federal atuar isoladamente. Com tal orientação, o SUASA estabelece selos diferentes para cada nível de circulação e fiscalização,

constituindo assim o Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.), o Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) e o Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). Dessa maneira, trata-se de descentralizar o serviço de inspeção, unificando-o ao mesmo tempo às instâncias centrais e superiores, representadas pela União através do MAPA, intermediárias, representadas pelos estados e o Distrito Federal, e local, através dos municípios.

Figura 2. Selos de inspeção federal, municipal e estadual.

Fonte: (ESPIRITO SANTO, 2017)

Ainda fazem parte do SUASA quatro subsistemas de inspeção e fiscalização: 1. Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA); 2. Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal (SISBI-POV); 3. Sistema Brasileiro de Inspeção de Insumos Agrícolas e; 4. Sistema Brasileiro de Inspeção de Insumos Pecuários. O SISBI-POA tem por objetivo a harmonização e padronização dos procedimentos de inspeção dos produtos de origem animal e está em processo de implantação, já completando 10 anos. Portanto, sempre que for citado o SISBI-POA, estamos se referindo à parte do SUASA que cuida da inspeção dos produtos de origem animal. O SISBI-POV, por sua vez, é responsável pela inspeção dos produtos de origem vegetal e depende, ainda, de regulamentação, não tendo sido implementado ainda em nenhum município (BRASIL, 2008).

A criação desse sistema, é importante destacar, ocorreu com o acúmulo de iniciativas estaduais pioneiras. É o caso da criação da Lei Estadual nº 10.6102, aprovada em 1997, no estado de Santa Catarina. O debate gerado em torno da criação dessa lei levou a flexibilizar as exigências

quanto às instalações e edificações das Agroindústrias Rurais de Pequeno Porte (ARPP). Segundo Cruz (2007), a iniciativa estadual pouco contribuiu em relação à discussão sobre práticas e ações necessárias aos manipuladores de alimentos para garantia da qualidade sanitária dos produtos, mas incentivava em certa medida o reconhecimento dos produtos coloniais, artesanais advindos da agricultura familiar.

Outra iniciativa que vale a menção é o Programa de Verticalização da Pequena Produção do Distrito Federal (PROVE-DF), criado e executado nos meados dos anos 1990. O programa tinha como objetivo inserir os produtores de base familiar e, principalmente, aqueles de baixa renda, no processo produtivo, estimulando-os a processar seus produtos. A iniciativa fundava-se na implementação de mini agroindústrias móveis ou fixas, nas unidades familiares, através de financiamento específico do programa. Esses produtores eram acompanhados por técnicos da área, os quais recebiam treinamento prévio sobre a realidade dessa parcela da população (AZEVEDO, OLIVEIRA e DIAS, 2005). O programa também atuou na parte jurídica, alterando leis distritais para que as mini agroindústrias pudessem ser implantadas legalmente. Mesmo não tendo continuidade após o término do governo Cristovam Buarque, na época do Partido dos Trabalhadores, o modelo do PROVE-DF foi desenvolvido nos estados de Rondônia e Mato Grosso do Sul (PROVE Pantanal), tendo sido aplicado também na cidade de Quito, capital do Equador (CYPAS, YAZAKI e BURGOS, 2006).

Voltando ao SUASA, sua adesão é voluntária, sob condição dos municípios requisitantes conseguirem atender às exigências mínimas de estrutura (como carros próprios, computadores e funcionários na área). Para aderir ao SISBI-POA, os estados, o Distrito Federal e os municípios precisam comprovar ao MAPA ter condições suficientes para avaliar a qualidade e a inocuidade dos produtos de origem animal, com eficiência equivalente àquela do Serviço de Inspeção Federal. Dessa forma, mesmo tendo sido criado há 10 anos, o sistema ainda não opera a nível nacional, coexistindo assim diferentes formas de inspeção. Na prática, o SUASA propõe melhorias gerenciais e administrativas ao sistema de inspeção, mas de fato não modifica as concepções e exigências, como também ainda não apresenta força política para sua consolidação. O SUASA pode ser considerado nesse sentido uma instituição que estabelece um conjunto de normas. Ou seja, situa-se no nível das superestruturas, sem correspondente estrutural, como um corpo de funcionários específico e uma atuação consolidada.

O primeiro passo para um município iniciar o processo de adesão ao SUASA é a implementação do Sistema de Inspeção Municipal (SIM.), através da elaboração e aprovação de uma legislação específica do município. Por abranger somente os produtos que são comercializados no município, teoricamente possui menos requisitos e trâmites burocráticos,

além de considerar as especificidades locais de produção. A adesão ao SIM, no entanto, não está vinculada à adesão do município ao S.I.E.. Assim, existem municípios com SIM que aderiram ao sistema estadual, mas outros que não o fizeram. A Confederação Nacional de Municípios (CNM) realiza regularmente uma avaliação da implementação do sistema municipal no Brasil, a última avaliação disponível sendo aquela de 2015. A pesquisa consultou os gestores de municípios que tinham promulgado em lei o SIM até 2015 (Anexo B). O que não necessariamente significa serem municípios que possuem o sistema em operação.

As regiões que mais apresentam municípios com sistema implementado são Sul e Norte. Caracterizadas por dois movimentos distintos, na região Sul, com destaque para o estado do Rio Grande do Sul, há uma histórica ocupação da terra por pequenos e médios agricultores, com grande diversificação e processamento da produção. Enquanto na região Norte, com destaque para o Pará, a alta ocorrência pode ser explicada pelas produções de base comunitária e extrativistas, como também pela adesão ao sistema através dos consórcios entre municípios, modalidade possível no SIM.

O levantamento da confederação questionou quais eram as principais dificuldades para os gestores realizarem o “próximo passo” de consolidação no SUASA. Dos municípios que possuem o decreto instituído, 84% dos gestores interrogados conhecem o SUASA e, deste universo, 76% desejam aderir efetivamente. No entanto, apontam como principal empecilho para adesão a falta de recursos financeiros para adequação dos estabelecimentos à legislação federal, em seguida foi destacado o excesso de burocracia. Os 16% dos gestores que possuem a norma aprovada em seu município, mas desconhecem o sistema, podem ser explicados pela descontinuidade que a falta de uma equipe do SUASA, ou funcionário, traz para o processo de adesão. Por outro lado, a elaboração da lei e sua aprovação são usadas como plataforma política por alguns prefeitos e vereadores, que uma vez eleitos não operacionalizam de fato o sistema. A pesquisa da CNM ainda destaca que a maior dificuldade para o exercício da inspeção é o “combate ao comércio de produtos clandestinos”, não sendo considerado, contraditoriamente, como uma função deste serviço.

Teoricamente, o SUASA também possui como função tirar da informalidade os empreendimentos que operam sem autorização, oferecendo apoio técnico. No entanto, essa função parece não estar difundida nas instâncias locais, que compreendem o sistema ainda de forma punitiva e excludente, ao invés de um caráter inclusivo e informativo. Tal circunstância pode ser evidenciada pelo acúmulo frequente de funções pelos funcionários dos órgãos locais, o que está atrelado à terceira dificuldade apontada na pesquisa. Trata-se enfim de falta de recursos financeiros, levando 25% dos municípios considerados a cederem pessoal do quadro das

prefeituras para atuar no sistema, entre eles veterinários e técnicos administrativos (CNM, 2015). Destaca-se notavelmente a maneira como o SUASA foi concebido, para existir nos moldes do Sistema Único de Saúde (SUS), pressupondo o recebimento dessa maneira de recursos próprios humanos, materiais e financeiros, o que efetivamente não se consolidou. Reside aqui uma de suas grandes limitações.

Para além dos entraves de implementação estrutural e burocráticos do SUASA, ainda identifica-se o mesmo padrão sanitarista em sua concepção de qualidade alimentar, uma vez que se baseia nas normas federais. Podemos nos atentar ainda ao fato de sua construção não ter ocorrido em conjunto com a sociedade civil organizada e com os próprios produtores, suas associações e movimentos de representação. Nesse sentido, agricultores organizados, movimentos sociais e organizações não governamentais (ONGs) reclamam a discussão de tópicos que realmente alterem os paradigmas implícitos na concepção vigente de qualidade do SUASA e que levem em consideração sua participação na construção de um sistema mais democrático de definição da qualidade dos alimentos (Anexo A).

Nesse sentido, em 2013, seguindo diretriz do Plano Brasil Sem Miséria, lançado em 2011, a Anvisa publicou a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 49, de 31 de outubro de 2013, com intuito de facilitar a formalização dos pequenos empreendimentos produtores de alimentos. Sublinhamos as seguintes diretrizes da norma: “racionalização, simplificação e padronização dos procedimentos e requisitos de regularização junto ao Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, e proteção à *produção artesanal* a fim de *preservar costumes, hábitos e conhecimentos tradicionais* na perspectiva do *multiculturalismo dos povos, comunidades tradicionais e agricultores familiares*.” Enquanto primeira menção da produção artesanal e de seus aspectos culturais, trata-se de uma perspectiva fundada em convenções domésticas e cívicas. A mobilização destas últimas para nortear um processo de normatização revela mudanças de um quadro anteriormente monopolizado por uma orientação de caráter industrial. No entanto, ainda em 2015, esses tópicos constituíam-se como tarefas a serem implementadas, segundo relatório de avaliação da própria instituição (BRASIL, 2013; 2015).

4.1.2. Alterações recentes na legislação

No referido ano e por ocasião do lançamento do Plano de Safra da Agricultura Familiar 2015/2016, o MAPA e o Ministério Desenvolvimento Agrário (MDA) anunciaram, mais uma vez, a edição de normas com o propósito de simplificar exigências estruturais e burocráticas para o registro sanitário das pequenas agroindústrias de produtos de origem animal e de bebidas no

âmbito do SUASA. Nesse intuito, foram promulgados o Decreto nº 8.471, de 22 junho de 2015, que altera o artigo 7º do Anexo do Decreto nº 5.741/2006 (artigo 7-A) e a Instrução Normativa MAPA nº 16 de 23 de junho de 2015, alterando o SUASA, SISBI-POA (BRASIL, 2015a; 2015b).

Estas modificações orientam de maneira geral, a nível federal, a criação de normas específicas para agroindústrias de pequeno porte, a serem observadas: a produção rural para a preparação, manipulação e armazenagem domésticas de produtos de origem agropecuária para consumo familiar (a qual é dispensada de registro, inspeção e fiscalização); a agroindustrialização realizada por pequenos produtores rurais ou familiares, inclusive por meio de suas organizações produtivas (180 dias foi o prazo para a publicação destas normas específicas); como também para a venda ou fornecimento a retalho ou a granel ao consumidor final de pequenas quantidades da produção primária de agricultores familiares, pequenos produtores e suas organizações produtivas (90 dias foi o prazo para o estabelecimento destas normas específicas).

Por meio do artigo 7-A, foi estabelecido que o MAPA poderá classificar como **artesanal** o estabelecimento agroindustrial de bebidas ou de produtos de origem animal, “considerados os costumes, hábitos e conhecimentos tradicionais na perspectiva da valorização da diversidade alimentar e do multiculturalismo dos povos, comunidades tradicionais e agricultores familiares”. A nova redação estabelece que os estados e os municípios poderão editar normas específicas para instalações⁴, equipamentos e práticas operacionais de estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal, observadas normas específicas do MAPA, princípios básicos de higiene dos alimentos e garantia da inocuidade dos produtos de origem animal.

Já a Instrução Normativa (IN) nº 16, de 23 de junho de 2015, estabelece normas específicas de defesa agropecuária que devem servir de referência para todos os serviços de inspeção e fiscalização sanitária de produtos de origem animal em agroindústrias de pequeno porte. Esta instrução é anunciada como um importante avanço. De fato, apresenta em seus artigos adequações a realidade da pequena produção, como:

- A edição de regulamentos de identidade e qualidade dos produtos artesanais;
- A substituição do responsável técnico próprio do empreendimento por um técnico de órgãos governamentais ou privados;
- A prescrição de que as ações de inspeção e fiscalização deverão ter natureza prioritariamente orientadora, considerando o risco dos diferentes produtos e

⁴ As instalações deverão pertencer a um (a) agricultor (a) familiar ou produtor (a) rural, de forma coletiva ou individual e deverão possuir área inferior a 250 metros quadrados, sendo destinados exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal.

processos produtivos envolvidos, e que as orientações sanitárias devem ser transmitidas em linguagem acessível.

- Considera também a multifuncionalidade dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte e a utilização de equipamentos mais simples.
- Esta simplificação também se refere à forma de identificação dos produtos apresentados diretamente ao consumidor final, que no caso não mais exige um determinado tipo de rotulagem.

No entanto, mesmo com as novas normas se aproximando da realidade da produção de menor escala, têm sido modestos os resultados alcançados em termos de efetiva descentralização dos serviços de inspeção por meio do SISBI-POA e, por consequência, a aplicação de suas normas. A própria IN nº 16 ainda tem eficácia limitada, pois depende da aprovação de outras normas complementares mais específicas, para cada uma das cadeias. Até o prazo de depósito dessa dissertação, apenas as normas referentes à produção de leite, mel e ovos havia sido promulgada, em 14 de fevereiro de 2017 (BRASIL, 2017).

O cenário atual é de apenas uma pequena parte dos estabelecimentos agroindustriais inspecionados por serviços estaduais e municipais vinculados ao SISBI-POA integrando a lista dos estabelecimentos autorizados a realizar comércio interestadual. Aqui, são raros os estabelecimentos classificados como da agricultura familiar e, portanto, enquadráveis nas recentes normas (IN nº16 e artigo 7-A). Outra questão que gera ambiguidades é a definição de “produção artesanal”, termo que agora se torna uma classificação do MAPA. A norma faz referências às produções tradicionais associadas a modos de viver, mas não deixa clara sua definição e assim o que pode ser considerado como artesanal, apenas adjetiva-se seu caráter cultural. Portanto, não está estabelecido se a qualidade artesanal está associada a um tipo de receita, a um local de origem, aos equipamentos utilizados, a forma de se fazer ou ao conjunto desses fatores.

Desta forma, existe margem de risco para que o marketing das grandes empresas processadoras se apropriem destes atributos artesanais de qualidade. A falta de parâmetros pode então destruir o que inicialmente seria uma forma de diferenciação dos produtos da pequena produção. Uma bolacha sabor manteiga de garrafa desenvolvida por uma grande processadora pode, por exemplo, ser classificada pelo como um produto artesanal? Levando em consideração que a mesma carrega em si atributos de uma cultura regional, como a manteiga de garrafa típica da região nordeste, ainda que a mesma não possua entre seus ingredientes a manteiga referida, sendo este substituído por aromatizantes. É nesse sentido que consideramos que a noção de substitucionismo discutida no segundo capítulo nos ajuda a visualizar onde estariam as fronteiras para o delineamento de uma produção artesanal.

4.2. Breve síntese

Como pudemos constatar, ainda que em passos largos, algumas mudanças ocorreram no sentido de orientar as normas que definem a qualidade dos alimentos no Brasil, no sentido de incorporar critérios adequados à pequena escala de produção, como também de considerar seus aspectos sociais e culturais. Vemos assim que embora timidamente, convenções cívicas e domésticas estão sendo mobilizadas nesse processo de reconhecimento da produção artesanal, ainda que seu conceito não esteja bem delineado. Ainda assim, a norma avançou na definição do que são estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte, reconhecendo a existência de uma produção artesanal e estabelecendo uma série de flexibilizações estruturais e de procedimentos.

A reduzida descentralização dos serviços oficiais de inspeção prejudica não apenas a economia local dos municípios, pela dificuldade gerada na regularização das pequenas agroindústrias e de produtos fabricados localmente, mas é também um problema de saúde pública e de inserção econômico-social, pois gera informalidade e marginalização. Por outro lado, nos moldes colocados, estar no mercado significa se submeter aos parâmetros e à concorrência com produções de grande escala, o que leva muitas vezes à inviabilização dessas iniciativas mais artesanais. Ademais, a fase de informalidade, que é destaca por alguns autores como positiva para o início dos empreendimentos, nunca é finalmente superada⁵.

As alterações recentemente promovidas tanto nas normas do MAPA quanto por parte da Anvisa parecem facilitar o processo de reconhecimento da equivalência dos serviços de inspeção estaduais e municipais, com aqueles federais. Contudo, há um histórico de alterações no passado, como apresentado, que igualmente tinham por objetivo tornar menos burocrático o processo de adesão de estados e municípios ao SUASA, mas que acabaram não gerando os resultados esperados no transcorrer do processo de normatização e execução das modificações.

Além disso, o próprio processo de descentralização das tomadas de decisão toma em nosso país contornos diferentes. A herança coronelista permeia as relações sociais locais, tornando os serviços públicos um meio de trocas de favores, o que é frequente em muitos municípios de porte menor. Assim, em alguns casos, o processo de descentralização pode favorecer a concentração de poder, em vez de favorecer a regularização das pequenas produções e sua consequente diversificação e incremento. De toda forma, veremos nos estudos de caso

⁵ Numa outra perspectiva, Sabourin (2014) apresenta a ideia Temple, o qual defende uma qualidade personalizada, negando a necessidade de um órgão externo à produção avaliar e fiscalizar a mesma. Apoia-se principalmente no caso de uma comunidade na Espanha, que ao invés de expandir a comercialização de seus produtos para outras regiões (o que iria requerer, em comparação ao sistema brasileiro, um S.I.E.), estruturou a venda de seus produtos somente dentro da comunidade, incentivando o turismo e uma série de outros serviços, como hospedagem e restaurantes. Assim para se adquirir o que a comunidade de “Silva” produzia, somente em “Silva” se iria achar.

como essas modificações influenciam as iniciativas regionais e de que maneira contribuem para a construção social da qualidade dos alimentos.

5. OS ESTUDOS DE CASO

A metodologia desta pesquisa é de estudos de caso. Segundo Gil (2008) este último é caracterizado pelo estudo profundo de um ou de poucos objetos, de maneira a permitir produzir conhecimento mediante outros delineamentos considerados. Ao analisar uma unidade de determinado universo, o estudo de caso permite a compreensão da generalidade do mesmo. Caso não o faça, no mínimo pode estabelecer bases para pesquisas posteriores, com maior grau de precisão.

O estudo de caso consiste numa amostragem não probabilística. A definição do conjunto que subsidiará a análise e interpretação dos dados é realizada “a partir da experiência do pesquisador no campo de pesquisa, numa empiria pautada em raciocínios instruídos por conhecimentos teóricos da relação entre o objeto de estudo e o corpus a ser estudado” (FONTANELLA, LUCHESI, *et al.*, 2011, p.389).

Assim, não é preciso que a amostragem atinja todos os sujeitos elegíveis daquele universo. Contudo, a interrupção do processamento de novas observações e do recrutamento de novos participantes não pode ocorrer de forma aleatória ou leviana. Nesse sentido, o tamanho da amostragem se definiu por saturação teórica. Conforme elucidado por Fontanella e colaboradores (2008), trata-se da interrupção da coleta de dados “quando se constata que elementos novos para subsidiar a teorização almejada (ou possível naquelas circunstâncias) não são mais depreendidos a partir do campo de observação”.

5.1. Contextualizando a região

Os dois estudos de caso, as Feiras dos Produtores de São Pedro e de Rio Claro, estão inseridos na grande região de Piracicaba, denominada desde 2012 como Aglomeração Urbana de Piracicaba (AUP). A criação da aglomeração urbana é a expressão do Governo do Estado com vistas a pautar o desenvolvimento regionalizado. Caracterizam-se por mecanismos de organização territorial que têm como objetivo desenvolver os municípios limítrofes de maneira igualitária, com vistas a diminuir as disparidades de acesso à moradia, emprego e saúde.

Em área total a AUP atinge 7.367,88 km². Ainda é um tamanho reduzido se comparada ao que um dia foi a sesmaria de Piracicaba no século XVIII, pois originalmente contava com 13mil km², estendendo-se até Araraquara. Antes do início do povoamento, que data no final do século XVIII, a região era habitada pelos índios Paiaguás, que enfrentaram os colonizadores com determinação até 1733, data em que um grande confronto dizimou a população indígena. Desde

essa época, a cana já estava presente na paisagem regional, coexistindo com as culturas de milho, café e alimentos com importância. Desde meados do século XIX, a cana toma a supremacia na produção agrícola local. Em alguns momentos históricos, a região também foi relatada como grande produtora de alimentos, além de ter passado pelo ciclo do café na segunda metade do século XIX. De todo modo, a presença determinante da grande propriedade é constante histórico na região (LEONÍDEO, 2013).

Atualmente, a aglomeração urbana de Piracicaba é composta por 23 municípios, os quais juntos somam 1,45 milhão de habitantes, distribuídos em Águas de São Pedro, Analândia, Araras, Capivari, Charqueada, Conchal, Cordeirópolis, Corumbataí, Elias Fausto, Ipeúna, Itacemópolis, Laranjal Paulista, Leme, Limeira, Mombuca, Piracicaba, Rafard, Rio Claro, Rio das Pedras, Saltinho, Santa Gertrudes, Santa Maria da Serra e São Pedro. Para além do papel de destacado centro agrícola, a região também possui um diversificado parque industrial, concentrando empresas nacionais e multinacionais. Os principais setores são o sucroalcooleiro, metal-mecânico, agroindustrial, metalúrgico, de bens de capital e de cerâmica (EMPLASA, 2017).

Figura 3. Aglomeração Urbana de Piracicaba

Fonte: (EMPLASA, 2017)

Para gestão de seus projetos a AUP possui um “conselho de desenvolvimento”, composto por 23 representantes dos municípios da AUP e do Governo do Estado de São Paulo,

além de uma “comissão técnica”. Formada por 12 membros titulares e seus respectivos suplentes, conta ainda com representantes dos prefeitos dos maiores municípios (Araras, Limeira, Piracicaba e Rio Claro), do Governo do Estado de São Paulo, representado pelas Secretarias de Energia e Mineração, Meio Ambiente, Recursos Hídricos além da Empresa Paulista de Planejamento Metropolitano S/A Emplasa. Os representantes da Sociedade Civil são aqueles da Escola Superior de Tecnologia e Educação ASSER de Rio Claro (titular), da Faculdades Integradas Einstein de Limeira, (suplente); da OAB Subseção de Rio Claro (titular), da OAB Subseção de Piracicaba (suplente); da Associação Comercial e Industrial de Piracicaba –ACIPI (titular), da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz da Universidade de São Paulo – ESALQ (suplente); da Associação dos Amigos da Cidadania e do Meio Ambiente de Piracicaba – AMAPIRA (titular), e da Associação Amigos do Horto Florestal Navarro de Andrade - AAMHOR, de Rio Claro (suplente).

Através desse conselho de desenvolvimento, foi elaborado um “Plano de desenvolvimento urbano integrado da aglomeração urbana de Piracicaba” – (PDUI-AUP) no ano de 2017, com o objetivo de nortear os planos diretores dos municípios. O PDUI-AUP, segundo documento da própria organização, foi elaborado através de oficinas, assembleias e grupos de trabalho sobre os seguintes eixos de discussão: planejamento e uso do solo; transporte e sistema viário regional; habitação de interesse social; saneamento básico; meio ambiente; desenvolvimento econômico; atendimento social e turismo (EMPLASA, 2017). Vale destacar que a questão da produção de alimentos, ou da segurança alimentar da região, não se encontra ao lado de questões como de direito à moradia e à saúde.

Por outro lado, de acordo com os dados do Censo (2010), a renda média da região é de R\$ 785,00, variando de R\$ 1.351,00 no município de Águas de São Pedro a R\$ 458,00 no município de Santa Maria da Serra. Importante ressaltar que a renda média da região é 28% menor nas áreas rurais do que nas áreas urbanas. Os municípios de Charqueada e Mombuca diferem dessa situação, estando a renda média das áreas rurais superior às áreas urbanas. São Pedro difere destes dois padrões, pois seus valores da renda média praticamente se equiparam entre as zonas rural e urbana. Podemos constatar, que assim como na maior parte do país, são grandes as diferenças entre o desenvolvimento rural e urbano, notadamente expresso aqui na renda média dos habitantes, com repercussão nos índices de qualidade de vida.

Em relação à dimensão de emprego formal e informal, a AUP soma 421,5 mil empregos formais. Os municípios de Piracicaba e Limeira juntos respondem por 50% dos empregos formais da região. Dentre os empregos formais, a indústria de transformação é a que mais emprega, sendo a responsável por mais de um terço dos empregos, chegando a atingir mais da

metade daqueles formais nos municípios de Elias Fausto, Ipeúna, Iracemápolis, Rafard, Rio das Pedras e Santa Gertrudes. Já os setores de comércio e serviços apresentam uma maior distribuição pelo território, mas com destaque novamente à porção central dos municípios de Piracicaba, Limeira, Rio Claro, Leme e Araras. Na indústria de baixa intensidade tecnológica, dentre os quais estão a fabricação de açúcar, álcool, produtos alimentícios, têxteis e vestuário, a região possui 42 mil empregos formais, o que representa 27% dos empregos advindos da indústria. Piracicaba e Araras se destacam na fabricação de açúcar e produtos alimentícios.

De maneira geral, a estrutura produtiva da AUP é bastante heterogênea. De um lado, a agropecuária foi responsável, em 2014, por mais de 10% da riqueza gerada nos municípios de Analândia, Corumbataí, Elias Fausto, Mombuca e Santa Maria da Serra, por outro, a indústria representou mais de 40% da riqueza gerada em outros cinco municípios: Cordeirópolis, Ipeúna, Rafard, Rio Claro e Santa Gertrudes. No setor de serviços, destacam-se Águas de São Pedro (76,2% da riqueza total gerada) e São Pedro (61,3% da riqueza total gerada), que junto com Analândia são as três estâncias turísticas da AUP.

A principal cultura da AUP é a de cana-de-açúcar, que abastece as indústrias de açúcar e álcool da região. Em 2015, a área destinada a essa cultura representava 81,7% da área total destinada à agricultura na região, com uma produção de 18,5 milhões de toneladas. Essa produção representa uma redução de 12,9% em relação ao ano de 2010. Entre os principais municípios produtores estão Piracicaba, Araras, Leme, Capivari e Rio das Pedras. A segunda maior cultura, em volume de produção, é a de laranja. No entanto, sua produção reduziu-se mais da metade (-53,9% em área plantada) entre 2010 e 2015, da mesma forma que outro produto da citricultura na região, a tangerina (-58%). O principal produtor de laranja é o município de Conchal, seguido por Piracicaba e São Pedro. Já entre os produtores de tangerina, destacam-se Limeira e, novamente, Conchal e São Pedro (EMPLASA, 2017).

Como já mencionado, a atividade agrícola na região se concentra historicamente na produção de cana de açúcar, com destaque também para citricultura. A última teve metade de seus produtores migrando para produção canavieira. Ainda assim, pela avaliação do conselho de desenvolvimento da AUP, a produção de cana é insuficiente para abastecer a indústria sucroalcooleira regional, alegando falta de área para plantio. O conselho, em sua avaliação, aponta para uma viabilidade da cultura de cana-de-açúcar atuar nos molde da multifuncionalidade da agricultura estabelecida na Rio 92, incorporando essa agricultura a paisagem do território.

O perfil das propriedades rurais na região são: grandes áreas (>100 ha), especializadas nas monoculturas citadas, e um número significativo de médias propriedades (de 50 a 100ha) (TERCI, PERES, *et al.*, 2009). A pressão fundiária, fomentada pelas dinâmicas da própria

produção de cana, é tamanha que há uma tendência das médias propriedades serem arrendadas para cultivo de cana. Por fim, as pequenas propriedades ainda existentes se dedicam a uma produção minimamente diversificada de alimentos, leite e seus derivados. Por outro lado, a presença de um entreposto da Ceagesp em Piracicaba também exerce pressão sobre padrões de competitividade e escala na produção de alimentos, uma vez que o mesmo é abastecido pelas principais regiões produtoras de cada cultura, comercializando uma média de 3,9 mil toneladas de alimentos por mês (SÃO PAULO (ESTADO), 2017) e abastecendo sobremaneira os mercados de alimentos da região.

As pequenas propriedades também podem ser identificadas como as mantenedoras dos corredores verdes. A respeito, vale mencionar que existem seis unidades de conservação (UC) presentes na AUP. As duas maiores UCs são a Área de Proteção Ambiental (APA) Corumbataí, Botucatu e Tejupá / Perímetro Corumbataí e a APA Piracicaba Juqueri-Mirim. Essas UCs são importantes mecanismos de conservação dos remanescentes de Mata Atlântica, matas ciliares e vegetação de várzea, destacando-se ainda como elementos importantes presentes nas APAs: as cuestas basálticas, os morros testemunhos, o aquífero Guarani e recursos hídricos superficiais destinados ao abastecimento público. Os remanescentes florestais compreendem fragmentos, não se configurando em maciços extensos.

Nesse sentido as práticas de agricultura inseridas nas APAs teoricamente devem ser orientadas para a proteção dos atributos ambientais conservacionistas. Porém nenhum plano de manejo dessas unidades de conservação foi homologado. Assim, as atividades nas unidades produtivas agropecuárias estão longe de se adequarem às frentes conservacionistas. Já o uso e conservação dos recursos hídricos, setor no qual atua o Consórcio das bacias hidrográficas dos rios Piracicaba Capivari e Jundiaí tem recebido maior atuação. Em toda a aglomeração existem 14.368 unidades de produção agropecuária (UPA), distribuídas conforme apresentado na tabela abaixo:

Tabela 4. Unidades de produção agropecuárias presentes nos municípios da AUP

Município	Nº de UPAs	Município	Nº de UPAs	Município	Nº de UPAs
Sta Mª da Serra	238	São Pedro	705	Águas de S. Pedro	1
Charqueada	411	Sta Gertrudes	87	Piracicaba	2328
Saltinho	266	Laranjal Paulista	1580	Rio das Pedras	412
Mombuca	323	Rafard	191	Capivari	534
Elias Fausto	393	Iracemápolis	114	Limeira	1870
Araras	912	Conchal	631	Leme	837
Corumbataí	612	Analândia	225	Ipeúna	374
Rio Claro	990	Cordeirópolis	334		
Total: 14.368					

Fonte: (São Paulo: SAA/CATI/IEA, 2008.)

5.1.1. Os mercados de proximidade na região

Após apresentar este quadro, convém agora retomar nosso estudo visando compreender como ocorre a construção social da qualidade dos alimentos no âmbito dos mercados de proximidade, considerado neste trabalho as feiras dos produtores. O termo mercado de proximidade ou circuito curto de proximidade (CCP) tem sido usado para reforçar a noção de proximidade geográfica, aludindo ao aspecto da interação social, ou seja, das relações interpessoais presentes para além da troca entre produtores e consumidores. O termo faz alusão também aos processos de desenvolvimento local e a territorialização da alimentação. A noção de circuitos curtos é caracterizada por canais de comercialização com até um intermediário, na modalidade de venda direta: quando o produtor entrega diretamente seu produto ao consumidor. No caso da venda indireta em CCP, ela admite um intermediário entre o produtor e o consumidor final. Trata-se de uma definição discutível, uma vez que, por exemplo, um supermercado pode figurar como intermediário de comercialização, não se distinguindo assim dos demais canais de comercialização convencionais. Nesse sentido, alguns autores preferem usar o termo circuitos alternativos, na perspectiva de questionar o modelo convencional e colocar em pauta outros princípios de troca e de relações (DAROLT, LAMINE e BRAMDEMBURG, 2013).

Para delimitar nossos casos de estudo, foi realizado, na etapa exploratória, um levantamento das iniciativas de venda direta da região, descartando as vendas na propriedade que seriam numerosas e difíceis de mapear, em termos de frequência e regularidade, não nos ajudando assim a atingir os objetivos da pesquisa. Mas vale destacar aqui que não se tratar de

canal de menor relevância, sendo utilizado na região. Assim, em contato com as casas de agricultura (CATI) de cada município, acessando mapas colaborativos como o “Feiras Orgânicas” do Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (Idec) e o “Resposta” (que buscam identificar iniciativas como feiras e grupos de consumo responsável através de plataformas que são alimentadas pelos seus usuários), além de pesquisa documental e em campo com atores do setor público e produtores, chegamos a uma sistematização das iniciativas de venda direta, considerando: feiras de produtores, feiras livres, grupos de consumo responsável, rede de consumo solidário e sistemas de entrega de cestas. Estas mencionadas estão expressas na tabela abaixo:

Tabela 5. Sistematização dos mercados de proximidade na região de estudo

Aglomeração Urbana de Piracicaba		
Municípios	Feira do Produtor	Grupo de consumo responsável (GCR), entrega de cestas , rede de consumo
Analândia	-	-
Corumbataí	-	Entrega de cestas: Sítio Canaã
Leme	Criada em 2015	-
Araras	-	-
Conchal	-	-
Rio Claro	Criada em dez 2012	Entrega de cestas: 1 Comunidade que Sustenta Agricultura (CSA)
Ipeúna	-	-
Santa Gertrudes	-	-
Cordeirópolis	Criada em 2015	Entrega de cestas: Sítio Meu Quintal Orgânico
Charqueada	Criada em 2017	-
Iracemápolis	-	-
Limeira	Criada em out 2016	Entrega de cestas: Sítio Meu Quintal Orgânico
São Pedro	Criada em 1980	-
Santa Maria da Serra	-	-
Piracicaba	Varejões com participação de produtores e comerciantes	2 GCR: Rede Guandu, Direto da Roça 3 iniciativas privadas de entrega de cestas
Saltinho	-	-
Rio das Pedras	-	-
Laranjal Paulista	-	-
Mombuca	-	-
Capivari	Feira livre com pequena participação de produtores	-
Elías Fausto	-	-
Rafard	-	-

Fonte: Elaborado pela autora

A partir desta sistematização de formas de relações que envolvem a produção de alimentos na região com comercialização direta com o consumidor optou-se por trabalhar com as feiras do produtor dos municípios de São Pedro e Rio Claro. Inicialmente, foi considerado que se trata de iniciativas consolidadas, com destaque na região. Ademais a produção de alimentos contida nestes equipamentos também ocorre em outros municípios, o que permite congrega em si produtores dos municípios vizinhos.

A elaboração da tabela acima tomou como referência, para as datas de fundação das feiras, dados recentes de sua reorganização nos municípios ou da promulgação de lei específica de regularização. As datas expressam assim, a retomada recente de uma consciência da importância dessa comercialização direta, seja pela consolidação de uma lei, seja pela retomada da organização dos produtores no município, ou seja, pelo interesse das secretarias municipais. Mas sabemos que, historicamente, feiras de produtores devem ter existido em todas as cidades, ainda que nossa pesquisa não tenha o objetivo de identificar quando existiram.

5.2. As feiras dos produtores

Já discutimos como o mundo moderno desenraizou as relações sociais das práticas de troca, a maneira como a modernização da agricultura modificou as formas de produção e como a tecnologia exerce um papel determinante na identidade dos alimentos. Esta última também sofre grande influência do varejo, o qual por sua vez está fortemente ligado à expansão dos oligopólios das grandes indústrias do sistema agro-alimentar. Todos esses fatores, associados ao processamento em larga escala, contribuem para a formação de uma referência maior de qualidade dos alimentos, aquela ligada à eficiência, produtividade, estabilidade da matéria prima, escondendo notadamente as formas de produção dos alimentos. Assim as diversas relações e estilos produtivos em torno da agricultura são ocultados.

Desta maneira, com esse cenário, a qualidade alimentar se desloca do território e se insere em cadeias globalizadas, o que é apresentado como uma condição inelutável do sistema econômico, social e político vigente. É neste contexto que as feiras dos produtores se situam, enquanto processo complexo de um espaço de alteridade e de possibilidades para o desenvolvimento de estratégias alternativas àquelas completamente incorporadas ao sistema convencional. Podemos dizer que, integrada ao *quality turn*, as feiras de produtores fazem parte de um amplo movimento de expansão de cadeias curtas (FERRARI, 2011). Inerente às iniciativas que promovem estas últimas, o intuito consiste em mudar as relações entre produtores e consumidores, ligando estes últimos aos contextos social, cultural e ambiental da produção. Com essa mudança, espera-se que o produtor recupere algum controle sobre a comercialização de seus produtos, retendo um maior valor agregado. De outra parte, espera-se que os consumidores possam de alguma maneira participar da qualificação do alimento que estão comprando, tornando o sistema como um todo mais equânime.

As feiras passam a existir em tempos imemoriais, tendo se expandido pouco a pouco com a extrema mercantilização. Este passado remoto leva a uma visão de que seriam anacrônicas

sob muitos aspectos. É em períodos recentes de sobreposição legitimada de valores industriais e mercantis que a especificidade desses mercados merece e exige um olhar profundo, considerando-os como uma estratégia que parece se renovar. Em seu estudo sobre as feiras no Reino Unido, Kirwan (2004) identifica que a alteridade desses mercados está atrelada à noção de qualidade, a qual vem sendo redefinida, enquanto se valorizam alimentos produzidos com atributos que incorporem natureza, artesanidade e tipicidade. Por sua vez, Sabourin (2014) ao estudar mercados da agricultura familiar na região Nordeste brasileira, encontra na reciprocidade o mecanismo principal, presente em instrumentos públicos como as feiras dos produtores, capaz de associar uma troca material a uma relação humana específica. O autor apresenta esta relação nos termos de agregação de um valor social ao valor de troca. Destaca, entretanto, não se constituir uma reciprocidade herdada culturalmente, ou como resquício de mercados pré-capitalistas, tal como estudado por Polanyi (2012), mas sim como uma reciprocidade construída socialmente em relações simétricas nos dias atuais.

Nesse sentido, a reciprocidade presente nesses estudos inclui a construção social de mercados diversificados e de qualidade. Essa relação de reconhecimento mútuo presente no contato direto entre produtor e consumidor pode gerar respeito e valores éticos os quais, por vezes, podem ser marcados por uma dádiva simbólica, como um pé de alface a mais na sacola, ou um punhado de feijão (SABOURIN, 2017). Para Temple (2004), ao se aproximar de feiras nos países africanos, a reciprocidade presente nesses espaços é formada por dois valores: responsabilidade, relacionado à qualidade e autenticidade do produto e justiça, associada à noção de preço justo.

As feiras também têm sido objeto de estudos recentes na América do Norte, onde os movimentos por comida local (*local food movements*) alavancaram as iniciativas de feira dos produtores (*farmers markets*) (SHUPP, 2016). De fato, em 1994 existiam 1.775 feiras, dez anos depois esse número subiu para 8.476 (YU, GIBSON, *et al.*, 2017). A preocupação com o baixo consumo de alimentos frescos, como frutas e hortaliças, e o alto índice de obesidade entre a população levou o governo estadunidense a criar uma política de assistência a famílias em vulnerabilidade (*Temporary Assistance for Needy Families - TANF*). O programa, conhecido por *Supplemental Nutrition Assistance Program - SNAP* funciona através da doação de vales/cupons às famílias, os quais podem ser trocados por alimentos das feiras dos produtores (WETHERILL, WILLIAMS e GRAY, 2017) (RATIGAN, LINDSAY, *et al.*, 2017). Além da participação nesse instrumento de saúde pública, as feiras têm sido destacadas por melhorarem o acesso a frutas e hortaliças (SHI e HODGES, 2016), por serem um mercado flexível, que garante a segurança

alimentar de bairros empobrecidos em períodos de crise financeira, e por serem mecanismo de promoção da agricultura nacional (GARNER, 2017).

A relação direta entre produtores e consumidores também é apresentada como uma das principais motivações para participação nesses mercados (CARSON, GIARROCCO, *et al.*, 2016), onde valores como nostalgia, amizade, interesse econômico e educação são mobilizados (HOELSCHER, ZANIN e KRAMER, 2016). Hinrichs (2000), ao estudar mercados de venda direta nos EUA, realça seu enraizamento social, mas se atenta ao fato da diferenciação dos produtos ocorrer numa relação que caracteriza como de commodity, onde a tendência do localismo pode levar a armadilha da alienação das questões globais e o conservadorismo se apresentar como fator determinante do localismo.

Considerando o exposto, as feiras atuam como canal de oferta para alimentos frescos, reintegrando o alimento em seu território e proporcionando a possibilidade do consumidor tomar parte do processo de qualificação, lembrando que alguns autores têm apontado para o fenômeno da redefinição da qualidade alimentar (GOODMAN, 2003) (KIRWAN, 2004).

Aos nossos olhos, a questão chave aqui é a reciprocidade gerada nesses espaços, permitindo que, para além da troca econômica, outras ocorram, tais como aquelas de informações/valores sobre a vida dos atores envolvidos, sobre o processo de produção, sobre o clima que interfere na lavoura, sobre a economia que acirra as concorrências, sobre a saúde. Em suma, muito se compartilha na feira, construindo relações que são mercantis, mas que também se pautam para além das trocas econômicas. Obviamente, cada caso apresenta características e arranjos locais, onde nem sempre o reconhecimento mútuo ocorre ou a acessibilidade a esses mercados pode estar bloqueada. Para discutir estes pontos, convém agora tratar dos dois casos da região estudada.

5.3. Feira do Produtor de Rio Claro

A Feira do Produtor Rural de Rio Claro (SP), também conhecida como Feira do “Corujão”, pelo seu funcionamento noturno (das 17h às 21h), ou Feira da Agricultura Familiar, por ser composta de membros produtores da “Cooperativa de Agricultores Familiares de Rio Claro e região”, teve seu início em 2012. Tratou-se do resultado da junção dos produtores da Feira Orgânica, cujos primeiros registros datam de 2002 (BELIK, FILHO, *et al.*, 2002), e os produtores da então na época Associação dos Produtores Familiares de Rio Claro. A feira acontece todas as terça e sextas-feiras, sendo inicialmente realizada na área externa da secretaria

de abastecimento e silvicultura. Desde 2014, esta última disponibiliza um barracão para a realização da feira, conhecido como a Central do Agronegócio.

5.3.1. Caracterização do município

Rio Claro é um município de porte médio com 186.253 habitantes (IBGE, 2010). Possui um amplo parque industrial, com destaque para indústria de transformação que, juntamente com o setor de serviço, é responsável por grande parte da movimentação econômica da cidade e empregabilidade nos arredores. Assim, o município possui uma reduzida produção de hortifrutícolas, o que decorre notadamente de sua herança agrícola fundada nas culturas da cana-de-açúcar e de laranja, muito características da região. A estrutura da propriedade fundiária tem como base fazendas de médio e grande porte. A tabela abaixo mostra a relação das unidades produtivas presentes no município e suas áreas, somadas por estrato:

Tabela 6. Estrutura fundiária do município de Rio Claro (SP)

Estrato (ha)	UPAs	
	nº	Área (ha)
De 0 a 1 ha	18	12,4
De 1 a 2 ha	24	40,1
De 2 a 5 ha	122	427,7
De 5 a 10 ha	163	1.274,4
De 10 a 20 ha	241	3.550,8
De 20 a 50 ha	306	9.756,7
De 50 a 100 ha	74	5.120,7
De 100 a 200 ha	28	4.041,2
De 200 a 500 ha	9	2.950,3
De 500 a 1.000 ha	1	604,2
De 1.000 a 2.000 ha	2	2.577,9
Acima de 2.000 ha	2	6.671,0
Total	990	37.027,4

Fonte: (SÃO PAULO: SAA/CATI/IEA, 2008)

Quanto à história agrícola, a cultura do café foi a principal atividade econômica municipal e regional, até os anos 1960, dando lugar à produção intensiva, seja ela agrícola ou baseada na pecuária. Mesmo a pecuária de leite, normalmente mais desconcentrada, está amparada em propriedades de médio porte com baixo nível de tecnificação (BELIK, FILHO, *et al.*, 2002). Entre as culturas de grande porte se destacam as produções de eucalipto e as áreas de pastagem. Segundo o último censo agropecuário realizado no estado de São Paulo, dentre as

principais culturas do município, as alimentícias eram, em ordem decrescente de área plantada: feijão, limão, arroz, café, alface, abacate, manga, mandioca, banana, uva fina, milho-doce, chicória, pomar, couve e maracujá (SÃO PAULO: SAA/CATI/IEA, 2008).

Belik e colaboradores (2002) ao estudarem o abastecimento de alimentos in natura em Rio Claro identificaram que a produção de hortifrútícolas na cidade é pequena em comparação com a demanda da população urbana. Salientam ainda que a oferta existente apresentava “problemas em relação à qualidade e homogeneidade dos produtos”. Ainda sobre o abastecimento alimentar, no período deste estudo, a produção leiteira se reduziu, com a transferência da usina de processamento da cooperativa local para a cidade de São Carlos (tornando-se assim a Cooperativa de Laticínios de São Carlos e Rio Claro – Colascric). Este tipo de fenômeno se observa também na produção aviária, pois a concorrência de regiões próximas, produtoras de milho e demais componentes da ração para aves, desmobilizou a produção existente no município.

O mesmo estudo revela que a presença de feiras sempre foi baixa na cidade, existindo registros de casos de produtores que comercializavam seus produtos de forma ambulante e uma pequena feira de produtores orgânicos. No período da pesquisa em questão, que ocorreu de 1999 a 2000, programas de compra institucional da agricultura familiar, tais como o Programa de Aquisição de Alimentos – PAA e o Programa Nacional de Alimentação Escolar – Pnae, não existiam ou não eram voltados ao apoio ao desenvolvimento local. De todo modo, os pesquisadores já identificavam na época que o fornecimento para merenda escolar podia gerar oportunidades de estruturar uma produção local, com a demanda de cinco mil refeições por dia.

Convém aqui explicar que o PAA teve a fundamentação de seu marco legal no ano de 2003. No caso do Pnae, foi a Lei nº 11.947 de 2009 que prescreve disposições específicas com referência à agricultura familiar. Sua maior inovação está em seu artigo 14, determinando que, no mínimo, 30% dos recursos transferidos pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para complementar os orçamentos das entidades executoras (prefeituras, estados) para a alimentação escolar devem ser destinados à compra de produtos dos agricultores familiares.

A implementação desses programas em Rio Claro incentivou a criação da “Associação dos produtores familiares de Rio Claro”. Os produtores se organizaram para juntos atender a demanda da alimentação escolar através da criação de uma pessoa jurídica. Criada em 2012, a feira do corujão, por sua vez, é apontada pelos produtores como uma forma de escoar os produtos que não eram absorvidos pelos programas públicos de aquisição de alimentos. Dois anos após a criação da feira, a associação se tornou a Cooperativa de Agricultores Familiares de

Rio Claro e região, tendo quando de nossa pesquisa de campo cerca de 100 associados oriundos de 15 municípios.

Inicialmente, a feira contava apenas com produtores da associação, mas logo nos primeiros anos já abriu a participação para demais produtores do município. Em 2016, contava com 40 feirantes, entre eles artesãos dos seguintes ramos: brinquedos de madeira; crochê e tecidos; alimentos processados (queijo, linguiça, cachaça, geleias, pães, doces típicos e preparados veganos). Destaca-se também a existência de produtores de alimentos para consumo na feira, como espetinhos de churrasco, crepes, pastel, yakissoba, salgados e massas. Em relação aos alimentos in natura, comercializam na feira doze horticultores e dois produtores de cogumelos e brotos.

Como se pode inferir, a diversidade de produtos atingida nesses anos de crescimento de feira é considerável, constituindo-se um verdadeiro ponto de lazer, que conta inclusive com música ao vivo em algumas edições. Essa característica é um dos pontos chave para os consumidores que frequentam o espaço, na medida em que a agradabilidade é apontada como um dos principais motivos de frequência na feira, menção que, por vezes, é realizada em comparação ao ambiente frio e impessoal dos supermercados.

5.3.2. Perfil dos produtores

Com o objetivo de descrever o perfil dos produtores agrícolas, vamos apresentar dados referentes aos 10 horticultores. Trata-se de homens e mulheres, em sua maioria casais, com idade superior a 40 anos, todos proprietários de suas terras. Em sete casos, a propriedade pertence à família há mais de trinta anos. Em outros 3 três se deu por herança mais recente. Todos assim se constituem herdeiros, mas podemos identificar os 3 casos de herança recente como “novos agricultores”, na medida em que a propriedade da família não era voltada para produção hortícola, tendo sido usada mais para lazer, arrendamentos e monoculturas como eucalipto. Estes eram antigos trabalhadores urbanos (metalúrgico, bancário) que por ocasião de desemprego identificaram na propriedade da família uma favorável oportunidade de trabalho.

Duas famílias possuem certificação orgânica de certificadora privada. Mas há também agricultores que alegam não utilizar agroquímicos em suas produções, sem contar, no entanto, com certificação de conformidade orgânica. Enfim, existe outro grupo de agricultores que tentou uma transição de maneira traumática, o que os levou ao afastamento das práticas orgânicas.

De fato, a assistência técnica era apontada, em pesquisa realizada por Ferreira, Luciano e Oliveira (2016), como limitada no município, apenas três agricultores entrevistados indicaram

conseguir apoio dos serviços públicos de extensão agrícola. Pode residir aí, na falta de informação, a descrença em práticas de cunho ecológico. Apesar do ceticismo de alguns produtores, reforçado por experiências mal sucedidas de manejo orgânico, os projetos da secretaria de agricultura e silvicultura do município são de transição daqueles que atendem a feira, para produção orgânica. Esta conversão orgânica tem sido a principal empreitada destacada nas entrevistas com gestores públicos. Nesse sentido, um programa de capacitação em produção orgânica foi elaborado em parceria com uma instituição privada, e foi oferecido aos produtores do município em 2017.

As propriedades rurais do município possuem em média 10 ha e, em sua maioria, a força de trabalho empregada é familiar, ocorrendo em alguns casos contratação de trabalhador permanente e/ou temporário. A maioria dos produtores atende ao PAA (7) e ao Pnae (4), fornecendo verduras, legumes e frutas (FERREIRA, LUCIANO e OLIVEIRA, 2016). A renda advinda desses programas é majoritária na composição total da renda das famílias. Aquela advinda da feira atua como uma renda “extra”, termo mencionado pelos produtores. Apesar dos mercados institucionais se configurarem como canal principal de escoamento da produção desses agricultores, esse modo de comercialização apresenta sinais de mudança. A redução da verba destinada ao PAA e ao Pnae no ano de 2017 e as perspectivas de maior redução para os próximos anos já refletem no orçamento dessas famílias (BRASIL, 2017).

Nesse contexto, os produtores destacam a importância da feira, desejando o fortalecimento e ampliação da mesma. Além da feira e dos mercados institucionais, os agricultores (9) também entregam algum volume de alimentos para mercados locais, notadamente varejões e o mercado municipal. Mas identificam esses últimos como tendo condições de fornecimento “mais apertadas”, ou seja, com exigências mais rígidas de prazos e regularidade de oferta. Advertem ainda que os preços praticados nesses canais são mais reduzidos quando comparados aos demais canais acessados pelas famílias.

Frente a esse cenário, os produtores afirmam a necessidade de expansão da feira, tanto em número de consumidores que a frequentam, quanto em locais e dias da semana. Já existem mais duas feiras livres na cidade em funcionamento: uma aos sábados e outra aos domingos em bairros centrais. Mais recentemente, outra feira livre foi reinaugurada, visando melhorar o abastecimento alimentar de bairros mais periféricos.

Na feira do produtor estudada, há regulamentação para que apenas produtores rurais participem. Já no caso das feiras-livres, comerciantes também são aceitos. Em ambos os casos, não há taxa de manutenção ou de participação, ainda que esteja previsto em decreto regulamentador sua existência.

De fato, o órgão de competência tem dedicado atenção especial às feiras de ambos os tipos com ações de divulgação sendo constantemente desenvolvidas. Mecanismos como mídias sociais e vídeos estão sendo os mais utilizados para divulgação das edições da feira e dos produtores, bem como das produções. Há uma série de vídeos realizados em 2017 com visitas as propriedades ou as unidades de processamento, mostrando o processo de produção. Assim, aspectos ligados ao pequeno produtor e à produção local são os mais destacados, no caso das produções hortícolas. Para os alimentos processados, a sanidade do local de processamento e os procedimentos de preparo são os pontos abordados.

De maneira geral, a propaganda em volta da feira tem pautado o espaço como um grande canal de lazer, realizando promoções de acordo com os alimentos mais abundantes da época e edições festivas de acordo com o calendário de festas (como o dia das crianças e o dia do feirante). Constata-se uma tentativa de mudar as referências ligadas ao ato de “fazer a feira”, transformando-o em um hábito compartilhado por pessoas de gêneros e idades diferentes e, dessa forma, atraindo perfis diferentes de público. A feira é tida não apenas como um local de aquisição de alimentos à moda antiga, mas como um ato renovado e por que não dizer moderno. Por vezes os elementos incorporados ao espaço e as estratégias de atração de consumidores se assemelham a práticas de grandes redes varejistas.

É possível identificar que a secretaria de agricultura, ao longo dos anos de crescimento da feira, concentrou o processo de tomada de decisão em suas mãos, sendo sua atual responsável administrativa. Desde os critérios de participação, licenciamento dos produtos, liberação do que cada produtor pode comercializar, tudo passa pela aprovação da secretaria, que também concentra a concepção de estratégias de divulgação. Se por um lado há um controle maior em termo de garantir a presença somente de produtores, que devem respeitar um teto máximo de produtos adquiridos para a venda, por outro lado, esta forma de gestão não incentiva a organização entre os produtores visando realizar um exercício de solucionar problemas e de troca de informações.

Consideramos, assim como Ferrari (2011), que a qualidade dos alimentos oferecidos tem relação íntima com o aprimoramento das técnicas de produção e processamento nas propriedades, o que exige um constante apoio em termos de assistência técnica, cursos e treinamentos, visitas, créditos, embalagem, eventos, para além da propaganda, administração e criação de normas. A atuação dos órgãos responsáveis pela feira tem incidido apenas nestes últimos pontos apresentados, divulgação e normatização. Veremos agora quais são as normas e critérios de participação da feira.

5.3.3. Normas que incidem sobre a qualidade na feira

O projeto de lei nº 18 que institui a feira do produtor rural, denominada Feira Corujão, como já mencionado, foi sancionado na Câmara dos Vereadores de Rio Claro em seis de março de 2017 (RIO CLARO, 2017). Este marco legal discorre sobre o perfil do feirante, seus direitos e obrigações, bem como institui o credenciamento dos alimentos e produtos de origem animal junto ao Sistema de Inspeção Municipal existente em Rio Claro. Vale a pena mencionar que se trata do segundo município do estado de São Paulo a aderir ao Sisbi (Sistema brasileiro de inspeção, que ainda só figura para produtos de origem animal SISBI/POA) e o primeiro da AUP. Assim, a possibilidade de aproximação dos demais municípios a seu modelo, ou até mesmo uma adesão por meio de consórcios entre municípios, é plausível.

A lei municipal define que poderão configurar como feirantes qualquer produtor rural, artesão e empreendimento do ramo da alimentação devidamente licenciados. A prioridade é concedida aos produtores rurais de Rio Claro, sendo que somente serão abertas vagas a produtores de outros municípios quando saturadas as consultas aos produtores cadastrados na secretaria de agricultura local. Esta última, por sua vez, é designada como a responsável administrativa, contando com o auxílio da Comissão de Representantes da Feira, instituída no referido decreto. Tal comissão é composta por representantes da secretaria de agricultura (3), dos produtores rurais (3), do ramo da alimentação (1) e dos artesãos (1). Até a finalização do trabalho de campo desta pesquisa, a referida comissão ainda não tinha sido totalmente composta.

Além de instituir a comissão, o decreto define que os itens comercializados pelos feirantes devem ser preferencialmente de produção própria, com proporção superior a 70%. Assim, no máximo 30% dos produtos comercializados podem ser alimentos advindos de terceiros. Tal tolerância é justificada como uma forma tanto de diversificar os produtos oferecidos na banca e, por consequência, na feira como um todo, quanto também de abrir uma margem para, em casos de perda de colheita ou problemas com a produção, o produtor consiga comparecer a feira com algum produto. Convém observar que a ausência sucessiva na feira pode gerar o banimento da participação, da mesma forma que a participação em feiras não liberadas pela secretaria também podem levar a expulsão do feirante.

Ainda sobre as obrigações deste último, o licenciamento dos produtos no SIM aparece como obrigatório. A presença do SIM no município pressupõe a existência de uma legislação própria sobre qualidade dos alimentos e sua fiscalização. Como abordado no capítulo 4, o SIM foi concebido numa estratégia de descentralização da fiscalização e criação de normas e padrões municipais para que as especificidades locais fossem levadas em consideração. O que ocorre de fato, como no caso de Rio Claro, é a elaboração de norma conforme a legislação federal, em

semelhança de texto e conteúdo algumas vezes. Com efeito, não há efetivamente como ser diferente: dificilmente existem profissionais atuando neste âmbito para tratar da produção local ou uma empreitada de construção das normas que se pautem em pesquisas previamente realizadas sobre a produção local ou aptidões do município.

Geralmente, há um profissional destinado a estabelecer o SIM. Apenas após a concretização burocrática e estrutural do sistema, este profissional começará a atuar na realidade da produção local. Esse processo de concretização, por sua vez, é envolto de estratégias políticas de campanha em época de eleições e arranjos institucionais específicos, o que define os contornos que a descentralização das tomadas de decisão toma no Brasil.

Neste quadro, a Lei complementar nº 50 de 10 de junho de 2010 (RIO CLARO, 2010) institui o Sistema de Inspeção Municipal de Rio Claro. Seguindo as normas federais e estaduais, este SIM aponta que para obtenção do selo de conformidade com a inspeção municipal, as questões relativas à estrutura, presentes nas normas tomadas como base, não sejam um impeditivo. Ou seja, em lei há a exigência de estrutura de planta de processamento conforme as leis federais, mas o não cumprimento de todas as condições em termos de estrutura física não é um impeditivo para o empreendimento obter o selo. Nesse sentido cabe ao auditor a sensibilidade de inferir as condições do local e flexibilizar as adaptações com vistas a uma melhoria contínua dos processos.

Podemos afirmar que o SIM em questão pouco se diferencia de outras normas em termos de especificidades da produção local. De fato, apenas flexibiliza a legalização de pequenos empreendimentos no que tange sua estrutura de produção, como a não exigência de todos os equipamentos e a liberação da cozinha multifuncional (onde mais de um tipo de alimento pode ser processado ainda que em momentos diferentes). No que toca à definição do que seria uma produção artesanal, prevalece a orientação da origem da matéria-prima, seguindo a proporcionalidade estabelecida na feira, de 70% de produção própria. Nesses termos, para que uma produção de queijo seja considerada artesanal, é necessário que 70 % do leite utilizado sejam oriundos da produção leiteira do próprio queijeiro.

Rio Claro, como já apontado, é município pioneiro no estabelecimento do sistema na região e, no caso da feira, já certificou três produtores, um de queijos, de linguiças e de ovos. Em âmbito municipal, há doze estabelecimentos certificados, como açougues e mercados.

Convém aqui apresentar os casos de produtores que atuam na feira com o SIM. A adesão ao sistema municipal levou os produtores à especialização de sua produção. Assim, ao produtor de queijos fresco, curado e provolone restou somente a produção de queijo fresco e ao

produtor de frangos e ovos, a comercialização apenas de ovos. De maneira geral, a especialização é perceptível em todos os produtores da feira, tendência que precede a adesão ao sistema.

Assim, existe uma divisão clara, e porque não dizer visual na feira. Trata-se de uma setorialização, com bancas apenas de cachaça, de queijo, de shimegi, de tomates, de pães, etc. A especialização certamente oferece vantagens, tanto em termos de investimentos em um processo produtivo quanto em termo de acúmulo de conhecimento sobre uma produção específica, o que pode gerar uma melhoria da qualidade. Por outro lado, a especialização com a comercialização de apenas um produto reflete na própria organização da propriedade.

A exceção aqui se encontra entre os produtores de verduras, que possuem cultivos de frutas, folhas e legumes. Apesar dessa especialização imperante, ainda é possível encontrar entre estes produtores variedades não tão convencionais. Ainda assim, a lógica contida na adesão ao SIM é aquela de ganhos de escala e eficiência, com a especialização da produção. Nesse sentido, a qualidade se ancora no mundo mercantil e industrial (STORPER, 1997), como vamos discutir no próximo tópico.

5.3.4. A qualidade na Feira Corujão

Como já apresentamos, as feiras têm se configurado como um espaço onde o alimento é ressocializado e realocado, o que pode ser sintetizado pelo domínio conceitual do enraizamento. Principalmente em contexto de sistemas alimentares altamente globalizados, esse enraizamento é encontrado nas relações de troca, aquelas que ocorrem não somente como transação econômica, mas também por reciprocidade. Essa última por vezes é identificada nas vendas diretas, ou seja, na relação de proximidade entre produtor e consumidor. A venda direta permite, por um lado, a qualificação do produto pelo consumidor e o fornecimento de informações sobre o mesmo pelo produtor, gerando uma relação de confiança, o que é reforçado por um elemento chave, a qualidade dos alimentos, pois combina a materialidade e o simbolismo dessa relação. Esta qualidade então se forja seja através dos aspectos sanitários e nutricionais, expressos nos alimentos, ou dos aspectos culturais, ambientais e sociais que os alimentos comportam. Qualidade figura assim, como tratado no primeiro capítulo, como um termo multidimensional, pois engloba a identidade, a ecologia, a saúde, o paladar, a tradição.

5.3.4.1. Percepção dos consumidores

Em relação aos consumidores e sua concepção de qualidade dos alimentos destacamos quatro aspectos principais levantados nas entrevistas:

- A) Valor dos produtos. O preço praticado nesse canal é apontado como uma das melhores relações expressas na qualidade do produto. Ou seja, a qualidade é boa principalmente em relação ao preço. Correlacionamos esse ponto com a reciprocidade da relação de troca presente, onde o consumidor não se sente abusado, ou ainda, acredita estar pagando um preço justo pela qualidade do alimento ofertado. Assim, não necessariamente o alimento é de fato mais barato, ou mais caro, apenas o consumidor sente ser um “preço bom”, justo dada a qualidade que obtém;
- B) Justiça social. Esse segundo aspecto tem forte correlação com o primeiro. Na visão dos consumidores desta feira um “alimento bom é um alimento justo”. Assim, adquiri-lo na feira o torna de melhor qualidade, pois fortalece relações de produção mais justas para quem produz. Da mesma maneira que o consumidor não se sente abusado pagando o preço fixado na feira, sente que não está explorando o produtor, o que permite mais uma vez identificarmos o princípio de reciprocidade. Este aqui, como abordado no segundo capítulo, é garantido, segundo Polanyi (2012), na existência dentro de um padrão de simetria, o que nos leva ao terceiro aspecto;
- C) Pessoaalidade/confiança. Neste ponto, a qualidade do alimento é dada pela relação interpessoal. Podemos pensar que aqui “a cara do produtor é o melhor rótulo do produto”, e aí se encontra a simetria, o artesão exprime as características do artefato produzido. Nesse sentido, comprar de quem produz gera confiança, pois existe o acesso fácil à informação sobre o alimento. Não exprime, no entanto, relação de intimidade. De fato constatamos que não há nesta feira grandes relações de freguesia, ou hábito de adquirir produtos de um produtor específico. Ao contrário, busca-se de modo geral, comprar um item de cada para assim contribuir com todos;
- D) Orgânico/natural. Estas produções orgânicas/naturais figuram na confiança depositada no produtor, pois a grande maioria não possui certificação (apenas dois produtores são certificados). Ainda que alguns consumidores tenham dúvidas quanto às práticas utilizadas pelo produtor, a qualidade é apontada pela naturalidade, em termos do alimento ser in natura/fresco, ou

no caso dos alimentos processados, serem livres de conservantes ou demais ingredientes altamente processados. Este aspecto está correlacionado também à compreensão de justiça social, pois a qualidade do alimento orgânico/natural é atrelada a um benefício ao meio ambiente e a melhores condições de trabalho para o produtor.

Figura 4. Qualidade dos alimentos para consumidores da Feira Corujão e convenções mobilizadas

Fonte: elaborada pela autora.

5.3.4.2. Percepção dos produtores

Entre os produtores, é possível considerar que a qualidade do alimento é interpretada como um processo, como algo que está em movimento e em contínua melhoria. No caso dos produtores de alimentos processados, a qualidade reside na especialização, ou seja, na busca pela otimização dos processos de produção, com melhorias na estrutura ou aumento da produção. Estes aspectos estão claramente correlacionados a convenções industriais onde eficiência e ganhos de escala, planejados em longo prazo, são os fatores imperantes (SOUZA e WILKINSON, 2008).

Entre os produtores de hortícolas, os aspectos mais destacados da qualidade dos alimentos, ofertados na feira, fundam-se na transição para a produção orgânica. Por um lado, a motivação pela transição para produção orgânica está relacionada a convenções comerciais, ou seja, pautadas no mercado de concorrência e na diferenciação pelo preço. Como a especialização é incentivada pelo SIM, o meio identificado pelos produtores para atribuir mais valor a sua

produção, uma vez que o processamento e a diversificação de produtos não são uma opção, é a transição para a produção orgânica.

O fato de existirem produtores certificados e outros não gera uma dissonância no grupo, quebrando de certa forma o padrão de simetria necessário em relações de reciprocidade. Além desta dissonância, a própria especialização leva à diferenciação entre eles, contribuindo para burlar um padrão simétrico. É comum em algumas feiras, ao seu fim, a ocorrência de uma redistribuição dos excedentes, através da troca dos produtos que não foram vendidos no dia entre os produtores. Porém, este fenômeno não ocorre neste caso estudado.

Há também um aspecto relacionado à biodiversidade: os produtores apontam a diversidade de variedades como uma qualidade dos alimentos que levam pra feira, pois é somente neste canal que conseguem comercializar certos tipos de alimentos. Assim, o pé de banana Pacová ou Missouri, que existe no sítio, pode não ser aproveitado pelos mercados locais e pela alimentação escolar, seja pela sua falta de padrão ou pelo volume reduzido que o produtor possui. Porém, na feira ganha destaque como item especial da banca. O mesmo ocorre com outros pés de frutas, os quais ainda são mantidos “de pé” porque encontram escoamento na feira. É claro que também existe uma intenção afetiva dos produtores em mantê-los.

Levando em consideração as análises efetuadas a partir das entrevistas com consumidores produtores e gestores da feira, bem como das normas que incidem sobre a mesma, podemos constatar que as noções de qualidade ali contidas se orientam para produção local, com vistas a assegurar competitividade no mercado. Ou como Hinrichs (2000) aponta, a diferenciação se pauta numa relação de *marketness*. Nesse sentido, e mobilizando o modelo teórico de Storper (1997) e Stræt e Marsden (2006), a qualidade fomentada na feira do produtor de Rio Claro se aproxima de uma qualidade especializada. A qualidade especializada está relacionada, por exemplo, a métodos de produção orgânicos e artesanais. É uma qualidade que tem se orientado a especialização, do que a diversificação da produção. Gerando, no caso estudado, um forte apelo a produção local. Esta especialização, por outro lado, também é incentivada pelo SIM. Ao serem certificados, os produtores acabam limitando, num primeiro momento, sua produção a apenas um tipo de produto, uma vez que o licenciamento demanda investimento e padronização da produção. Assim identificamos uma pequena tendência a standardização das produções, ainda que não negligenciem seu caráter local..

Figura 5. Qualidade dos alimentos da Feira Corujão

Fonte: elaboração própria

5.4. Feira do Produtor de São Pedro

O segundo estudo de caso foi conduzido na Feira do Produtor do município de São Pedro (SP), ou Feira Luiz Antonio Momesso, como também é nomeada. Sua data de fundação gera controvérsias entre as famílias feirantes, mas é certo que existe há cerca de 30 anos. Ou seja, seu nascimento data dos anos 1980. Trata-se atualmente de um consolidado ponto turístico da região. A feira surgiu graças a organização das famílias agricultoras do Alto da Serra de São Pedro e dos municípios limítrofes, como Santa Maria da Serra, Torrinha e Charqueada. Começaram a vender seus produtos na praça da igreja, mas hoje a feira é realizada em barracão próprio, construído pela prefeitura, em novo local. Ocorre em três dias da semana, segundas, quartas e quintas-feiras, sempre no período matutino, das 7h ao meio dia.

5.4.1. Caracterização do município

O município de São Pedro tem um forte perfil turístico, atribuído em grande medida às características geomorfológicas da região. É uma cidade de porte médio com 31.662 habitantes, segundo o último censo (IBGE, 2010). O setor de serviços é de grande expressão, da mesma maneira a aquele agrícola, que também se destaca. No entanto, como grande parte da atividade remunerada deste último não é formalizada, ou se concentra em atividades familiares, é um setor que é invisibilizado no que tange sua movimentação econômica.

As principais culturas desenvolvidas no município são cana-de-açúcar, eucalipto, laranja e café. Porém, a principal atividade agrícola rural é a pecuária de leite. Também se apresentam com números significativos as culturas de milho, banana, tangerina, arroz, feijão, mandioca, melancia e uva, em ordem decrescente de volume de produção (IBGE, 2017). O levantamento realizado pela Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo (São Paulo: SAA/CATI/IEA, 2008) é mais minucioso e dimensiona produções como amora, macadâmia, palmito, lichia, alface, beterraba, brócolis, couve-flor e cogumelo.

Abaixo, a tabela 7 apresenta a relação de quantidade de unidades produtivas, seus tamanhos em área (ha), organizados por estratos de área:

Tabela 7. Estrutura fundiária do município de São Pedro (SP)		
Estrato (ha)	UPAs	
	nº	Área (ha)
De 0 a 1 ha	2	1,7
De 1 a 2 ha	9	14,0
De 2 a 5 ha	56	211,4
De 5 a 10 ha	69	532,3
De 10 a 20 ha	153	2.286,4
De 20 a 50 ha	176	5.784,9
De 50 a 100 ha	125	8.965,9
De 100 a 200 ha	64	9.289,4
De 200 a 500 ha	39	11.049,7
De 500 a 1.000 ha	5	2.925,3
De 1.000 a 2.000 ha	5	6.822,4
Acima de 2.000 ha	2	6.312,4
Total	705	54.195,8

Fonte: (SÃO PAULO: SAA/CATI/IEA, 2008)

No caso das unidades de produção localizadas no Alto da Serra, a maioria compreende áreas de 20 a 50 hectares, organizadas de forma que há diversidade de culturas que atendem tanto demandas de comercialização quanto de consumo das próprias famílias agricultoras. Nos últimos anos, muitos agricultores passaram investir na avicultura de corte, dentro de sistemas de integração com grandes empresas (LUCAS, MORUZZI MARQUES e SARMENTO, 2010). Recentemente algumas dessas empreitadas apresentaram limitações aos produtores e essa tendência começa a dar sinais de recuo. É caso dos produtores que participam da feira, que desistiram da integração e apontam a comercialização em circuitos curtos como um meio mais seguro de geração de renda do que a produção avícola integrada.

Ainda assim, a combinação de bovinocultura de corte e leiteira e produção de grãos, com a produção de alimentos, é o meio de garantir uma renda mais elevada por hectare. No geral, as famílias se dedicam em três a quatro atividades agrícolas, principalmente horticultura, criação de pequenos animais, fruticultura e produção leiteira (SCHELSTRAETE, 2011), contando ainda com o processamento dessa produção, que apesar de ser considerada como uma atividade secundária vem crescendo em importância e valor gerado. Trata-se de uma agricultura familiar diversificada diante das monoculturas de cana e eucalipto predominantes nos arredores.

Assim como Rio Claro, São Pedro e seus municípios limítrofes tiveram uma forte herança cafeeira. Ao contrário dos produtores da Feira Corujão, os produtores da Feira de São Pedro possuem relação direta com o passado deixado por essa produção. Pois, em sua maioria, tiveram como seus antepassados meeiros ou colonos italianos que vieram trabalhar nas lavouras de café no final do século XIX. O declínio dessa produção foi responsável pela queda nos preços das terras, o que tornou possível a compra das mesmas pelas famílias. Assim, são as famílias herdeiras que mantêm as propriedades há três gerações (LUCAS, MORUZZI MARQUES e SARMENTO, 2010). Além da imigração italiana, que ocorreu num primeiro ciclo de imigrações para a região, vale a pena mencionar a imigração asiática no município, ainda que tenha ocorrido em número reduzido quando comparada à italiana (SCHELSTRAETE, 2011).

A história dos produtores da feira possui muitas interfaces com aquela da região do Alto da Serra, afinal dos 37 produtores feirantes, 21 têm suas propriedades nessa região rural. A feira exprime o que foi um dia a zona rural de São Pedro, na época em que Santa Maria da Serra e Torrinha não eram municípios independentes. Efetivamente participam da feira cerca de 40 feirantes, oriundos dos três municípios citados. Diferentemente da feira de Rio Claro, os feirantes são em sua grande maioria produtores agrícolas (37), existindo apenas quatro empreendimentos de serviço de alimentação (tapioca, pastel, acarajé e salgados). Há também três produtores de mudas e flores, um de massas artesanais, um que comercializa pedras brasileiras, um de mel e um de embutidos artesanais. Aos produtores de artesanato do município é organizada uma feira específica que ocorre também aos sábados em outro local.

A Feira do Produtor “Luiz Antonio Momesso”, como legalmente é denominada, funciona em parceria com a prefeitura numa ação conjunta entre a Coordenação de Emprego e Renda (que integra a “Secretaria do Governo”), sendo a responsável pela parte administrativa da feira, e a “Secretaria de Turismo, Esporte e Lazer”, a qual organiza as atrações musicais e demais intervenções. Cabe destacar que apesar da importância das atividades agrícolas no município, o mesmo não conta com uma Secretaria de Agricultura, cabendo à Casa de Agricultura da

Coordenadoria de Assistência Técnica Integral (CATI) atuar nesse segmento, constituindo-se assim também uma parceira da feira.

Além dos órgãos públicos, há uma diretoria da feira, composta por quatro produtores, indicados pela Coordenadoria de Emprego e Renda (1) e pelos próprios produtores (3). Esporadicamente, ocorrem reuniões, entre os feirantes e a Coordenadoria de Emprego e Renda, para discussões de assuntos pontuais. São também parceiros da feira do produtor o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar), os sindicatos rurais da região e a Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” (Esalq/USP). Estes últimos oferecem cursos de capacitação diversos, como de turismo rural, de produção de queijos e de cadastro ambiental rural. Ao contrário daqueles de Rio Claro, os produtores de São Pedro afirmam utilizar os serviços de assistência técnica dos parceiros citados.

5.4.2. Perfil dos produtores

A fim de caracterizar a produção de alimentos local, convém descrever o perfil dos feirantes agrícolas, representados, na maioria dos casos, pelas mulheres da família. Assim, podemos identificar que, dentro da divisão do trabalho das famílias agricultoras, as mulheres são as responsáveis pela comercialização dos produtos, podendo também, por vezes, o casal compartilhar a tarefa. Cabe também as mulheres o processamento dos alimentos, expressos nas produções de queijos, linguiças, pães, doces, geleias e sucos. Assim como também os beneficiamentos, por exemplo, de milho em fubá, do frango caipira, leitoa e pato vendido limpo e congelado e da polpa de fruta pronta para suco. São diversas as inovações encontradas.

Ainda sobre a divisão do trabalho, a atividade da horta é compartilhada. Aos homens da família cabe o cuidado das culturas e criações maiores, como a pecuária de leite, as pequenas criações, o milho ou girassol para silagem. Este cenário vem apresentando mudanças frente ao fracionamento contínuo das terras entre as famílias. Com áreas menores, as famílias se veem obrigadas a agregar mais valor aos produtos, ou seja, gerar a mesma renda em área menor. Assim, a divisão do trabalho tem mudado e as atividades de processamento de alimentos veem se apresentado como uma tarefa que vale o deslocamento de mais força de trabalho. Dessa forma, os homens da família passam a se dedicar às atividades de processamento alimentar. Nesse sentido a feira tem se destacado como importante canal de comercialização desses produtos (BENATI, 2017).

Retornando ao perfil dos produtores da feira, a presença dos jovens da família é comum. Participam tantos os agricultores de 70 anos, até seus netos de 15 anos, sendo que a

maioria se encontra entre 40 e 50 anos. Cerca de metade dos produtores feirantes integram a Cooperativa dos Produtores Agropecuários do Município de São Pedro (Coopamsp). A cooperativa conta atualmente com 118 cooperados, atuando principalmente na produção de leite. O leite pasteurizado e iogurte são os principais produtos, mas apenas 35 cooperados fornecem leite. Vale a pena destacar que a cooperativa desempenha um papel importante no acesso aos mercados institucionais de alimentação escolar na região, abastecendo não só com os produtos lácteos, mas também com hortícolas.

Em relação ao tipo de manejo utilizado nas produções agrícolas, três famílias explicam ter práticas orgânicas, ainda que não possuam certificação. Dentre essas famílias uma delas tem entre suas principais culturas a produção de uvas de mesa e uva fina. Os demais produtores praticam manejo convencional, ainda que uma série de medidas sejam realizadas para evitar o uso de insumos químicos, uma vez que também representam custos elevados para a produção. Cabe lembrar que são produtores familiares, e toda a ação de minimização de custo reflete em melhorias na qualidade de vida da família.

Neste ponto, convém considerar o apoio técnico realizado há 25 anos na região, pelos serviços de extensão rural da Esalq, através do Grupo de Extensão de São Pedro (GESP). Assim este grupo contribui para a inserção de novas práticas agrícolas como também para formação estratégias de comercialização e diversificação da produção. Foi possível constatar que, ao longo do andamento da pesquisa, os produtores foram desenvolvendo rótulos próprios, logos dos sítios, sendo possível encontrar banners com os dizeres “aqui tem agricultura familiar”, ou explicitando que a produção ocorre com a força de trabalho da família. Assim, ainda que muitos produtos sejam recorrentes nas bancas, outros são únicos e por vezes a qualidade está relacionada ao modo de fazer daquela família específica. Nesse sentido, trata da qualidade caracterizada por Sabourin (2014), a partir de Temple, enquanto personalizada: o que é feito por “Souza”, só por “Souza” pode ser produzido.

Além da feira e dos mercados institucionais, alguns produtores também entregam alimentos in natura em mercados locais. O fato dos produtores abastecerem os pequenos mercados da cidade representa um grande orgulho, tanto para eles, quanto para a comunidade local. Ainda que, em menor volume, mas não menos importante, vendas também ocorrem nas propriedades. Em grande medida, a feira contribui para a criação desse canal, uma vez que é nela onde ocorre o primeiro contato entre produtor e consumidor e, assim o convite para visita. Esses canais tidos como acessórios (a venda na propriedade e na feira) vêm tomando mais importância à medida que o orçamento público destinado aos mercados institucionais, de compra de alimentos da agricultura familiar, diminuem. Muitas famílias apontam que a renda da feira está

compondo mais da metade da renda familiar. Ainda assim, a renda advinda da feira é caracterizada como auxiliar e, acreditamos que esse caráter acessório se deva a grande flutuação que por vezes essa renda possa ter.

Nesse sentido, os produtores tem destacado a necessidade de expansão da feira com crescimento das vendas, motivo que levou a criação de um novo dia de funcionamento, em 2016, às quintas-feiras. Ainda assim, o processo é longo até a consolidação de um novo dia de feira: muitos produtores não têm participado dessa feira devido ao seu baixo movimento. Aliás, grande parte dos consumidores que frequenta a feira de sábado são turistas, ou seja, são consumidores não residentes na cidade. Assim, há casos de agricultores que tentaram comercializar seus produtos na cidade de Campinas, o que não se consolidou, uma vez que o custo do deslocamento e energia despendida não gerava a renda esperada. De toda forma, os produtores vislumbram outros mercados e enxergam em Piracicaba, maior município da região em área e número de habitantes, um canal possível de escoamento de seus produtos.

5.4.3. Normas que incidem sobre a feira

A única norma legal aprovada e disponível para acesso, que incide especificamente sobre a Feira do Produtor de São Pedro, é a Lei nº 2716 de 22 de fevereiro de 2008, que denomina o galpão construído pela prefeitura como Feira do Produtor e Espaço Cultural Luiz Antônio Momesso (SÃO PEDRO, 2008). Sobre este nome, trata-se de homenagem a uma figura pública da cidade que superou uma doença rara.

Os demais acordos e definições em torno do funcionamento da feira operam em nível verbal, sendo comum a todos os participantes, mesmo sem existência de norma legal que regularize formalmente as práticas de comercialização.

Assim exposto, convém apresentar então os acordos existentes entre feirantes e poder público, insistindo sobre a fragilidade que possam ter, mas também destacando já um aspecto central desta feira: a confiança estabelecida nas relações interpessoais. Desta forma, podem participar da feira produtores rurais do município (ainda que critério recente permite a participação de feirantes de outros municípios) e artesãos da gastronomia regional. Em ambos os casos, deve ser realizado um cadastro junto a Coordenadoria e Emprego e Renda. Neste cadastro são inseridas fotos ou amostras dos produtos a serem comercializados, sendo que o critério de avaliação de qualidade se refere ao produto ser “natural”, o que podemos compreender como alimentos in natura ou pouco beneficiados. Reside aqui a intenção de manter o caráter rural da feira, com foco no abastecimento alimentar. Assim, a coordenadoria divulga a diretriz de manter

na feira uma proporcionalidade de 80% de produtores rurais e apenas 20% de serviços de alimentação, ou “gastronomia artesanal”, termo empregado por nossos entrevistados.

Uma vez realizado o cadastro/seleção junto à coordenadoria de emprego e renda, o produtor deve se cadastrar na Vigilância Sanitária (VISA) do município, onde recebe orientações gerais sobre boas práticas de produção e assina um termo de responsabilidade sobre a sanidade dos alimentos comercializados, o que deve ser renovado anualmente. Ambos os cadastros, na coordenadoria e VISA, são gratuitos. Com esses registros, cria-se uma espécie de lista de espera para participação na feira de sábado, cujo interesse se explica por seu grande movimento. Assim, os produtores mais antigos na feira tem prioridade de escolha, podendo transitar entre os três dias de sua realização, enquanto que aqueles mais novos se encontram na feira de quinta, estando alguns presentes naquela de quarta também. Além do critério de tempo de participação, existe uma limitação física, pois o galpão de eventos onde a feira ocorre aos sábados não acomoda todos os interessados em participar neste dia.

Em relação ao sistema de inspeção municipal, São Pedro ainda não tem aprovado o decreto e, assim, não o instituiu. No entanto, a lei em questão se encontra elaborada. Esta iniciativa de construção da norma foi liderada pela Casa de Agricultura local, que realizou o 1º Fórum Regional sobre o S.I.M. . O evento teve a participação de 12 prefeituras e representantes da defesa agropecuária estadual, tendo contado com mesas redondas e debates sobre o sistema (SÃO PEDRO, 2015). Com as contribuições do evento, a norma para o município de São Pedro foi elaborada pela CATI e encaminhada para a prefeitura para os trâmites de aprovação na Câmara dos Vereadores municipal.

5.4.4. A qualidade na Feira Luiz Antônio Momesso

A variedade de produtos encontrada em cada banca é um dos destaques da feira, que expressa com toda certeza a diversidade de produção dos estabelecimentos rurais locais e o conhecimento sobre as espécies locais, com diferentes modos de uso pelos produtores. Assim, em uma mesma banca, é comum encontrar produtos hortícolas diversos, como variedades asiáticas, como o Goya (legume típico da culinária da Ilha de Okinawa, Japão, conhecido no Brasil por um amargor maior que o do jiló) ou não convencionais, mas comum a cultura caipira, como a cambuquira. Alimentos processados com frutas nativas, como uvaia, jabuticaba, jaracatiá, e exóticas, como a pitaya, também são usualmente encontrados. As linguças artesanais apimentadas, aquelas tradicionais (no estilo codeguim), os ovos de pata e de galinha, os diferentes tipos de feijão (cara preta, guandu, fradinho, rajado) tornam a feira um espaço de muita

diversidade alimentar. Nosso trabalho não consiste em enumerar todas as variedades e produtos encontrados na feira, mas convém realçar expressiva diversificação e utilização de recursos locais. Essa tendência, de diversificação da produção agrícola local, foi impulsionada pela feira e ocorreu, num primeiro momento, com a ampliação da produção de hortícolas, como apontado por Lucas, Moruzzi Marques e Sarmento (2010) e Retière (2014), o que se ampliou em seguida para usos da biodiversidade local.

5.4.4.1. Percepção dos consumidores

Assim, quando questionados sobre a qualidade dos produtos presentes na feira, os consumidores apontaram para quatro aspectos principais durante as entrevistas:

- A) Diversidade, a qual está relacionada a diferentes receitas, produtos e ao uso da biodiversidade, a frase que resumo este aspeto é “na feira tem de tudo”. Aqui a qualidade personalizada assegura a aceitação do diferente, ou seja, o consumidor se abre ao novo, prova, experimenta pois tem confiança no produtor. Temos uma relação que se auto alimenta, a confiança gera diversidade que só é garantida pela confiança. É claro que o usual também está presente, por exemplo o alface, mas o que se destaca é o “produto feito por tal produtor”, “queijo da fulano”, “lingüiça do siclano”, “alface do beltrano”. Vemos aqui uma identidade em construção, da associação dos conhecimentos dos produtores com a região.
- B) Regionalismo/tradição, marcado nitidamente pela referência à região do Alto da Serra. Apesar dessa região específica despontar, ela na verdade representa, no imaginário do consumidor, os produtores locais e os produtos da terra. A terra é referenciada como uma terra boa, que assim dá alimentos bons. O fato das famílias atuarem na produção de alimentos há gerações cria uma tradição e correlação forte com o local;
- C) Saudabilidade que em certa medida se relaciona à produção mais ecológica, ainda que não seja orgânica, e a percepção de não utilização de conservantes e produtos químicos nos alimentos processados, ponto que sempre surge em comparação com os alimentos encontrados nos supermercados;
- D) Justiça social, presente na noção de que a compra direta traz mais benefícios ao produtor, do que quando os mesmos estão inseridos em mercados convencionais, como os supermercados. Inclui a relação

interpessoal entre os produtores e consumidores expõe claramente aos consumidores experiências dos produtores de fornecimento para canais convencionais. Assim está é uma qualidade fomarda muito mais pela relação interpessoal, do que por uma visão global e crítica por parte do consumidor.

Por fim, a confiança é onipresente em todos os aspectos, derivada da relação interpessoal. O convite para ir até o sítio ou a chance de conhecer toda a família que participa da produção são fatores que criam uma relação de intimidade. Há inclusive a percepção, entre produtores e consumidores, de que de algum modo todos são familiares distantes, característica possível em uma cidade pequena. Evidentemente, a convenção mercantil está presente, mas é permeada por uma série de outras dimensões (confiança, tradição, família, justiça social, saudabilidade) que reduzem seu peso. Dessa forma, podemos expressar os aspectos apresentados correlacionando-os as convenções mobilizadas a partir da figura abaixo:

Figura 6. Qualidade dos alimentos para os consumidores da Feira Luiz Antº Momesso e convenções mobilizadas.
Fonte: elaboração própria

Convém destacar que na maioria das entrevistas realizadas, convenções mercantis não são mobilizadas pelos consumidores desta feira. Não se trata, no entanto, da não existência de convenções mercantis, mas sim uma fraca ligação dessas convenções com os aspectos destacados pelos consumidores, notadamente aqueles relacionados à qualidade dos alimentos. Isso pode se dar, tanto pelo aspecto negativo que o preço ou as questões de mercado são encaradas por esses consumidores, não se constituindo assim uma “qualidade”, quanto pela simples sobreposição de convenções cívicas, ecológicas e domésticas às mercantis. O que queremos evidenciar aqui é que,

ainda que se trate de um mercado, onde preço, concorrência e vendas sejam um dos princípios norteadores da existência da feira, estes não são os princípios mais mobilizados na construção social dos alimentos ali contidos.

5.4.4.2. Percepção dos produtores

Assim como os produtores de Rio Claro, entre os produtores de São Pedro a qualidade é percebida como um processo. Uma qualidade em movimento, a qual está sempre sendo aprimorada. Nesse sentido, de melhoria contínua, o princípio de reciprocidade, pautado na simetria que o produtor encontra em relação ao consumidor é fortemente mobilizado. Ou seja, o que é vendido tem a melhor qualidade que o produtor consegue desenvolver, pois é aquilo que ele e sua família também vão consumir. Assim, aquilo que o consumidor adquire é o que a família do produtor também consome. Ainda que haja a intenção da produção para venda, o fazer é envolto do cotidiano para o auto consumo, o que pode ser identificado nos trechos destacados das entrevistas: “faço com amor, não só por fazer” (SP2); “o que trago é o que minha família consome” (SP3), “faço com carinho” (SP1), “tem qualidade por que vamos comer daquilo ué” (SP4), “fazer o melhor que puder como se fosse pra você” (SP5).

Nesse sentido o segundo aspecto levantado sobre a qualidade dos alimentos, pelos produtores, é referente à sua composição. Apresenta-se como importante aos produtores a diferenciação de seus produtos dos produtos industriais, principalmente no que tange os ingredientes desconhecidos, por eles, dos alimentos industrializados. Por sua vez, a qualidade de seus produtos figura no “alimento de verdade”, “sem química”. Identificamos aqui uma oposição à noção de substitucionismo.

Considerando dessa forma a pesquisa de campo realizada, contrastada com o referencial teórico utilizado, podemos considerar que a construção social da qualidade na feira do produtor de São Pedro ocorre, usando como molde o referencial combinado de Storper (1997) com Stræt e Marsden (2006), em termos de uma qualidade localizada. A mesma, frente a alteridade da feira, pode se intensificar, e em menor intensidade notamos uma tendência a uma qualidade especializada s emecanismode de diferenciação desta produção não forem mobilizados por mais atores do município.

Figura 7. Qualidade na Feira Luiz Antº Momesso
Fonte: elaboração própria

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A análise dos dois casos de mercados de proximidade, em Rio Claro e São Pedro, tornam-se muito instigante graças à consideração das convenções mobilizadas para a construção da qualidade dos alimentos oferecidos nas feiras. Assim, buscamos correlacionar os elementos de construção da qualidade que confrontam o complexo contexto da produção de alimentos na região.

Em nosso estudo, procuramos lançar luzes ao processo de reconexão entre pessoas, produto e lugar, o que, tal como apontam muitos autores, é peça chave nos mercados de proximidade. Deste modo, tratou-se de apontar para o significado dessas iniciativas, em seus contextos, em termos de novos paradigmas para a alimentação e para a relação entre ser humano, natureza, alimentos e mercados.

Com esse intuito, trata-se de abordar as concepções de qualidade em disputa: de um lado, aquela personalizada, motivada por convenções domésticas e cívicas, e, de outro lado, aquela padronizada, envolta de convenções industriais. Ainda que ambas apresentem uma grande justificação em comum, aquela associada às convenções ecológicas, de práticas voltadas a menor degradação do meio ambiente, existem diferenças marcantes nesta mobilização de uma justiça ecológica.

De fato, ainda que a qualidade encontrada nos casos estudados contenham concepções em disputa, há uma convenção que mobiliza ambos os mercados. As justificações de cunho ecológico estão presentes tanto na construção de uma qualidade localizada, encontrada notadamente no caso de São Pedro, como na qualidade especializada, mais marcante no caso de Rio Claro, considerando aqui a teorização de Stræt e Marsden (2006).

Assim, iniciativas que têm o mesmo princípio fundador, o fortalecimento ou reestruturação de produções de cunho local, como as feiras dos produtores, podem tomar estratégias distintas. Porém, uma justificação comum desses casos é aquela ecológica. Em certa medida, essa convenção vem mobilizando outros casos, tanto no âmbito do estado de São Paulo, quanto no âmbito da segurança alimentar global (WILKINSON, 2015).

Ainda que, como Wilkinson (2015) aponta, esse consenso ecológico tenha nascido de redes alimentares alternativas, o mesmo foi adotado como um dos tripés dos mercados de alimentos convencionais. De todo modo, na perspectiva do autor, persistem tensões e conflitos nas relações entre segurança dos alimentos, comércio, investimentos, biocombustíveis, direitos dos produtores, dos consumidores, bem estar animal e meio-ambiente.

Na nossa região de estudo, a aglomeração urbana de Piracicaba, destacamos dois movimentos que instigam a questão ecológica: de um lado, a produção de *commodities*, com intensa verticalização da cadeia em torno de duas principais culturas, de cana de açúcar e de laranja, nos moldes do apropriação e substitucionismo descritos por Goodman, Sorj e Wilkinson (2008), tal como abordado no capítulo 3 e; de outro lado, a emergência de uma ampla variedade de novas cadeias alimentares, como entregas de cestas alimentares locais, comunidades que sustentam a agricultura, grupos e redes de consumo consciente. O caso das feiras, constitui uma re-emergência de cadeias tradicionais, caracterizadas pelos domínios conceituais do enraizamento e de um *turn* para a qualidade (GOODMAN, 2003), tal como tratado no capítulo 5, participando do segundo movimento.

Este último também está associado a uma tendência no setor agroalimentar, que pode ser resumida pela ideia de não trabalhar mais apenas com acordos de lógica econômica, mas também com lógicas culturais, políticas e ecológicas. Ou seja, o *turn* para a qualidade está surgindo devido a problemas ecológicos e de saúde, derivados de uma lógica até então puramente industrial do sistema convencional.

Um exemplo dessa tendência é a estipulação dos 17 objetivos para o desenvolvimento sustentável (ODS), propostos pela Organização das Nações Unidas (ONU). Oportuno destacar aqui o segundo objetivo: acabar com a fome, alcançar a segurança alimentar e melhoria da nutrição e promover a agricultura sustentável (ONU, 2017). Entende-se assim, que a resolução dos problemas de fome e de má nutrição se associa, de alguma maneira, ao tipo de agricultura praticada, e não só a composição nutricional do alimento e ao seu acesso. Assim, a segurança alimentar se pauta num paralelo de melhoria de nutrição e de práticas de uma agricultura sustentável. Em resumo, as convenções agora mobilizadas para construir a qualidade dos alimentos começam a envolver economia, cultura, política e ecologia.

Nesse sentido, podemos considerar que a mudança esperada em termos de melhoria na qualidade dos alimentos representa uma mutação do padrão puramente industrial para outro que leve em consideração a cultura e a natureza. Mobilizando os termos concebidos por Goodman, Sorj e Wilkinson (1987), “os únicos elementos capazes de frear a completa industrialização do setor agroalimentar ou constranger os processos de apropriação e substitucionismo se encontram na natureza e na cultura”. Assim, processos que valorizem esses atributos poderiam ser identificados como uma contrabalança ao peso elevado da industrialização. Tal fenômeno pode ser verificado não só na produção agrícola, mas também no processamento dos alimentos, uma vez que ambos consistem na transformação de algo natural em algo cultural (CONTRERAS

e GRACIA, 2011). Nesses termos, o setor alimentar, em verdade, nunca estará sem influência da ecologia e da cultura.

O cenário atual, com graves problemas de saúde, meio ambiente e demografia, tem gerado um ambiente de incertezas quanto ao consumo alimentar. Essa “onda de percepções de riscos”, por vezes, é associada à intensa fragmentação da cadeia de alimentos, na qual consumidor, produto e processo se encontram tão distantes (FLORIANI, 2000). Daí começa a derivar a revalorização das produções locais e, principalmente, o papel histórico do agricultor como produtor de alimentos. Dessa forma, atributos como origem e artesanidade passam a ter destaque, entendidos como formas contrárias ao padrão industrial imperante.

De fato, ainda que motivações ecológicas estejam sendo altamente mobilizadas nesse debate, essa justificativa não ocupa um lugar exclusivo. A combinação das diversas convenções fornece especificidades para cada caso, bem como possíveis direcionamentos da cadeia. Assim, embora algumas regiões sejam claramente dominadas pelo mundo industrial e outras pelo mundo interpessoal, desenvolvem-se combinações a partir de características desses diferentes mundos. Essa situação não seria diferente nos casos estudados.

Por um lado, o Alto da Serra de São Pedro é um espaço que resiste ao rigor da industrialização das cadeias e à completa ocupação das terras com monoculturas. Em grande medida, trata-se de uma blindagem por uma atividade de turismo, onde a tradição e a história das famílias, bem como a própria natureza do local, estão arraigadas na cultura da região, permitindo assim a existência de pequenas propriedades familiares com uma base produtiva diversificada, garantindo o auto consumo e importante comercialização alimentar. Deriva assim uma forma de qualidade com alicerces em valores domésticos, cívicos e ecológicos.

Por outro lado, os agricultores familiares de Rio Claro convivem em ambiente com maiores influências de concepções industriais, onde uma recente reestruturação e fortalecimento da produção local têm encontrado brechas para valores domésticos, favorecendo a valorização de alimentos produzidos localmente e enraizados em relações sociais. Nesse cenário, há uma forte influência do mundo mercantil, derivado das cadeias convencionais, onde se encontra uma qualidade especializada. O quadro se complexifica com a crescente fragmentação dos mercados convencionais em nichos, seja orgânico, natural, artesanal. Desta maneira, a comparação entre produtos distintos, locais versus convencionais, torna-se maior, mais frequente. Assim, o risco para os agricultores familiares de Rio Claro é justamente deslocar o campo da disputa de um produto diferenciado pela qualidade associada a valores domésticos e ecológicos para mecanismos de preço, um campo de convenções comerciais.

Esse processo revela duas grandes tensões: primeiramente as nomeações de qualidade artesanal e/ou natural são indiscriminadamente utilizadas pelos distintos tipos de cadeia. Como exemplo, na região da AUP há um pequeno monopólio de produção olerícola, a Agro CampoAlegre. O empreendimento é localizado no bairro rural de Tanquinho em Piracicaba e abastece as maiores redes varejistas da região (Wall-Mart, Rede Pague Menos Leve Mais, Carrefour). Com o slogan “Natural como a Vida”, pode ser considerado, por um lado, um canal curto de comercialização, ou uma produção local que abastece a região, ainda que nos moldes da produção convencional e em larga escala. Assim, podemos observar que a discussão em torno, somente, do processo ou da cadeia, curta ou longa, pequena ou grande escala, ainda que pertinente, não é suficiente, pois esconde o produto em si. Desta maneira, a reflexão sobre a qualidade tem toda sua pertinência, tratando-se de discutir a importância de sua definição.

Nesse sentido, antes de buscar a alteridade da cadeia, isolando da análise as cadeias alternativas, devemos examiná-las como cadeias relacionadas e competitivas aos canais convencionais. Assim como aponta Ferrari (2011), “no complexo sistema agroalimentar as fronteiras entre cadeias alternativas e convencionais muitas vezes borram”. Nesta perspectiva, a qualidade se apresenta, nesse campo de disputa, como um conceito negociável, aberto a interpretações e apropriações (HARVEY, MCMEEKIN e WARDE, 2004).

Tal problema nos leva a segunda tensão: a importância dos marcos regulatórios, que operam nesses canais. Uma vez que se constituem superestruturas, ou macro influências, estas regulações incidem sobre todos os canais. Neste espaço, é comum encontrar atores das cadeias convencionais de abastecimento, em busca de poder na disputa da definição da qualidade dos alimentos. Há um histórico de criação de padrões e de exigências dentro da cadeia de produção de alimentos, que podem ser consideradas como dificuldades impostas (PETRINI, 2009). Trata-se então de um cerceamento daqueles que não correspondem a esses padrões, como a produção da agricultura familiar ou a produção artesanal informal, provocando uma não melhoria, pouca geração de renda e marginalização dessa produção.

No Brasil, o debate sobre inclusão produtiva, entre outras questões, gerou a criação do Sistema Unificado de Atenção Sanitária Agropecuária, como tratada em nossa dissertação. Após 10 anos, o sistema já demonstra suas fragilidades, culminando em “reparações” como a Instrução Normativa (IN) nº 5 (BRASIL, 2017) ou o projeto da Anvisa “Inclusão produtiva com segurança sanitária”(BRASIL, 2015). Ainda que representem avanços nas concepções, uma série de medidas estruturais e culturais são necessárias para reforçar a ligação da qualidade com dimensões culturais, ambientais ou territoriais. A IN nº 5 tem o mérito de possibilitar a classificação de “artesanal” a uma determinada produção, mas ainda deixa essa definição ou processo de

caracterização em aberto. Por um lado, tal lacuna pode ser interpretada como uma margem para contemplar a diversidade de casos possíveis, mas pode também abrir espaços para apropriações industriais ou replicação do padrão dominante operante.

No caso do SIM, mecanismo que descentraliza as definições e parâmetros sanitários no âmbito do município, a ausência de referências leva, pelo menos nos casos estudados, à aplicação dos padrões federais, em grande medida associados às normas de exportação e de produções de grande escala. Assim, se num primeiro momento, o SIM e suas normas auxiliares se apresentam como um espaço para a construção de novos referenciais de qualidade, com base na pequena produção nacional, num segundo momento mostra que não há incentivos reais para que essa produção exista num contexto real de mercado.

Dessa forma, a batalha da qualidade ainda se encontra nas frestas do sistema convencional, em relação extremamente competitiva. Desta perspectiva, a feira não está isolada, por mais que incentive um tipo alternativo de produção, mas se encontra numa relação competitiva e nada equilibrada com os mercados convencionais. Ou seja, dentro de um mesmo contexto, paradigmas rivais de conhecimento, poder e regulação operam. Nesse sentido, a produção de uma qualidade localizada ou especializada é obrigada em grande medida a cumprir lógicas e procedimentos convencionais. Ao produtor resta o risco, seja de se adaptar ao padrão convencional, seja de procurar diferenciações, que muitas vezes representam grandes investimentos em certificações e selos.

Em certa medida, podemos considerar exceções os alimentos que passam pelo processo de patrimonialização, concedidos pelo IPHAN (2014), como é o caso do modo artesanal de fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro, da Serra da Canastra e do Salitre, em Minas Gerais. A profunda ligação do produto com o processo produtivo e o lugar é estratégica na definição da qualidade, expressa também como patrimônio imaterial. Ainda que se constitua um trabalho exemplar, talvez não se apresente como uma estratégia geral, onde toda a defesa de uma qualidade alternativa passe por uma patrimonialização.

Por outro lado, nestas transformações em torno da qualidade alimentar, o mecanismo que mais vem sendo utilizado é a reconexão entre aqueles que cultural e historicamente cumprem o papel de produzir alimentos, os agricultores, e aqueles que consomem os alimentos, os comensais (POULAIN, 2013). Contestando principalmente o crescente descolamento entre as etapas de produção, processamento e distribuição. Essas sucessivas rupturas foram caracterizadas por Goodman, Sorj e Wilkinson (2008) como processos de apropriação e substitucionismo forjados pelos capitais industriais e financeiros, deslocando profundamente o destino do valor criado, antes retido na fase primária da produção.

Assim, identificamos que a diferença decisiva dos mercados de proximidade, representados neste estudo nas feiras dos produtores, é que os alimentos chegam ao consumidor enraizados em conhecimento que, por sua vez, advêm dos produtores. Tal trajeto permite a este consumidor formular juízo de valor, realizando a sua qualificação. Em outras palavras, o comensal pode julgar por si e através de sua formação a qualidade do alimento, sem “rótulos”. Então, podendo ou não fazer conexão com o lugar, com a forma de produção, com o papel desses produtores no local, com um modo de vida, etc.

Nesses termos, a construção social da qualidade nos casos estudados difere-se do *quality turn* de Goodman (2003), onde consumidores e produtores, engajados e conscientes das questões macro que os envolvem, tomam decisões políticas sobre seu consumo. É certo que essa diferença tem um histórico de acontecimentos para que exista. O *quality turn* foi concebido notadamente a partir de experiências europeias, por exemplo, do processo de reconhecimento de produções locais, de um modo de fazer associado a um lugar de origem, como o reconhecimento, na França, com amplitude em toda União Européia, de produtos com origem reconhecida. Trata-se do dispositivo de governança de *Appellation d'Origine Contrôlée* (AOC), criado em 1935, seguido, em 1945, da criação de um órgão para coordenar, fiscalizar e conceder as certificações, o Instituto Nacional de Origem e Qualidade - *Institut Nationale de L'Origine et de la Qualité* (UNIÃO EUROPEIA, 2012) e, desde dos anos 1990, sendo amplamente disseminado na Europa.

De todo modo, iluminar o caso europeu nos ajuda a discutir o caso brasileiro. Ainda sobre a AOC, é pertinente mencionar o caso de produção do queijo Comté, cuja resistência de seus produtores à pressão industrial é notável. Através da utilização de dispositivos de governança, disponibilizados pelo Estado, a mencionada “*Appellation d'origine contrôlée*” (AOC), os produtores do Comté criaram critérios e definições de produção e qualidade do produto (*Cahier des Charges*) e implementaram uma instância de gestão da cadeia *Comité Interprofessionnel de Gestion du Gruyère de Comté*, órgão destinado a recolher informações sobre o processo de produção do Comté, realizando estudos sobre o mesmo, a fim de fornecer apoio técnico e aconselhamento sanitário aos produtores das regiões de produção desse queijo específico. Dessa maneira garantiram a permanência do modo de fazer artesanal e a comercialização valorizada do produto.

Resistindo à pressão industrial sobre a escala e o preço, os produtores se organizaram em cooperativas, permitindo que aqueles que não possuísem capacidade financeira de atender as exigências sanitárias conseguissem auxílio tanto através do comitê interprofissional, quanto através da escolha de dedicação a apenas uma etapa do processo, como a produção de leite ou a maturação do queijo, por exemplo, mas ainda atuando todos em cooperação. Neste processo, os afinadores (atores da etapa de transformação e maturação do queijo) foram e são essenciais, pois

garantem a obtenção das características tradicionais do queijo de forma artesanal. O contrato estabelecido entre esses atores (produtores, cooperativa e afinadores), o controle de preço e da oferta do produto no mercado garantem uma remuneração justa para toda a cadeia, mantendo a produção artesanal de qualidade do Comté na região. Os estudos realizados pelo comitê interprofissional conseguiram conciliar os métodos artesanais de produção do Comté com as leis sanitárias, levando, em alguns momentos, a ajustes nas regras, como no caso da aceitação do uso de painéis de cobre ao invés do generalizado inox (TORRES e CHIA, 2001).

Marcante neste caso, em todos os pontos de sua estruturação, é o apoio e a assistência do Estado, seja através dos dispositivos de governança ou da instância de gestão da cadeia. O que queremos evidenciar aqui é que a qualidade dos alimentos de uma região, ou de um país, dependerá do aprimoramento das técnicas de produção e processamento nos estabelecimentos agroalimentares, o que exige constante apoio em termos de assistência técnica, cursos, eventos, visitas, etc. Esse apoio também nos parece essencial para os casos estudados no âmbito da AUP.

De todo modo, a questão central de nosso estudo é compreender como são formadas as concepções de qualidade dos alimentos, mais especificamente no âmbito dos mercados de proximidade, no caso, nas feiras dos produtores. Esta pesquisa teve como referência uma mudança recente no setor agroalimentar, identificada principalmente entre países europeus de uma virada para a qualidade, o *quality turn* (GOODMAN, 2003), como mencionado anteriormente.

Esse domínio conceitual, expressa uma crítica estética que se opõe à padronização do consumo; uma crítica ética que mobiliza convenções cívicas, reivindicando melhores condições de trabalho e qualidade de vida aos produtores; um princípio ecológico que se desenha contra os impactos gerados pela Revolução Verde e; uma preocupação epidemiológica, em razão de o sistema convencional gerar uma proliferação de riscos alimentares (NIEDERLE, 2016). Nossa pesquisa permitiu observar um renascimento das feiras, seja por um fortalecimento da importância daquelas já existentes, ou pela criação de novas feiras na região da aglomeração urbana de Piracicaba. Nesse sentido, procuramos analisar como esses mercados estão organizados e quais são valores que lhes são atribuídos. Com o mesmo intuito, analisamos as normas jurídicas que incidem sobre os dois casos, no entendimento que estas regras também expressam acordos e concepções, os quais são socialmente construídos e disputados.

A consideração de teorias como aquelas da criação do mercado auto-regulável, proposta por Polany (2012), do enraizamento dos mercados de Granovetter (2007) e dos movimentos de apropriação e substituição dos capitais industriais e financeiros, concebida por Goodman, Sorj e Wilkinson, (2008), permitiu melhor examinar a complexidade dos mercados de

alimentos, em contexto de intensa globalização e permeabilidade de todas as fronteiras do sistema agroalimentar. A mobilização da teoria das convenções, notadamente através da obra de Laurent Thévenot e Luc Boltanski (1991), contribuiu sobremaneira para expressar as relações desse sistema, seus acordos e disputas através de suas convenções mobilizadas. Da mesma forma, o apoio nos trabalhos desenvolvidos por Storper (1997) e Stræt e Marsden (2006) foram essenciais para uma análise das convenções, em termos das qualidades dos alimentos.

Os mercados de proximidade estudados, no caso as feiras de produtores de São Pedro e Rio Claro, representam sim espaços que permitem a construção de novas concepções em relação à qualidade dos alimentos. A relação de venda direta, ou seja, o contato entre produtor e consumidor é o elemento chave para a construção desses novos referenciais, que se pautam principalmente numa relação de reciprocidade. Assim, para além da troca econômica, esses mercados tendem a associar uma troca material a uma relação humana específica. Sabourin (2008) identifica esta relação nos termos de agregação de um valor social ao valor de troca. Nesse sentido, a reciprocidade existente nesses casos estudos cimenta a construção social de mercados diversificados e de qualidade. Essa relação de reconhecimento mútuo, presente no contato direto entre produtor e consumidor, pode gerar respeito e valores éticos, os quais, por vezes, podem ser marcados por uma dádiva simbólica, como um presente expresso num pé de alface a mais na sacola, como mencionado anteriormente.

Essa relação direta, por um lado, evidencia ao consumidor as múltiplas variáveis contidas na produção de alimentos, permitindo que este ator realize seu próprio processo de qualificação, a partir de sua formação e informações inferidas dessa troca. Por outro lado, permite ao produtor transmitir informações sobre seu produto, exaltando seus modos de fazer, as dificuldades encontradas e superadas ou as características de sua terra. Dessa forma, desenvolvem-se nestes espaços valores relacionados a convenções domésticas, os quais estão enraizados na cultura local, seja pelo fortalecimento de uma produção familiar regional, seja pela tradição das famílias que há gerações atuam na produção de alimentos. No caso de São Pedro, encontramos uma ‘qualidade localizada’, onde a produção local, o conhecimento dos modos de fazer tradicionais, as receitas típicas e utilização de variedades nativas caracterizam a qualidade dos alimentos ofertados na feira. É uma qualidade com grande ancoragem em convenções domésticas e ecológicas, onde se misturam o cuidar da terra e aquele da família. Em grande medida, esse cunho familiar se deve a própria organização dos produtores que residem na região do Alto da Serra de São Pedro, não sendo os únicos a comporem a feira, mas constituindo o grupo que mais marca seu perfil.

Com efeito, a feira se apresenta como um canal de fortalecimento de três gerações de famílias agricultoras e tem aumentado seu grau de importância, favorecendo a reprodução de seus modos de vida e consequentemente a manutenção de certas produções. A diferenciação dos produtos fundada numa qualidade associada ao local, com uma paisagem e tradição específica, tem levado a criação de uma identidade dessa produção.

Em Rio Claro, município com um perfil menos rural, ocorre um renascimento da produção local, tanto com produtores que sempre estiveram no setor quanto com ‘novos agricultores’. A qualidade encontrada aí é aquela de tipo ‘especializada’, onde a diferenciação através da obtenção de selos de certificação, orgânica ou municipal, está se configurando como o caminho dessa feira. Assim, a qualidade do alimento processado é garantida pela especialização da produção, seja em um produto ou no sistema produtivo, e é assegurada pelo sistema de inspeção municipal. No caso das produções agrícolas, a busca por uma produção orgânica é o imperativo da feira, principalmente nos moldes das certificações privadas. Nesse sentido, predomina uma qualidade especializada envolta de convenções comerciais e cívicas, onde a concorrência ainda ocorre, em certa medida, pelo preço, sendo mobilizadas também referências à produção local. Paralelamente, a qualidade se relaciona aos fatores sociais e ambientais, fundados na ideia segundo a qual é justo apoiar uma sólida cadeia de produção alimentar, oferecendo segurança para quem produz e saúde para quem consome.

Ambos os casos mobilizam convenções ecológicas, principalmente se contrapondo ao padrão dominante da zona rural da região, fundado em monoculturas e grandes propriedades. Apresentam assim uma constante tensão entre os padrões industriais de cultivo e o fazer artesanal, cuja produção de alimentos com uma qualidade diferenciada ainda se encontra em processo em construção.

Situadas na mesma região de grandes cadeias altamente verticalizadas sob o controle de capitais industriais e financeiros, como a cana de açúcar e os cítricos, os produtores encontram na feira uma oportunidade de horizontalização de sua produção e um canal para resistir às tendências desenraizadoras. A propósito, a própria tensão existente no uso dos termos “artesanal” e “natural” também exprime a disputa e apropriação pelas cadeias convencionais de práticas das alternativas agrícolas, provocando certa desconfiguração de sua identidade.

Neste quadro, constatamos que, se há de fato uma virada para a qualidade, a mesma está nos casos estudados se constituindo muito mais como uma força exógena aos sistemas do que como uma criação endógena de atores locais. O perigo é cair no mesmo mercado concorrencial de iniciativas de grande porte. Nesta ótica, se não há definição clara do que é artesanal, a referência para a escolha de produtos acaba se pautando no preço.

As normas jurídicas que são responsáveis por essa definição não estão bem delineadas e a estratégia de descentralização das tomadas de decisão, no âmbito do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, especificamente das iniciativas locais através do Sistema de Inspeção Municipal, tem sido pouco efetiva. Assim, as iniciativas de qualidade diferenciada permanecem na informalidade ou buscam com selos e certificações um lugar que as situam muito próximas dos mercados concorrenciais dos grandes *traders* e das grandes escalas de produção. Nesse sentido, identificamos que o SIM, no caso específico dos estudos, não contempla ou estimula produções locais com qualidade diferenciada, reproduzindo sobremaneira convenções industriais levando a uma especialização das produções locais. Mas também é certo que a especialização também apresenta seus pontos positivos, como otimização do processamento, investimentos na cadeia e profissionalização.

Portanto, inerente ao processo de revalorização das produções locais e de resgate dos modos de fazer tradicionais, relacionados com a cultura e a natureza de um território, está a disputa pela definição da qualidade. Esta última pode assim não se caracterizar como um fator de profunda alteridade das feiras estudadas, pois estas últimas se encontram em patamar de concorrência com mercados convencionais, mas sem dúvida representam uma valorização dos atores dos circuitos locais em seus territórios e a mobilização de convenções contrárias aos padrões industriais. Ainda, trata-se de canais de escoamento da biodiversidade nacional, expressando a cultura brasileira e sua heterogeneidade rural. Todavia, ainda são espaços que carecem de apoio técnico e incentivo político.

REFERÊNCIAS

- ANVISA. **Codex Alimentarius**. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388701/Codex+Alimentarius/10d276cf-99d0-47c1-80a5-14de564aa6d3>>. Acesso em: 03 jul 2016.
- ATASOY, Y. **Commodification of Global Agrifood Systems and Agro-Ecology**: Convergence, Divergence and Beyond in Turkey. 1ª Edição. ed. New York: Routledge, v. 1, 2017.
- AZEVEDO, M. L.; OLIVEIRA, M. N.; DIAS, C. A. F. Análise do programa de verticalização da pequena produção agrícola no distrito federal - PROVE: no contexto da inclusão social e comercialização. **Congresso da SOBER**, 2005. Disponível em: <<http://www.sober.org.br/palestra/2/763.pdf>>. Acesso em: 10 Janeiro 2016.
- BARRETO, A. G. O. P.; SPAROVEK, G.; GIANNOTTI, M. (Eds.). **Atlas rural de Piracicaba**. Piracicaba: IPEF, 2006. Disponível em: < http://www.ipef.br/publicacoes/atlasrural/Atlas_Rural_de_Piracicaba_2006.pdf>. Acesso em: 10 Janeiro 2016.
- BELIK, W. Supermercados e produtores: limites, possibilidades e desafios. **Anais do XII Congresso Brasileiro de Sociologia**. Belo Horizonte, 2005. p. 13. Disponível em: < https://www.researchgate.net/publication/228435531_Supermercados_e_produtores_limites_possibilidades_e_desafios >. Acesso em: 08 Junho de 2017.
- BELIK, W. A heterogeneidade e suas implicações para as políticas públicas no rural brasileiro. **Revista de economia e sociologia rural**, v. 53, n. 1, jan/mar 2015. ISSN 1806-9479. Disponível em:< http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-20032015000100009 >. Acesso em: 08 Junho de 2017.
- BELIK, W. et al. A distribuição de alimentos in natura em Rio Claro: uma análise qualitativa dos fluxos de abastecimento. **Cadernos de Debate, NEPA/Unicamp**, v. IX, p. 1-16, 2002. Disponível em:<<https://slidex.tips/download/walter-belik-2-luiz-carlos-fabrini-filho-3-anita-kacenelenbogen-guimaraes-4-luca>>. Acesso em: 06 Agosto 2015.
- BENATI, B. **Redução de área das propriedades agrícolas familiares na Serra de São Pedro (SP)**: análise de propriedade modelo. 2017. 19 p. (Relatório de estágio supervisionado). Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz". Piracicaba, 2017.
- BOLTANSKI, L., THEVENOT, L. De la Justification: les economies de la grandeur. ed Paris : Gallimard, 1991.
- BRASIL. LEI Nº 1.283, DE 18 DE DEZEMBRO DE 1950. Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**. Brasília, DF, dez 1950. Disponível em: < http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L1283.htm>. Acesso em: 10 Fevereiro 2016.
- _____. Artº200 - Constituição da República Federativa do Brasil. **Constituição (1988)**, Brasília, DF, 1988. 292. Disponível em:<<http://www.tse.jus.br/legislacao/codigo-eleitoral/constituicao-federal/constituicao-da-republica-federativa-do-brasil>>. Acesso em: 12 Fevereiro 2016.
- _____. PORTARIA Nº 368, DE 4 DE SETEMBRO DE 1997. Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. **Diário Oficial Da União** de 08 de setembro de 1997, seção 1, Brasília, DF, set 1997a. Disponível em:< <http://extwprlegs1.fao.org/docs/pdf/bra150035.pdf>>. Acesso em: 12 Fevereiro 2016.

- ____ Portaria SVS/MS nº 326 de 30 de julho de 1997. Condições Higiênicos-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. **Diário Oficial Da União** de 01 de Agosto de 1997. Brasília, DF, jul 1997b. Disponível em: <http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/svs1/1997/prt0326_30_07_1997.html>. Acesso em: 12 Fevereiro 2016.
- ____ Resolução de Diretoria Colegiada – Nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais. **Diário Oficial Da União** de 06 de novembro de 2002. Brasília, DF, out 2002. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_275_2002_COMP.pdf/fce9dac0-ae574de2-8cf9-e286a383f254>. Acesso em: 12 Fevereiro 2016.
- ____ Decreto Nº 5.741, de 30 de março de 2006. Regulamenta os arts. 27-A, 28-A e 29-A da Lei no 8.171, de 17 de janeiro de 1991, organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, e dá outras providências., Brasília, DF, mar 2006. Lei nº 11.346. **Planalto**, Brasília, 15 setembro 2006. Disponível em: <<http://www4.planalto.gov.br/consea/publicacoes/cartilha-losan-portugues>>. Acesso em: 10 junho 2017.
- ____ Resolução da Diretoria Colegiada Comentada- Nº 49, de 31 de outubro de 2013. **Inclusão Produtiva com Segurança Sanitária**. Dispõe sobre a regularização para o exercício de atividade de interesse sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário e dá outras providências, Brasília, DF, 2013. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33856/2846016/Inclus%C3%A3o+produtiva+com+seguran%C3%A7a+sanit%C3%A1ria+-+RDC+49+de+2013+-+norma+comentada/e1afdb25-f1fa-49db-afdd-0d974d46bdd6>> Acesso em: 03 Março 2016.
- ____ **Guia alimentar para a população brasileira**. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Brasília, p. 158. 2014. (978-85-334-2176-9).
- ____ **Relatório de atividades do projeto Inclusão produtiva com segurança sanitária de 2011 a 2014**. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). Disponível em: <<http://docplayer.com.br/7387802-Relatorio-de-atividades-do-projeto-inclusao-produtiva-com-seguranca-sanitaria-de-2011-a-2014.html>>. Acesso em: 22 Dezembro 2015.
- ____ Agricultura debate redução de recursos para compra de alimentos do pequeno produtor. **Câmara dos deputados**, 2017. Disponível em: <<http://www2.camara.leg.br/camaranoticias/noticias/AGROPECUARIA/541383-AGRICULTURA-DEBATE-REDUCAO-DE-RECURSOS-PARA-COMPRA-DE-ALIMENTOS-DO-PEQUENO-PRODUTOR.html>>. Acesso em: 24 nov. 2017.
- ____ Instrução normativa nº5. Estabelece requisitos para avaliação de equivalência ao SUASA relativos à estrutura física, dependências e equipamentos de estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal. **Diário Oficial da União**. Seção 1, Brasília, DF, 14 fevereiro 2017. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-animal/sisbi-1/legislacao/InstruoNormativa_05.2017.pdf/view>. Acesso em: 20 Fevereiro 2017.
- CARSON, R. A. et al. Buying in: the influence of interactions at farmers' markets. **Agriculture and Human Values**, v. 33, n. 4, p. 861–875, dez 2016.
- CONTRERAS, J.; GRACIA, M. **Alimentação, sociedade e cultura**. 22ª Edição. ed. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.

- COSTA, C.; MENDONÇA, R. Papelão e substância cancerígena ou exagero? O que se sabe na operação carne fraca. **BBC Brasil**, 19 março 2017. Disponível em: <<http://www1.folha.uol.com.br/mercado/2017/03/1867889-papelao-e-substancia-cancerigena-ou-exagero-o-que-se-sabe-na-operacao-carne-fraca.shtml>>. Acesso em: 26 agosto 2017.
- CRUZ, F. T. D. **Qualidade e Boas Práticas de Fabricação em um Contexto de Agroindústrias Rurais de Pequeno Porte**. (Dissertação de mestrado em agrossistemas). Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis, p. 111. 2007.
- CYPAS, D.; YAZAKI, M.; BURGOS, F. Projeto conexão local – ANO II. **Programa de verticalização da pequena produção agrapecuária do estado do Mato Grosso do Sul**, Disponível em: <http://gvpesquisa.fgv.br/sites/gvpesquisa.fgv.br/files/conexaolocal/04_cl_2006_projetoprove.pdf>. Acesso em: 03 agosto 2016.
- DAROLT, M. R.; LAMINE, C.; BRAMDEMBURG, A. A diversidade dos circuitos curtos de alimentos ecológicos: ensinamentos do caso brasileiro e francês. **Agriculturas, experiências em agroecologia**, Rio de Janeiro, v. 10, n. 2, p. 8-13, jun 2013.
- DÓRIA, C. A. Breve interregno sobre a qualidade da matéria-prima. In: DÓRIA, C. A. **A culinária materialista: construção racional do alimento e do prazer gastronômico**. 1ª. ed. São Paulo: Senac, 2009. Cap. 5, p. 123-131. ISBN 978-85-7359-761-5.
- ELIAS, N. **O processo civilizador: uma história dos costumes**. São Paulo: Jorge Zahar, 1994.
- EMPLASA. Panorama regional da Au de Piracicaba. **Plano de desenvolvimento integrado urbano da Au de Piracicaba**, 2017. Disponível em: <<https://drive.google.com/file/d/0B5aEa9JzUX-uTWIZSE5XOVlzUE0/view>>. Acesso em: 24 agosto 2017.
- ESPIRITO SANTO. Instituto de Defesa Agropecuária do Espírito Santo. **Site do governo do estado do Espírito Santo**, 2017. Disponível em: <<https://idaf.es.gov.br/o-servico-de-inspecao-estadual-sie-idaf>>. Acesso em: 28 dez. 2017.
- FAO; OPS. **Panorama de la seguridad alimentaria y nutricional**. Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura e Organização Panamericana de Saúde. Santiago, p. 174. 2017. (978-92-5-309608-4).
- FERRARI, D. L. **Cadeia agroalimentares curtas: a construção social de mercados de qualidade pelos agricultores familiares de Santa Catarina**. (Doutorado) Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, p. 347. 2011.
- FERREIRA, D. A. D. O.; LUCIANO, W. R.; OLIVEIRA, S. C. D. Interações entre produtor e consumidor em uma feira no interior paulista/Brasil: a organização de sistemas agroalimentares locais. In: ALVES, F. D.; VALE, A. R. D.; (ORG) **Faces da agricultura na diversidade dor rural brasileiro**. 1ª. ed. Curitiba: Appris, v. I, 2016. Cap. 4.
- FLORIANI, D. Diálogos interdisciplinares para uma agenda socioambiental: um breve inventário do debate sobre ciência, sociedade e natureza. **Desenvolvimento e meio ambiente**, Curitiba, v. 1, p. 21-39, 2000.
- FONSECA, M. F. D. A. C. **A institucionalização do mercado de orgânicos no mundo e na Brasil: uma interpretação**. (Doutorado) - UFRRJ. Seropédica, RJ. 2005.
- FONTANELLA, B. J. B. et al. **Amostragem em pesquisas qualitativas: procedimentos para constatar saturação teórica**. Caderno Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. II, n. 27, p. 389-395, fev 2011.
- FONTANELLA, B. J. B.; RICAS, J.; TURATO, E. R. Amostragem por saturação em pesquisas qualitativas em saúde: contribuições teóricas. **Caderno Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. I, n. 24, p. 17-27, jan 2008.

- FURTADO, C. **Formação econômica do Brasil**. 17ª Edição. ed. São Paulo: Companhia Editorial Nacional, v. 23, 1980.
- GARNER, B. Communicating social support during crises at the farmers' market: A social exchange approach to understanding customer-farmer communal relationships. **International journal of consumer studies**, v. 41, n. 4, p. 422-430, jul 2017. ISSN 10.1111/ijcs.12365.
- GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6ª. ed. São Paulo: Atlas, 2008.
- GOODMAN, D. The quality 'turn' and alternative food practices: reflections and agenda. **Journal of Rural Studies**, 19, 2003. 1-7.
- GOODMAN, D.; SORJ, B.; WILKINSON, J. **Da lavoura às biotecnologias**. Rio de Janeiro: Centro Edelstein de Pesquisas Sociais, 2008.
- GOODMAN, D.; WATTS, M. (Eds.). **Globalising food: Agrarian questions and global restructuring**. New York: Routledge, 1997. ISBN 0-203-75313-5.
- GRANOVETTER, M. The strength of weak ties. **American Journal of Sociology**, Chicago, v. 78, n. 6, p. 1360-1380, maio 1973.
- GRANOVETTER, M. Ação econômica e estrutura social: o problema da imersão. **RAE Eletrônica**, v. 6, n. 1, jan-jun 2007. ISSN 1676-5648.
- HARVEY, M.; MCMEEKIN, M.; WARDE, A. **Qualities of food**. 1ª. ed. New York: Manchester Press, 2004.
- HERMIDA, X.; MARTIN, M. Operação Carne Fraca: o esquema podre que ronda os frigoríficos no Brasil. **El país**, 25 março 2017. Disponível em: <https://brasil.elpais.com/brasil/2017/03/24/politica/1490391912_181027.html>. Acesso em: 26 agosto 2017.
- HERSKOVITS, M. J. The economic life of primitive peoples. **American Journal of Sociology**. v.46, p.743-744, 1940. Disponível em:< <https://www.journals.uchicago.edu/doi/pdfplus/10.1086/218750>>. Acesso em: 15 Março 2016.
- HINRICH, C. C. Transitions to sustainability: a change in thinking about food systems change? **Agriculture and Human Values**, v. 31, n. 1, p. 143-155, Março 2014. ISSN 1572-8366.
- HINRICHS, C. C. Embeddedness and local food systems: notes on two types of direct agricultural market. **Journal of Rural Studies**, London, v. 16, p. 295-303, 2000.
- HOELSCHER, C. S.; ZANIN, A. C.; KRAMER, M. W. Identifying with Values: Examining Organizational Culture in Farmers Markets. **Western journal of communication**, v. 80, n. 4, p. 481-501, abr 2016. ISSN <http://dx.doi.org/10.1080/10570314.2016.1163613>.
- IBGE. Censo 2010. **Trabalho e rendimento, 2010**. Disponível em: <https://ww2.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/censo2010/trabalho_e_rendimento/default_gr_ods.shtm>. Acesso em: 25 outubro 2017.
- _____. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Censo demográfico 2010**. Disponível em: <<https://ww2.ibge.gov.br/cidadesat/painel/populacao.php?lang=&codmun=354390&search=sao-paulo|rio-claro|infograficos:-evolucao-populacional-e-piramide-etaria>>. Acesso em: 23 nov. 2017.
- _____. **Pesquisa de orçamento familiares 2008-2008**: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Rio de Janeiro, p. 150. 2011. (978-85-240-4198-3).
- _____. **Produção Agrícola Municipal 2016**. Instituto brasileiro de geografia e estatística. Rio de Janeiro. 2017.

- IPHAN. **Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas**. Portal do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2014. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/65>>. Acesso em: 08 dez. 2017.
- ISA, I. S. Povos Indígenas no Brasil. **Trocas especializadas e o Moitará**. Disponível em: <<https://pib.socioambiental.org/pt/povo/xingu/1546>>. Acesso em: 20 setembro 2017.
- KIRWAN, J. Alternative Strategies in the UK Agro-food System:interrogating the alterity of farmers' markets. **Sociologia Ruralis**, v. 44, n. 4, p. 395-415, outubro 2004. ISSN 0038-0199.
- KITAKAWA, S. A. **Guia de elaboração de projetos de agroindústrias comunitárias**. 1ª edição. ed. Brasília, DF: Instituto Sociedade, População e Natureza (ISP), 2017. Disponível em:< <http://www.ispn.org.br/projetos-de-agroindustrias/>>. Acesso em: 12 Julho 2017.
- KNOKE, W. O supermercado no Brasil e Estados Unidos: confrontos e contrastes. **SciELO**, Acesso em: 08 Junho 2017 Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rae/v3n9/v3n9a05.pdf>, p. 93-103, 1963.
- LEONÍDEO, A. Piracicaba no século XIX: uma paisagem em mudança. **Esboços**, Florianópolis, v. 20, n. 30, p. 101-122, Agosto 2013. ISSN 2175-7976.
- LUCAS, A. D.; MORUZZI MARQUES, P. E.; SARMENTO, G. **Trajetória da agricultura familiar e o papel da extensão rural: estudo de caso do Alto da Serra de São Pedro/SP**. Relatório de estágio, 2010. Disponível em: <www.economia.esalq.usp.br/iintranet/uploadfiles/1801.pdf>. Acesso em: 18 ago 2014.
- MALINOWSKI, B. **Argonauts of the western Pacific**: an account of native enterprise and adventure in the archipelagoes of Melanesian New Guinea [S.l.]: [s.n.], 1922.
- MAZOYER, M.; ROUDART, L. **História das agriculturas do mundo**. Do neolítico à crise contemporânea. Lisboa: Instituto Piaget, 1998.
- MCMICHEL, P. A food regime genealogy. **Journal of peasants studies**, v. 36, n. 1, p. 139-169, 2009.
- MINAYO, M. C. D. S.; DESLANDES, S. F.; GOMES, R. **Pesquisa social: teoria, método e criatividade**. digital. ed. Petrópolis: Editora Vozes, 1993.
- MORUZZI MARQUES, P. E. **Embates em torno de segurança e soberania alimentar**: estudo de perspectivas concorrentes. Segurança Alimentar e Nutricional, Campinas, v. 2, n. 17, p. 78-87, 2010.
- NESTLE, M. **Food politics**. Berkley: Universidade da Califórnia, 2002.
- NIEDERLE, P. Transições no sistema agroalimentar. **XI Congresso da sociedade brasileira de sistemas de produção**. Pelotas, 2016. Palestra. Disponível em:< <http://www.sbsp.org.br/Arquivos/8/XI-Congresso-Palestras>>. Acesso em: 22 Dezembro 2017.
- OLIVEIRA, F. D. **Crítica à razão dualista o ornitorrinco**. 1ª. ed. São Paulo: Boi Tempo, v. 4ª reimpressão, 2003.
- ONU. Conheça os novos 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável da ONU. **Nações Unidas no Brasil**, 2017. Disponível em: <<https://nacoesunidas.org/conheca-os-novos-17-objetivos-de-desenvolvimento-sustentavel-da-onu/>>. Acesso em: 08 dez. 2017.
- PETRINI, C. **Princípios da nova gastronomia**. 1ª edição. ed. São Paulo: Senac, 2009.
- PINHEIRO, A. R. D. O. Reflexões sobre o processo histórico/político de construção da Lei Orgânica de segurança alimentar e nutricional. **Segurança alimentar e nutricional**, Campinas, 15 maio 2008. 1-15.
- PINTAUDI, S. Os mercados públicos: metamorfoses de um espaço na história urbana. **Scripta Nova Revista electrónica de geografía y ciencias sociales**, Barcelona, v. 218, n. X, 1 Agosto 2006. ISSN 1138-9788.
- POLANYI, K. **A grande transformação**: as origens da nossa época. 2ª Edição. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.
- POULAIN, J. P. **Sociologias da alimentação**. Tradução de Rosana Pacheco da Costa Proença; Carmen Sílvia Rial e Jamir Conte. 2ª edição. ed. Florianópolis: Ed da UFSC, 2013.

- PUIGNAU, J. P.; DA CUNHA, R. **Dialogo XLV: Conservacion de germoplasma vegetal**. IICA - PROCISUR. Montevideo, p. 166. 1996.
- RATIGAN, A. R. et al. Factors associated with continued participation in a matched monetary incentive programme at local farmers' markets in low-income neighbourhoods in San Diego, California. **Public Health Nutrition**, v. 20, n. 5, p. 2786-2795, out 2017. ISSN <https://doi.org/10.1017/S1368980017001549>.
- RAUD-MATTEDI, C. Análise crítica da Sociologia Econômica de Mark Granovetter: os limites de uma leitura do mercado em termos de redes e imbricação. **Política & Sociedade**, n. 6, p. 59-82, abril 2005.
- REARDON, T. The rapid rise of supermarkets and the use of private standards in their food product procurement systems in developing countries. In: RUBEN, R.; SLINGERLAND, M.; NIJHOFF, H. **The Agro-Food Chains and Networks for Development**. 1ª Edição. ed. Springer: Netherlands, v. 14, 2006. Cap. 8, p. 236.
- RETIÈRE, M. I. H. **Agricultores inseridos em circuitos curtos de comercialização: modalidade de venda e adaptações dos sistemas agrícolas**. (Mestrado) Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz". Piracicaba, p. 114. 2014.
- RIO CLARO. Lei complementar nº 50. Dispõe sobre a constituição do Sistema de Inspeção Municipal de Rio Claro e da providencias, **Rio Claro**, 06 jun 2010. Disponível em: <http://www.rioclaro.cespro.com.br/print.php?cdMunicipio=9320&cdDiploma=20100050>. Acesso em: 27 nov 2017.
- RIO CLARO. Lei nº18 de 06 de março de 2017. **Institui a Feira do Produtor Rural de Rio Claro**, 2017. Disponível em: <https://www.rioclaro.sp.leg.br/ordem-do-dia/>. Acesso em: 04 jul 2017.
- SABOURIN, E. Marcel Mauss: da dádiva à questão da reciprocidade. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 23, n. 66, p. 132-208, fevereiro 2008.
- SABOURIN, E. Acesso aos mercados para a agricultura familiar: uma leitura pela reciprocidade e a economia solidária. **Revista eletrônica do nordeste**, out-dez 2014. ISSN 2357-9226. Disponível em: <https://ren.emnuvens.com.br/ren/article/view/496/392>. Acesso em: 09 nov. 2017.
- SABOURIN, E. Produção camponesa e seguridade alimentar: uma análise pela teoria da reciprocidade. **Revista latino americana de estudio rurales**, 2017. ISSN 2525-1635. Disponível em: <http://www.ceil-conicet.gov.ar/ojs/index.php/revistaalasru/article/view/162/112>. Acesso em: 14 nov. 2017.
- SÃO PAULO (ESTADO). Entrepósitos - Interior- Piracicaba. **Ceagesp**, 2017. Disponível em: <http://www.ceagesp.gov.br/entrepósitos/interior/piracicaba/>. Acesso em: 22 jun. 2017.
- _____. Portal do Governo do Estado de São Paulo. **Site da Empresa paulista de planejamento metropolitano S/A**. Disponível em: <https://www.emplasa.sp.gov.br/AUP>. Acesso em: 20 junho 2017.
- SÃO PAULO: SAA/CATI/IEA. Secretaria de Agricultura e Abastecimento. Coordenadoria de Assistência técnica integral. Instituto de Economia Agrícola. Levantamento censitário de unidades de produção agrícola do Estado de São Paulo. **LUPA 2007-2008**, 2008. Disponível em: <http://www.cati.sp.gov.br/projetolupa>. Acesso em: 28 out. 2017.
- SÃO PEDRO. Lei nº 2716. Denomina Luiz Antônio Momesso o espaço cultural e feira do produtor, **Decenário Oficial de São Pedro**, 22 fev 2008. Disponível em: <http://www.saopedro.sp.gov.br/wp-content/uploads/2017/08/Decenario-Oficial-de-Sao-Pedro-153-21-de-agosto-de-2017.pdf>. Acesso em: 02 Abr. 2017.

- _____. São Pedro vai sediar Fórum Regional sobre o SIM. **Site da prefeitura municipal de São Pedro**, 2015. Disponível em: <<http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:is70EchjY-cj:www.saopedro.sp.gov.br/sao-pedro-vai-sediar-forum-regional-sobre-o-sim/+&cd=1&hl=pt-BR&ct=clnk&gl=br>>. Acesso em: 30 nov. 2017.
- SCHELSTRAETE, T. S. J.-L. **Análise-diagnóstico agrícola da região da Sera de São Pedro**. (Trabalho de Conclusão de Curso) Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz". Piracicaba, p. 171. 2011.
- SHI, R.; HODGES, A. W. Shopping at farmers' markets: Does ease of access really matter? **Renewable Agriculture and Food Systems**, v. 31, n. 5, p. 441-451, out 2016. ISSN <https://doi.org/10.1017/S1742170515000368>.
- SHUPP, J. L. Cultivating Better Food Access? The Role of Farmers' Markets in the U.S. Local Food Movement. **Rural Sociology**, v. 82, n. 2, p. 318-348, set 2016. ISSN 10.1111/ruso.12124.
- SOUZA, M. A. F. D.; WILKINSON, J. Mundos Da Produção De Alimento: A Competição No Sistema Agroalimentar Pela Lente Da Economia Das Convenções. **XVLI Congresso da Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural**. Rio Branco, 2008.
- STANZIANI, A. **Histoire de la qualité alimentaire: XIXe - XXe siècles**. Paris: Seul, 2005.
- STORPER, M. **The Regional World: Territorial Development in a Global Economy**. Nova Yorque: Guilford, 1997.
- STRÆT, E. P.; MARSDEN, T. Exploring Dimensions of Qualities in Food. In: MARSDEN, J. M. **Research in Rural Sociology and Development: Between the Local and the Global**. Emerald Group Publishing Limited, v. 12, 2006. p. 269-297.
- TEMPLE, D. Les structures élémentaires de la réciprocité. **Séminaire Cauris sur la qualité agroalimentaire**, 2004. Disponível em: <http://dominique.temple.free.fr/reciprocite.php?page=reciprocite_2&id_article=222>. Acesso em: 09 nov. 2017.
- TERCI, E. T. et al. Propriedade e arrendamento: estratégias de acesso à terra para viabilização da produção canavieira dos fornecedores de cana de açúcar dos estados de São Paulo e do Paraná. **Anais eletrônicos 47º Congresso SOBER**, 2009. ISSN 978-85-7785-052-5. Disponível em: <<http://www.sober.org.br/palestra/13/614.pdf>>. Acesso em: 22 jun. 2017.
- THURNWALD, R. C. **Economics in Primitive Communities**. 1932.
- TORRES, A.; CHIA, E. **Pilotage d'une A.O.C. Fondée sur la confiance. Le cas de la production de fromage de Comté**. Gérer et comprende, set 2001. Disponível em: <<http://www.annales.org/gc/2001/gc09-2001/aoc55-67.pdf>>. Acesso em: 08 dez. 2017.
- UNIÃO EUROPEIA. **Historique**. Institut nationale de l'origine et de la qualite, 2012. Disponível em: <<https://www.inao.gouv.fr/Institut-national-de-l-origine-et-de-la-qualite-INA/Ouvrages-sur-les-signes-de-qualite-ou-d-origine>>. Acesso em: 08 dez. 2017.
- VALENTE, F. L. S. Do combate à fome à segurança alimentar e nutricional: o direito humano à alimentação adequada. In: VALENTE, F. L. S. **Direito a alimentação humana adequada: desafios e conquistas**. 1ª. ed. São Paulo: Cortez, 2002. p. 40-43.
- WALLERSTEIN, I. **El debate en torno a la economía política de el moderno sistema-mundial**. Mundo siglo XXI, v. VI, n. 24, p. 5-12, 19 agosto 2011. ISSN 1870-2872.
- WETHERILL, M. S.; WILLIAMS, M. B.; GRAY, K. A. SNAP-Based Incentive Programs at Farmers' Markets: Adaptation Considerations for Temporary Assistance for Needy Families (TANF) Recipients. **Journal of nutrition education and behavior**, v. 49, n. 9, p. 743-751, out 2017. Disponível em: <[http://www.jneb.org/article/S1499-4046\(17\)30727-3/fulltext](http://www.jneb.org/article/S1499-4046(17)30727-3/fulltext)>. Acesso em: 14 nov. 2017.

- WILKINSON, J. A new paradigm for economic analysis? **Economy and society**, v. 26, n. 3, p. 305-339, agosto 1997. Disponível em: <
https://www.researchgate.net/profile/John_Wilkinson7/publication/249006160_A_New_Paradigm_for_Economic_Analysis/links/57c1c4a708ae2f5eb334c6f2/A-New-Paradigm-for-Economic-Analysis.pdf>. Acesso em: 18 Ago 2016.
- _____. Os gigantes da indústria alimentar entre a grande distribuição e os novos clusters a montante. **Estudos Sociedade e Agricultura**, Rio de Janeiro, v. I, n. 18, p. 147-174, abril 2002.
- _____. A agricultura familiar na redefinição dos sistema agroalimentar. In: MIRANDA, D. S. D.; CORNELLI, G. **Cultura e alimentação: Saberes alimentares e sabores culturais**. São Paulo: Sesc, 2007. p. 151-158.
- _____. **Mercados, redes e valores: o novo mundo da agricultura familiar**. 1ª Edição. ed. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2008.
- _____. Food security and the global agrifood system: Ethical issues in historical and sociological perspective. **Global Food Security**, v. 7, n. 1, p. 9-14, dez 2015. ISSN <http://dx.doi.org/10.1016/j.gfs.2015.12.001>.
- YU, H. et al. Food safety and food quality perceptions of farmers' market consumers in the United States. **Food control**, v. 79, p. 266-271, set 2017. ISSN <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2017.04.010>.

APÊNDICE

APÊNDICE A. Relação de entrevistas realizadas (continua)

Referência	Data da entrevista	Local	Características
RC1	Nov 2015	Feira Corujão	Produtor olerícolas, em transição orgânica
RC2	Nov 2015	Feira Corujão	Produtora de orgânicos certificados
RC3	Nov 2015	Feira Corujão	Produtor orgânico certificado Ecorcert
RC4	Nov 2015	Feira Corujão	Produtora de tomates orgânicos
RC5	Jun 2016	Feira Corujão	Produtor olerícolas, sem utilização de insumos químicos.
RC6	Jun 2016	Feira Corujão	Produtora queijo fresco e doces.
RC7	Jun 2016	Feira Corujão	Produtor folhosas
RC8	Jun2016	Feira Corujão	Produtor, olerícolas
RC9	Março 2017	Feira Corujão	Presidenta da Cooperativa dos Agricultores Familiares de Rio Claro
RC10	Março 2017	Feira Corujão	Produtor, olerícolas, transição ecológica não bem sucedida.
ARC1	Março 2017	Esalq	Responsável técnico pelo SIM de Rio Claro
ARC2	Abril 2017	Secretaria de agricultura de Rio Claro	Veterinário da cooperativa
ARC3	Abril 2017	Secretaria de agricultura de Rio Claro	Responsável administrativa pela Feira Corujão
CRC1	Nov 2015	Feira Corujão	Consumidora, 42 anos
CR2	Nov 2015	Feira Corujão	Consumidora, 46 anos
CR3	Março 2017	Feira Corujão	Consumidor, 21 anos
CR4	Março 2017	Feira Corujão	Consumidora 26 anos
SP1	Fev 2017	Feira Antº Momesso	Produtora, olerícolas, pães, queijos e bolos
SP2	Fev 2017	Feira Antº Momesso	Produtora, doces, banana e milho.
SP3	Fev2017	Feira Antº Momesso	Produtor frutas, legumes e doces.
SP4	Março 2017	Feira Antº Momesso	Produtora olerícolas, queijos, galinha, porco, linguiça.
SP5	Março 2017	Feira Antº Momesso	Produtora, queijos, olerícolas, café, codeguim, ovos de pata e galinha, feijão e sabão.
SP6	Março 2017	Feira Antº Momesso	Produtor, olerícolas, frango e ovos
SP7	Jun 2017	Feira Antº Momesso	Produtor café, olerícolas e lichia
SP8	Jun 2017	Feira Antº Momesso	Produtora orgânica não certificada, tubérculos,

			tomate, uva e bananas.
SP9	Jun 2017	Feira Antº Momesso	Produtora mel, licor, manteiga, frango, leiteoa.
SP10	Jun 2017	Feira Antº Momesso	Produtora utensílios de bambu, sushi, olerícolas e doces.
ASP1	Nov 2015	Coordenadoria de trabalho e renda de São Pedro	Coordenador
ASP2	Nov 2015	Casa de Agricultura de São Pedro	Agrônomo
ASP3	Fev 2017	Secretaria de Turismo de São Pedro	Coordenadora
CSP1	Jan 2017	Feira Antº Momesso	Consumidora, 60 anos
CSP2	Jan 2017	Feira Antº Momesso	Consumidor 37 anos
CSP3	Jan 2017	Feira Antº Momesso	Consumidora, 42 anos
CSP4	Jan 2017	Feira Antº Momesso	Consumidor, 46 anos
CSP5	Jan 2017	Feira Antº Momesso	Consumidor, 52 anos
CSP6	Jan 2017	Feira Antº Momesso	Consumidora, 36 anos

ANEXOS

ANEXO A. Cartaz divulgando debate sobre as normas sanitárias

ANEXO B. Municípios que aderiram em lei o sistema de inspeção municipal, até 2015.